**Министерство образования и науки Удмуртской Республики**

**АОУ ДПО УР «Институт развития образования»**

**БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания»**

**Практикум «Повар, кондитер» для подготовки специалистов в условиях дуального обучения**

**Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А.Кочурова**



Ижевск 2016

**Рецензенты:**

Семенова Л. Л., методист центра современных образовательных технологий АОУ ДПО УР «ИРО»;

Лунгу И.Н., преподаватель БПОУ УР «Воткинский промышленный техникум»

**Авторы:**

Морозова Ж.В., методист центра сопровождения ФГОС автономного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования Удмуртской Республики «Институт развития образования», к.п.н., доцент;

Пушина Н.В., заместитель директора по учебно-методической работе бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»;

Зайцева Е.А., преподаватель бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания»;

Кочурова Н.А., мастер производственного обучения бюджетного профессионального образовательного учреждения Удмуртской Республики «Ижевский техникум индустрии питания».

АННОТАЦИЯ.Практикум «Повар, кондитер» для подготовки специалистов в условиях дуального обучения разработан в соответствии с рабочей программой, составленной на основе ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и ПС Повар от 08.09.2015 610н. Чтобы организовать дуальное обучение, необходимо учитывать содержание профессионального стандарта повара и стандарта WorldSkills «Молодые профессионалы». В работе предлагаются материалы, позволяющие обеспечить необходимую интеграцию этих стандартизированных документов. Практикум предназначен для педагогических работников профессиональных образовательных организаций, ведущих подготовку по профессиям повар и кондитер. Может быть полезен для прохождения стажировки студентами на рабочем месте повара и кондитера.

**Содержание**

Введение…………………………………………………………………….4

1. Оценка и качество профессиональной подготовки специалистов

в условиях дуального (практикоориентированного) обучения………….6

1.1. Инновационные запросы в профессиональной подготовке

специалистов отрасли индустрии питания………………………………..6

1.2. Оценка качества выполняемых лабораторных работ

и практических занятий в условиях реализации ФГОС и ПС……………10

2. Выполнение лабораторных работ и практических занятий

в условиях сопряжения стандартизированных документов…………...…13

2.1.Сопряжение содержания образовательного

и профессионального стандартов при реализации дуальной модели

обучения будущих специалистов отрасли индустрии питания…………..13

2.2.Требования, предъявляемые к обучающимся при выполнении лабораторных работ и практических занятий в условиях

сопряжения ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

и Профессионального стандарта Повар……………………………………28

2.3. Технологии и методики подготовки обучающихся

к конкурсу профессионального мастерства Worldskills

«Молодые профессионалы» по компетенциям: Поварское дело,

кондитерское дело…………………………………………………………..39

Литература…………………………………………………………………..48

Приложения………………………………………………………………..49

**Введение**

Качество подготовки квалифицированных рабочих и специалистов в профессиональных образовательных организациях среднего профессионального образования (ПОО СПО) зависит от множества факторов: материально-технических условий, экономических стимулов, личностных качеств педагогов, их профессиональной компетентности, организационной культуры педагогического коллектива и т.д.

Среди этих факторов наиболее важное место занимает учебное занятие, организованное в виде лабораторной/практической работы или занятия. Лабораторные работы и практические занятия являются основными видами практикоориентированной части профессиональной подготовки поваров и кондитеров. Их содержание и результат всегда направлены на экспериментальное подтверждение рассмотренных теоретических положений. Поставленные учебные цели при выполнении этих видов работ позволяют целенаправленно формировать заданные практические умения и навыки. В процессе выполнения лабораторной работы или практического занятия обучающиеся выполняют одно или несколько заданий под руководством педагога.

Сегодня рактикоориентированное обучение – это основная и ведущая форма организации образовательного процесса в ПОО СПО. В настоящее время образовательные программы, по которым обучаются повара и кондитеры, должны учитывать содержание и требование трёх стандартизированных документов. В первую очередь, это ФГОС СПО по профессии, далее рассматриваются профессиональные стандарты и, наконец, в связи с тем, что почти во всех регионах России сейчас проводятся ежегодные чемпионаты профессий WorldSkills, в том числе и по компетенциям Поварское дело и Кондитерское дело, необходимо учитывать также и требования стандарта WorldSkills «Молодые профессионалы». Анализ содержания и требований этих стандартизированных документов показал, что с самых первых дней обучения у обучающихся необходимо, в первую очередь, формировать следующие интегрированные умения и навыки:

- учебно-аналитические умения (обобщение и систематизация теоретических описательных знаний, представленных в документе);

- умение применять профессионально-значимые знания в соответствии с требованиями различных стандартов и образовательных программ, разработанных с учётом этих стандартов (программы профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации и др.);

- креативные умения будущих поваров и кондитеров (аналитические, проектировочные, конструктивные) и др.

Практикум «Повар, кондитер» для подготовки специалистов в условиях дуального обучения составлен с учётом приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Практикум включает в себя: требования к практической подготовке поваров и кондитеров соответствующего квалификационного уровня в соответствии с требованиями ФГОС и ПС, перечни лабораторных работ и практических занятий в условиях реализации ФГОС СПО. В практикуме представлены актуальные информационные материалы, необходимые для подготовки обучающихся к конкурсам профессионального мастерства по типу WorldSkills «Молодые профессионалы». В процессе выполнения лабораторных работ и практических занятий обучающимися, необходимо фиксировать формирование таких профессионально и личностно значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива и т.д.

Результатами образовательного процесса, согласно ФГОС СПО, являются общие и профессиональные компетенции, cформированные у обучающихся в образовательном процессе. В ходе реализации профессионального стандарта необходимо формировать умелые и качественные действия, заданные той или иной трудовой функцией / трудовым действием, которые будут востребованы на производстве. И, наконец, требования, заданные стандартом WorldSkills «Молодые профессионалы», позволят нам ежегодно отслеживать и проверять, какие наиболее востребованные профессионально и личностно значимые качества будущего специалиста являются актуальными и значимыми для работодателя. Таким образом, прежде чем определить актуальный перечень выполняемых лабораторных и практических работ по профессиям Повар и Кондитер, необходимо учесть содержание и требование всех этих документов.

**1. Оценка и качество профессиональной подготовки специалистов в условиях дуального (практикоориентированного) обучения**

**1.1. Инновационные запросы в профессиональной подготовке специалистов отрасли индустрии питания**

Одним из значимых направлений в современном профессиональном образовании является  инновационная деятельность всех участвующих в процессе субъектов. Система профессионального образования должна формировать у обучающихся такие актуальные личностные качества, как инициативность, мобильность, гибкость и др. Эти качества достаточно успешно формируются при выполнении лабораторных работ и практические занятий. Выполняться эти виды работ должны либо в условиях лаборатории или специально оборудованного кабинета, либо на рабочем месте на производстве. Если эти условия соблюдаются, следующей важной задачей педагогического работника является обеспечение всех обучающихся специально разработанными заданиями, отвечающие требованиям трёх стандартизированных документов. В нашем случае это:

1. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, приказ от 02.08.2013 г. № 798 [7].

2. Профессиональный стандарт Повар, приказ от 08.09.2015 г. № 610н [6].

3. Перечень профессий (компетенций) WorldSkills Russia, утверждённый Союзом «Агенство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллз Россия» от 17.04.2015 г. (область «Сфера услуг»; компетенция WSI № 34 Cooking, Поварское дело; компетенция WSI № 32 Confectioner/Pastny Cook, Кондитерское дело) [5].

Дуальное образование – это вид профессионального образования, при котором практическая часть подготовки проходит в основном на рабочем месте, а теоретическая часть – на базе образовательной организации. Целью внедрения в образовательный процесс элементов дуального обучения является совершенствование профессиональной подготовки будущих специалистов непосредственно на рабочем месте. Учебная и производственная практики полностью ориентированы на профессиональную адаптацию студентов на конкретные рабочие места и в конкретных коллективах. Существует школа наставников уже на многих предприятиях отрасли индустрии питания. Обязанности наставника почётны и востребованы. Многие из студентов знают, на каком рабочем месте они будут работать после окончания техникума. Практически каждый выпускник, прошедший профессиональное обучение на рабочем месте предприятия, имеет возможность профессионального и карьерного роста. Высокое качество выполнения заданных операций и наставничество со стороны специалиста предприятия являются основными критериями оценки подготовки будущих специалистов в техникуме. Коллективом педагогов Ижевского техникума индустрии питания совместно с социальными партнёрами запланирована реализация модели дуального обучения при подготовке будущих поваров и кондитеров. Прежде чем приступить к реализации этой модели обучения, необходимо внести в обучающие программы соответствующие дополнения в практикоориентированной части, разработанные в ходе экспериментальной деятельности техникума. Представители работодателей и прежде участвовали в таких процедурах, как экспертные оценивания рабочих программ модулей и видов практик. Они всегда принимали и принимают активное участие в работе аттестационных комиссий при сдаче квалификационных экзаменов и в работе ГЭК при проведении государственной итоговой аттестации выпускни­ков. Сейчас, когда осуществляется совместная работа по внедрению в практику дуальной модели обучения, социальные партнёры всё более активно принимают участие в проведении совместных мероприятий, таких как конкурсы профессионального мастерства, экскурсии, встречи с профессионалами своего дела и т.д.

В ходе подготовки к чемпионату WorldSkills «Молодые профессионалы» в Удмуртской Республике в феврале 2016 года представители работодателей принимали активное участие в привлечении дополнительных финансовых средств, в оценке качества образовательного процесса и экспертной оценке подготовленности выпускников. Сейчас социальные партнёры помогают в обеспечении стажировками педагогических работников и принимают активное участие в создании современной материально-технической базы техникума. Необходимость использования содержания профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills позволяет знакомить будущих специалистов с настоящей профессиональной деятельностью намного раньше, чем это происходит при традиционном обучении. Уже сейчас в техникуме ведётся активная работа по разработке и модернизации образовательных программ в соответствии с новыми запросами и осуществляется попытка разработать механизмы независимой оценки квалификации рабочих кадров.

Одной из актуальных задач совместной деятельности ПОО и предприятий является обеспечение практикоориентированной составляющей учебного процесса непосредственно теми видами работ, которые ученикам предстоит выполнять на рабочих местах. Содержание лабораторных работ или практических занятий зафиксированно в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей в части междисциплинарных курсов. Задания, подобранные педагогами для обеспечения требований ФГОС, ПС, WorldSkills должны быть подобраны в строгом соответствии с содержанием изучаемого профессионального модуля и, соответственно, содержанием междисциплинарного курса (МДК). Здесь необходимо учитывать специфику вида заданий как при выполнении лабораторных работ, так и при выполнении практических занятий. Эти виды работ проводятся и в техникуме, и на рабочих местах предприятий индустрии питания. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый педагогом, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы. Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются первичный инструктаж, проводимый преподавателем, а также анализ и оценка выполненных работ и степень овладения обучающимися запланированными умениями и навыками. Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях (площадках, полигонах и т.п.). По каждой лабораторной работе и практическому занятию должны быть разработаны и утверждены методические указания по их проведению и выполнению. Формы организации обучающихся на лабораторных работах и практических занятиях могут быть различными: фронтальная, групповая и индивидуальная. При фронтальной форме организации работ (занятий) все обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу (задание). При групповой форме организации работы (занятия) одна и та же работа (задание) выполняется бригадами по 2-5 человек. При индивидуальной форме организации работы (занятия) каждый обучающийся выполняет индивидуальную работу (задание). Для повышения эффективности проведения лабораторных работ и практических занятий педагогами техникума рекомендуется:

- разработка тематических сборников задач, заданий и упражнений, сопровождающихся методическими указаниями, применительно к конкретным профессиональным модулям;

- использование в практике преподавания поисковых лабораторных работ и практических занятий, построенных на проблемной основе;

- эффективное использование времени, отводимого на выполнение лабораторных работ и практических занятий путём подбора дополнительных задач и заданий для обучающихся, работающих в более быстром темпе и др.

Таким образом, во взаимодействии между педагогическими работниками техникума и потенциальными работодателями формируются принципиально иные партнер­ские отношения.

**1.2. Оценка качества выполняемых лабораторных работ и практических занятий в условиях реализации ФГОС и ПС**

При оценивании выполненных лабораторных работ и практическх занятий в соответствии с требованиями ФГОС и ПС, оценка должна проводиться дифференцировано, по пятибалльной системе, с переводом из 100 – балльной (%-й) шкалы. «Оценивание практических занятий проводится дифференцировано и при определении оценок за семестр рассматривается как один из основных показателей текущего учёта знаний» [4, с. 15]. В некоторых случаях оценивание может проводиться не дифференцировано и учитываться при выставлении оценок за полугодие. При наличии не выполненных лабораторных работ и практических занятий, за которые не выставлена положительная оценка, обучающемуся не выставляется итоговая оценка по учебной дисциплине или междисциплинарному курсу за семестр. Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля по выполнению практикоориентированной части должна производиться в соответствии с универсальной оценочной шкалой (таблица 1).

**Таблица 1**

**Универсальная оценочная шкала перевода процентов в баллы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

Комментарии к выполнению обучающимися лабораторных работ и практических занятий выглядят примерно следующим образом:

-результативность в 90-100% достигнута, если: обучающийся свободно применяет знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении материала; выполнил весь объем программы; материал оформлен аккуратно в соответствии с требованиями оценки «отлично» за все выполненные задания раздела;

-результативность 80-89% достигнута, если: обучающийся отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; выполнил весь объем программы; материал оформлен в соответствии с требованиями, но недостаточно аккуратно, тем не менее, в соответствии с оценкой «хорошо» за выполненные задания раздела;

-результативность 70-79% фиксируется в случае, если: обучающийся демонстрирует освоение основного материала, но испытывает затруднения при его самостоятельном воспроизведении и требуются дополнительные вопросов преподавателя. Ответить может только на вопросы воспроизводящего характера, испытывает затруднения при ответах на вопросы. Материал оформлен не достаточно аккуратно или не в соответствии с требованиями. Полученные оценки за конкретные выполненные задания раздела в основном «удовлетворительно»;

-менее 70% выполнения будет в том случае, если: у обучающегося имеются отдельные фрагментарные представления о теме, но все, же большая часть материала не усвоена; материал оформлен не в соответствии с требованиями.

Что касается оценок за задания, выполняемых в формате WorldSkills, здесь чаще всего предъявляются требования, заданные в соответствии с критериями в той, или иной области профессиональной деятельности: холодные закуски, десертные блюда и др. Данный вопрос более подробно будет рассматриваться в п. 2.3.

В условиях дуальной подготовки имеются примеры разработки индивидуальных планов обучения, где изначально практическая часть программы предусмотрена при работе на предприятии. Тем не менее, даже теоретическая подготовка в техникуме (в рамках МДК) предусматривает многократную отработку практических элементов той или иной учебной темы. Те вопросы, которые были отработаны и оценены в рамках лабораторных работ и практических занятий, чаще всего выносятся на оценивание в рамках квалификационного экзамена. Только так можно обеспечить многократную отработку и повторение наиболее актуальных содержательных элементов учебной темы.

Чтобы провести лабораторное или практическое занятие в рамках МДК или учебной практики, педагогу необходимо провести большую подготовительную работу. Начинает педагог с разработки инструкций по выполнению работ и заканчивает разработкой формы для отчёта. В зависимости от того, насколько качественно разработаны инструкции, памятки и различные бланки, зависит то, как обучающиеся будут соблюдать последовательность выполнения необходимой последовательности действий выполняемой работы.

В обязанность педагога – наставника перед выполнением лабораторных или практических работ входит проверка исправности оборудования, подготовка инвентаря, инструментов, посуды и комплектация набора продуктов. В нашем случае речь идёт о подготовке специалиста повара как на учебном месте в лаборатории, так и на рабочем месте на производстве. У обучающихся должны быть до автоматизма отработаны такие навыки, как: мытьё рук, переодевание в подготовленную заранее одежду, организация рабочего места и соблюдение правил техники безопасности. Главная задача педагога - своевременно отследить все эти приготовления к процессу и организовать проведение всех инструктажей: вводный, текущий, итоговый и при этом постоянно напоминать про соблюдение правил техники безопасности. После проведения вводного инструктажа обучающиеся получают письменные инструкции и формы для отчёта. Они приступают к выполнению работ, согласно инструкции, а педагог периодически обращает внимание обучающихся на правильность проведения тех или иных этапов технологического процесса приготовления блюда. В некоторых особых случаях педагог сам демонстрирует отдельные приёмы и процессы, если возникает такая необходимость. Таким образом, происходит постепенный переход от деятельности обучающегося под присмотром наставника к полностью самостоятельной его деятельности, но, тем не менее, всё всегда находится под контролем педагога. В конечном итоге обучающиеся работают самостоятельно, используя инструкцию, которая содержит последовательность выполнения каждой из видов выполняемых работ, соблюдая при этом все требования, предъявляемые к качеству приготовляемых блюд и соблюдению рецептуры. Приготовив блюдо, обучающиеся их оформляют, сдают, а затем и дегустируют. После этого бригада приступает к заполнению отчётов и все получают оценки за выполненную работу в дневник или в журнал. Педагогу необходимо обратить их внимание на то, что рабочее место должно быть тщательно помыто и убрано, включая посуду и инструмент. Педагог завершает итоговый инструктаж, подводит итоги и отмечает положительные и отрицательные моменты прошедшего занятия, ориентируя их на последующее выполнение лабораторных работ или практических занятий.

**2. Выполнение лабораторных работ и практических занятий в условиях сопряжения стандартизированных документов**

**2.1.Сопряжение содержания образовательного и профессионального стандартов при реализации дуальной модели обучения будущих специалистов отрасли индустрии питания**

В современных условиях деятельности техникума всем педагогам необходимо владеть большими объёмами информации по содержанию как ФГОС СПО (ППКРС), так и по содержанию ПС. Профессиональный стандарт – это многофункциональный  нормативный документ, определяющий некий квалификационный уровень работника, позволяющий ему выполнять свои должностные (профессиональные) обязанности в соответствии с предъявляемыми требованиями к конкретной должности (профессии). Для того чтобы сегодня педагогу разработать образовательную или рабочую программу, он должен хорошо знать основные содержательные единицы ФГОС, такие, как: профессиональный модуль, МДК, дидактическая единица, профессиональная компетенция. Что касается профессионального стандарта, педагогу необходимо разбираться в таких структурных единицах, как: обобщённая трудовая функция, трудовая функция, трудовое действие, умение, знание.

Педагогами техникума уже не один раз приводились примеры в различных работах о том, каким образом наиболее продуктивно сопрягать ФГОС и ПС в таких элементах, как: профессиональный модуль и обобщённая трудовая функция; профессиональная компетенция и трудовая функция; практический опыт и трудовое действие. Что касается умений и знаний, они представлены одинаковыми, как во ФГОС, так и в ПС заголовками, но с иным содержанием.

Поскольку мастерство обучающегося на соответствие квалификационного уровня ПС можно определить только на основе самого профессионального стандарта, нам необходимо как при работе со ФГОС, так и при работе с ПС определять прежде всего перечни видов выполняемых работ, совпадающих: по степени сложности, затратности во времени и по количеству задействованных ингредиентов. Только в этом случае будет можно говорить о соответствии видов выполняемых работ на соответствие заявленному квалификационному уровню. Эта работа в отрасли индустрии питания ведётся постоянно и продолжается при выполнении практических работ совместно с сотрудниками предприятий. Сейчас можно говорить о том, что по профессии Повар работа по описанию обобщенных трудовых функций, входящих в вид профессиональной деятельности ПС, обоснована и описана на предмет их отнесения к конкретным уровням заявленной квалификации. (Приказ Минтруда «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» № 148н от 12.04.2014 г.)

**Таблица 2**

**Состав трудовых функций Повара и их отнесение к конкретным уровням квалификации (фрагмент)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОТФ | ТФ | Уровень квалификации |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | 3 |
| Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | 3 |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Организация своего рабочего места | 4 |
| Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий | 4 |

Рассмотрим несколько таблиц, разработанных на основании рекомендаций для профессий повар, кондитер по ФГОС и профессии Повар по ПС (профессиональный модуль 04 «Приготовление блюд из рыбы»)

**Таблицы сопряжений ФГОС СПО и профессионального стандарта по профессии Повар**

1. **Сопоставление единиц ФГОС СПО и профессиональных стандартов (фрагмент)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФГОС СПО** | **Профессиональный стандарт** | **Выводы** |
| ВПД: ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. |  |
| ПК:  4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Трудовая функция 3.1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. 3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |  |
| **Иметь практический опыт:**  П01: обработки рыбного сырья;  П02: приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы | трудовые действия:  3.1.1.  -Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.  -Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.  -Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.  -Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовление простых блюд, кулинарных изделий из рыбы или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.  3.1.2.  -Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы по заданию повара.  -Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.  -Подготовка рыбных полуфабрикатов по заданию повара.  Приготовление гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.  -Приготовление гарниров из круп по заданию повара.  -Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.  -Приготовление блюд из яиц по заданию повара.  -Приготовление гарниров из макаронных изделий по заданию повара.  -Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.  -Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.  -Порционирование (комплектация), раздача простых блюд, кулинарных изделий из рыбы по заданию повара.  -Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд из рыбы, кулинарных изделий и их презентации.  -Приём и оформление платежей за блюда из рыбы, кулинарных изделий по заданию повара.  -Упаковка готовых блюд из рыбы, кулинарных изделий на вынос по заданию повара. | Необходимо расширение профессионального опыта, обеспечивающего освоение ФГОС |
| **Уметь:**  - (У1) проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - (У2) выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - (У3) использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  - (У4) оценивать качество готовых блюд; | Необходимые умения  **3.1.1.**  -Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания .  -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  **3.1.2.**  -Готовить простые блюда, кулинарные изделия из рыбы по технологическим картам под руководством повара.  -Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Отпускать готовые блюда, кулинарные изделия из рыбы с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции.  -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.  -Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Проводить расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  -Эстетично и безопасно упаковать готовые простые блюда, кулинарные изделия из рыбы на вынос. | Необходимо расширение и углубление знаний и умений, предусмотренных ФГОС |
| **Знать:**  -(З1) классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  -(З2) правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  -(З3) последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  -(З4) правила проведения бракеража;  -(З5) способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  -(З6) правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  -(З7) температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  -(З8) виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | **Необходимые знания**  **3.1.1.**  - Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания.  - Рецептуры и основы технологии приготовления простых блюд , кулинарных изделий из рыбы.  -Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Назначение, правила использования и правила ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарём, инструментом, весоизмерительными приборами, посудой, используемой в приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.  **3.1.2.**  -Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организации питания.  -Технологии приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы, условиям их хранения.  -Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовление простых блюд, кулинарных изделий из рыбы, условиям их хранения.  -Правила пользования сборниками рецептур на приготовление простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы, с учётом соблюдения требований качества.  -Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Принципы и приёмы презентации простых блюд, кулинарных изделий из рыбы потребителям.  -Правила и технологии расчётов с потребителями.  -Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |  |

**2. Сопоставление описания квалификации в профессиональном стандарте с требованиями к результатам подготовки по ФГОС СПО**

**(фрагмент)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Профессиональный стандарт** | **ФГОС СПО** | **Выводы** |
| ОТФ: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара. | ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |  |
| Трудовая функция: 3.1.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места. 3.1.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | Расширить ПК по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| трудовые действия:  3.1.1.  -Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.  -Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.  -Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.  -Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовление простых блюд, кулинарных изделий из рыбы или оставшихся после их приготовления, с учётом требований к безопасности и условиям хранения по заданию повара.  3.1.2.  -Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы по заданию повара.  -Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.  -Подготовка рыбных полуфабрикатов по заданию повара.  Приготовление гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.  -Приготовление гарниров из круп по заданию повара.  -Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара.  -Приготовление блюд из яиц по заданию повара.  -Приготовление гарниров из макаронных изделий по заданию повара.  -Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.  -Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.  -Порционирование (комплектация), раздача простых блюд, кулинарных изделий из рыбы по заданию повара.  -Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд из рыбы, кулинарных изделий и их презентации.  -Приём и оформление платежей за блюда из рыбы, кулинарных изделий по заданию повара.  -Упаковка готовых блюд из рыбы, кулинарных изделий на вынос по заданию повара. | **Иметь практический опыт:**  П01: обработки рыбного сырья;  П02: приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы | Необходимо расширение профессионального опыта, обеспечивающего освоение ФГОС:  - Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд из рыбы, кулинарных изделий и их презентации.  -Приём и оформление платежей за блюда из рыбы, кулинарных изделий по заданию повара.  -Упаковка готовых блюд из рыбы, кулинарных изделий на вынос по заданию повара. |
| Умения  **3.1.1.**  -Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания .  -Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  **3.1.2.**  -Готовить простые блюда, кулинарные изделия из рыбы по технологическим картам под руководством повара.  -Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Отпускать готовые блюда, кулинарные изделия из рыбы с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции.  -Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности.  -Аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий из рыбы.  -Проводить расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  -Эстетично и безопасно упаковать готовые простые блюда, кулинарные изделия из рыбы на вынос.  **Другие характеристики**  **-** | 1. Общие компетенции:   OK 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  ОК3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4: Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК7: Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | Необходимо расширение и углубление умений, предусмотренных ФГОС:  - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве простых блюд, кулинарных изделий из рыбы;  - Отпускать готовые блюда, кулинарные изделия из рыбы с раздачи прилавка и на вынос с учётом требований к безопасности готовой продукции.  - Проводить расчёты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.  - Эстетично и безопасно упаковать готовые простые блюда, кулинарные изделия из рыбы на вынос. |

1. **Результаты освоения программы СПО (фрагмент)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Профессиональные компетенции** |
| Виды деятельности (ВД)  ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы | ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. |
| ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. |
| **Общие компетенции**  OK 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  ОК2: Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.  ОК3: Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.  ОК 4: Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.  ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 6: Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.  ОК7: Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. | |

1. **Формирование содержания практики (фрагмент)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные компетенции)** | **Виды работ на практике** |
| Вид деятельности ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы |  |
| Учебная практика -36ч. | -Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом;  -органолептическая проверка качества рыбного сырья;  -подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы костным скелетом;  -безопасная эксплуатация производственного инвентаря, технологического оборудования и посуды;  -обработка рыбы с костным скелетом;  -приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;  -применение различных технологий приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом;  -оценивание качества готовых простых блюд из рыбы с костным скелетом. |
| Производственная практика -108ч. | -Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом;  органолептическая проверка качества рыбного сырья;  -подбор производственного инвентаря, посуды и технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и простых блюд из рыбы костным скелетом;  -безопасная эксплуатация производственного инвентаря, технологического оборудования и посуды;  -обработка рыбы с костным скелетом и пластование рыбы;  -приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жаренья, запекания;  -приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из нее;  -подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых блюд из рыбы;  -применение различных технологий приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом;  - оценивание качества готовых простых блюд из рыбы с костным скелетом. |

1. **Определение структуры «теоретической части» программы (фрагмент)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **обучения (компетенции)** | **Умения и знания** | **Учебные курсы, дисциплины, модули, программы** |
| ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Уметь:**  - (У1) проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - (У2) выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - (У3) использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  - (У4) оценивать качество готовых блюд. | ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».  ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».  ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места повара» .  ОП.04 «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности».  ОП.05 «Безопасность жизнедеятельности».  ОП.06 «Введение в профессию: общие компетенции профессионала».  ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».  МДК 04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».  УП.04.01. «Учебная практика».  ПП.04.01. «Производственная практика». |
| **.** | **Знать:**  -(З1) классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  -(З2) правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  -(З3) последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  -(З4) правила проведения бракеража;  -(З5) способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  -(З6) правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  -(З7) температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  -(З8) виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. |  |

1. **Формирование программ учебных курсов, дисциплин, модулей (фрагмент)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные компетенции)** | **Должен уметь** | **Темы**  **практических**  **занятий** | **Должен**  **знать** | **Темы теоретической части обучения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ПК 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом.  ПК 4.2: Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  ПК 4.3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом. | **Уметь:**  - (У1) проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;  - (У2) выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;  - (У3) использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;  - (У4) оценивать качество готовых блюд; | Практическое занятие №1 «Приготовление и оформление блюд из отварной и припущенной рыбы».  Практическое занятие № 2 «Приготовление и оформление блюд из жареной и запеченной рыбы».  Практическое занятие №3 «Приготовление и оформление блюд из тушеной рыбы и котлетной массы рыбы». | **Знать:**  -(З1) классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;  -(З2) правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;  -(З3) последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;  -(З4) правила проведения бракеража;  -(З5) способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;  -(З6) правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  -(З7) температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  -(З8) виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | 1.1. Классификация рыбного сырья.  1.2. Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом.  2.1. Полуфабрикаты из рыбы.  3.1. Блюда из отварной рыбы.  3.2. Блюда из припущенной рыбы.  3.3. Блюда из жареной рыбы.  3.4. Блюда из запеченной и тушеной рыбы.  3.5. Блюда из котлетной массы рыбы. |

Из данных таблиц видно, что знания и умения, необходимые для выполнения трудовых и учебных действий при выполнении конкретных видов работ, как на рабочем месте, так и в учебной лаборатории практически перекликаются. Большая часть профессиональных компетенций полностью перекликается с содержанием трудовых функций, следовательно, практический опыт, получаемый в ходе выполнения лабораторных работ и практических занятий при изучении того или иного модуля, не будет противоречить требованиям профессионального стандарта.

**2.2.Требования, предъявляемые к обучающимся при выполнении лабораторных работ и практических занятий в условиях сопряжения ФГОС СПО по профессии 19.01.17. Повар, кондитер и Профессионального стандарта Повар, Профессионального стандарта Кондитер**

«В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 19.01.17. Повар, кондитер, обучающийся сможет приобрести практический опыт приготовления и подачи блюд в рамках изучения следующих профессиональных модулей (ПМ)» [2, с.15]:

ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПМ.03 Приготовление супов и соусов.

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

ПМ.05 приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок.

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Результатом освоения рабочих программ профессиональных модулей кроме овладения обучающимися профессиональными компетенциями являются также и общие компетенции**:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и  
способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Согласно обобщённым требованиям сопряжения ФГОС и ПС, на рабочем месте, Повар должен знать**:**

-действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими;

-виды, свойства и кулинарное назначение пищевого сырья, полуфабрикатов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;

-правила, приемы и последовательность выполнения операций по подготовке продуктов к обработке;

-способы минимизации потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их обработке;

-ароматические вещества и способы их применения с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;

-требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов;

-правила порционирования и оформления блюд;

-правила раздачи (комплектации), сроки и условия хранения блюд;

-правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления отчетности;

-способы устранения пороков в готовой продукции;

-устройство, назначение, правила использования, регулировки и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, правила безопасного пользования ими и ухода за ними;

-правила внутреннего трудового распорядка;

-правила и нормы по охране труда, санитарии и гигиены;

-правила пользования средствами индивидуальной защиты;

-требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ;

-требования по рациональной организации труда на рабочем месте.

Повар должен уметь:

-составлять заявки на продукты и полуфабрикаты;

-получать из кладовой необходимое пищевое сырье, полуфабрикаты;

-готовить необходимый инвентарь, приспособления;

-осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности (салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой, винегретов, рыбы под маринадом, студня, сельди натуральной и с гарниром; бульонов и супов;

-вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде);

-соусов, различных видов пассеровок;

-горячих и холодных напитков;

-сладких блюд, мучных изделий (вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.);

-осуществлять приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки (рыбы заливной, заливного из мясных продуктов, ассорти рыбного, мясного и др.);

-супов на прозрачных бульонах из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи;

-диетических супов на бульонах, овощных и фруктовых отварах; рассольников;

-блюд из отварной, припущенной или тушеной рыбы с различными соусами, из тушеного, жареного мяса натурального, с различными гарнирами, сельскохозяйственной птицы, фаршированной яблоками или картофелем, и др.;

-паровых омлетов натуральных и фаршированных, яичных каш, различных соусов и заправок, изделий из песочного, слоеного теста (волованов, крутонов, тарталеток, др.);

-производить порционирование (комплектацию) и подготовку к подаче блюд.

Рассмотрим конкретные примеры выполнения практических занятий на основе рабочей программы по всем МДК профессии Повар, кондитер.

**ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов.**

**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд и гарниров из овощей.**

**Практическое занятие № 2**

Приготовление и оформление (подача) блюда и гарнира «Картофельное пюре».

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) «Картофельное пюре».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюда и гарнира Картофельное пюре.

2. Произвести обработку картофеля, молока, масла сливочного, зелени.

3. Произвести тепловую обработку картофеля, молока, масла сливочного.

4. Приготовить и оформить блюдо и гарнир «Картофельное пюре**».**

5. Произвести бракераж приготовленного блюда.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, сотейник, ножи поварские, ложки столовые, лопатка, доски разделочные - «ОС», «Зелень», тарелки мелкие столовые D= 22см, мерные ложки для подачи гарниров (150гр.),мерные ложки для масла, весы, плита электрическая стационарная, холодильный шкаф, пароконвектомат, блендер, миксер .

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе:

1. Выполните тестовое задание.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо и гарнир «Картофельное пюре».

4. Произведите бракераж приготовленного блюда.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание**.
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант №1

Дополните утверждения

1. С целью сохранения витамина С, картофель варят в посуде с \_\_\_\_\_\_\_\_\_ крышкой.

2. В столовой нормы отпуска 1 порции гарнира из овощей составляет \_\_\_ гр.

3. Температура подачи блюд из отварных овощей не ниже \_\_\_ 0С.

4. Картофельное пюре реализуют в течение \_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

Выберите верный ответ

5. Нормы отходов при холодной обработке картофеля в сентябре

а) 20%;

б) 25%;

в) 40%.

6. Картофель для варки заливают водой

а) холодной подсоленной;

б) горячей подсоленной;

в) холодной подкисленной.

7. Отварной картофель для приготовления пюре протирают

а) горячим;

б) холодным;

в) теплым.

Выберите варианты верных ответов

8. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Картофельное пюре»

а) электрическая плита;

б) овощемоечная машина;

в) протирочная машина.

9. Варианты подачи блюда картофельное пюре

а) с пассерованным репчатым луком;

б) с маринованными овощами;

в) со свежими овощами.

10. Картофельное пюре используют в качестве

а) гарнира;

б) самостоятельного блюда;

в) начинки, фаршей.

Вариант № 2

Дополните утверждения

1. С целью сохранения витамина С картофель варят заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_ водой.

2. В столовой нормы отпуска 1 порции самостоятельного блюда из овощей составляет \_\_\_\_ - \_\_\_ гр.

3. Температурный режим варки картофеля \_\_\_ - \_\_\_\_0С.

4. Нормы использования соли на 1 литр воды при варке картофеля \_\_\_\_ г.

Выберите верный ответ

5. Нормы отходов при холодной обработке картофеля в марте

а) 20%;

б) 25%;

в) 40%.

6. Температура подачи блюд из отварных овощей не ниже

а) 55 0С;

б) 65 0С;

в) 75 0С.

7. Картофельное пюре реализуют в течение

а) 4 часов;

б) 3 часов;

в) 2 часов.

Выберите варианты верных ответов

8. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Картофельное пюре»

а) электрическая плита;

б) овощеочистительная машина;

в) весы.

9. Варианты подачи гарнира картофельное пюре

а) горкой с узором на поверхности;

б) «цилиндром»;

в) «шишечками».

10. Для сохранения пищевой ценности и цвета очищенный картофель хранят в воде

а) холодной;

б) теплой;

в) холодной подкисленной.

2) Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание выполненных тестовых заданий по эталонам и критериям оценивания, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологическую карту блюда (самостоятельного блюда) «Картофельное пюре», из личного портфолио с эталоном оформления рецептуры блюда, выходом 255гр. (Информационный лист 1). Откорректируйте по необходимости.

2) Произведите расчёт сырья для приготовления гарнира «Картофельное пюре» на одну порцию выходом в 150 гр., используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

## Рецептура № 472/3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 1140 | 855 |  |  |
| Молоко | 158 | 150 |  |  |
| Маргарин столовый |  |  |  |  |
| Или масло сливочное | 35 | 35 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  | 150 |

3) Заполните таблицу «Требования к качеству блюда «Картофельное пюре».

Таблица «Требования к качеству блюда «Картофельное пюре»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

4) Сравните рецептуры картофельное пюре, данные таблицы «Требования к качеству» с эталонами (Информационные листы 1, 2, 3). Откорректируйте их по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо:**

- рецептура № 472/3 «Картофельное пюре».

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения задания |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно – гигиеническими правилами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, холодильные шкафы, микроволновая печь, миксер.  Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, разливательные, мерные, доски разделочные «ОС», «Зелень», тарелки мелкие столовые D= 22 см. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвешивают.  2. Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, а затем – кипяченой холодной водой.  3.Картофель сортируют по качеству, промывают, очищают дочищают, моют, нарезают крупно.  4. Емкость с молоком промывают, вскрывают. Молоко сливают в кастрюлю, кипятят.  5. Масло сливочное растапливают. |
| 3. Приготовить картофельное пюре. | Очищенный картофель одинакового размера заливают кипящей подсоленной водой на 1,5 см выше овощей. Варят до готовности в посуде с закрытой крышкой без бурного кипения. Отвар сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель (температура не ниже 800С) протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Пюре взбивают до получения пышной однородной массы. |
| 1. Оформить блюдо для подачи в двух вариантах (как самостоятельное блюдо и как гарнир). | **1 вариант (**самостоятельное блюдо)  На подогретую тарелку до 400С кладут 250 гр. горячего картофельного пюре. На поверхности наносят узор, поливают маслом растопленным сливочным. Рядом кладут холодный дополнительный гарнир (свежие или консервированные овощи, или салат из квашеной капусты). Оформляют зеленью петрушки.  **2 вариант** (гарнир)  На подогретую тарелку до 400С кладут 150 гр. горячего картофельного пюре в форме «шишечек» или «цилиндра», или цветов, отсаженных из кондитерского мешка. Поливают маслом растопленным сливочным. Оформляют зеленью петрушки. |

**4. Произведите бракераж приготовленного блюда, используя таблицы «Требования к качеству блюда «Картофельное пюре».**

1) Оцените блюдо, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества блюда

«Картофельное пюре» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, в меру солёный, без посторонних привкусов, без привкуса горелого молока. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, недосоленный, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, пересоленный, без посторонних привкусов. | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами горелого молока. | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних запахов.(Эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественным используемым продуктам или с запахом горелого молока. | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Густая, пышная, однородная, без комочков непротертого картофеля. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Густая, пышная, неоднородная, с комочками непротертого картофеля. | 2 |  |
| 3. | Клейкая, тягучая, однородная или неоднородная с комочками непротертого картофеля. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | От кремового до белого, без темных включений. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | От кремового до белого, с темными включениями. | 2 |  |
|  | Правила подачи и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой до 400С мелкой столовой тарелке. Выложено горочкой, на поверхности нанесен узор, полито маслом растопленным сливочным. Оформлено веточкой зелени. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на подогретой до 400С мелкой столовой тарелке. Выложено горочкой, на поверхности отсутствует узор, или не полито маслом растопленным сливочным.  Блюдо оформлено веточкой зелени. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды с нагромождением пюре, зелени. | 3 |  |
| 3. | Подано на охлажденной мелкой столовой тарелке. Выложено горочкой, на поверхности отсутствует узор, или не полито маслом растопленным сливочным. Борта посуды чистые без нагромождения пюре, зелени. Нормы отпуска блюда завышены или занижены, не соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

2) Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 50 балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 45 ÷ 50 | 5 | отлично |
| 40 ÷ 44 | 4 | хорошо |
| 35 ÷ 39 | 3 | удовлетворительно |
| менее 35 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Картофельное пюре»

Рецептура №299 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Картофель | 300 | 225 |
| Молоко | 40 | 38 |
| Маргарин столовый | - | - |
| **Масса пюре** | - | 250 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| или лук репчатый | 36 | 30 |
| Маргарин столовый | 5 | 5 |
| Масса пассерованного лука | - | 15 |
| Или яйца | ¼ шт. | 10 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход:** |  |  |
| С маслом | - | 255 |
| С луком | - | 265 |
| С яйцом и маслом | - | 265 |

Технологический процесс приготовления:

Очищенный картофель одинакового размера заливают кипящей подсоленной водой на 1,5 см выше овощей. Варят до готовности в посуде с закрытой крышкой без бурного кипения. Отвар сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель (температура не ниже 800С) протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Пюре взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила подачи и оформления:

На подогретую тарелку до 400С кладут 250 гр. горячего картофельного пюре. На поверхности наносят узор, поливают маслом растопленным сливочным. Рядом кладут холодный дополнительный гарнир (свежие или консервированные овощи, или салат из квашеной капусты). Оформляют зеленью петрушки.

**Информационный лист 2.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Картофельное пюре» (гарнир)

Рецептура №694 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 1140 | 855 | 170 | 130 |
| Молоко | 158 | 150 | 24 | 22 |
| Маргарин столовый |  |  |  |  |
| Или масло сливочное | 35 | 35 | 5 | 5 |
| Выход |  | 1000 |  | 150 |

Технологический процесс приготовления:

Очищенный картофель одинакового размера заливают кипящей подсоленной водой на 1,5 см выше овощей. Варят до готовности в посуде с закрытой крышкой без бурного кипения. Отвар сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель (температура не ниже 800С) протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в два-три приема кипяченое молоко, растопленное масло сливочное. Пюре взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила подачи и оформления:

На подогретую тарелку до 400С кладут 150 гр. горячего картофельного пюре в форме «шишечек» или «цилиндра», или цветов, отсаженных из кондитерского мешка. Поливают маслом растопленным сливочным. Оформляют зеленью петрушки.

**Информационный лист 3.**

Эталон оформления таблицы

«Требования к качеству блюда «Картофельное пюре»

Таблица «Требования к качеству блюда «Картофельное пюре»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Подано на подогретой до 400С мелкой столовой тарелке. Выложено горочкой, на поверхности нанесен узор, полито маслом растопленным сливочным. Оформлено веточкой зелени. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. нагромождения продуктов, зелени. | От кремового до белого, без темных включений | Густая, пышная, однородная, без комочков непротертого картофеля. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов, без привкуса и запаха горелого молока. |

**Информационный лист 4.**

Пример оформления и подачи блюда «Картофельное пюре»



Современные направления в оформлении, дизайне

- рост блюда в высоту;

- техника карвинга для овощей, используемых в качестве холодного дополнительного гарнира;

- оформление зеленью.

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста .**

**Практическое занятие № 1**

Приготовление и оформление (подача) блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые».

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) «Биточки манные, Котлеты рисовые».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюдаБиточки манные , Котлеты рисовые .

2. Произвести подготовку крупы, молока, масла сливочного, сметаны, яиц, панировочных сухарей.

3. Приготовить манную или рисовую кашу.

4. Произвести приготовление полуфабрикатов «Биточки манные, Котлеты рисовые».

5. Приготовить и оформить блюдо «Биточки манные, Котлеты рисовые ».

6. Произвести бракераж приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, сотейник, ножи поварские, ложки столовые, лопатка, сито, тарелки мелкие столовые D= 22см, мерные ложки , весы, плита электрическая стационарная, холодильный шкаф, пароконвектомат, блендер, миксер .

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе

1. Выполните тестовое задание.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые»

4. Произведите бракераж приготовленных блюд.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание**.
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант №1

Дополните утверждения

1. Для приготовления вязкой каши на 1 кг крупы используют \_\_\_ - \_\_\_\_ литра воды..

2. В столовой нормы отпуска 1 порции вязкой каши составляет \_\_\_ - \_\_\_\_ гр.

3. Температура подачи блюда «Биточки манные» не ниже \_\_\_ 0С.

4. Вязкие каши реализуют в течение \_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

Выберите верный ответ

5. Манную крупу перед использованием

а) промывают;

б) обжаривают;

в) просеивают.

6. Форма полуфабриката «Биточки рисовые»

а) овально-продолговатая;

б) округло-приплюснутая;

в) кирпичика с округлыми краями.

7. Температурный режим жаренья Котлет рисовых

а) 140-1500С;

б) 170-180 0С;

в)100-110 0С.

Выберите варианты верных ответов

8. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Пудинг рисовый»

а) электрическая плита;

б) весы;

в) пароконвектомат.

9. Варианты подачи блюда «Котлеты манные»

а) со сметаной;

б) с фруктово-ягодными соусами;

в) с вареньем.

10. Готовность блюда «Биточки рисовые» определяют по

а) румяной корочке на поверхности;

б) воздушным пузырькам;

в) запаху.

Вариант № 2

Дополните утверждения

1. Для приготовления 1 кг. вязкой сладкой молочной каши используют \_\_\_\_ гр. соли.

2. Для удаления мучели мелкие, плющенные крупы перед использованием \_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

3. Температура подачи блюда «Котлеты рисовые» не ниже \_\_\_ 0С.

4. Биточки манные реализуют в течение \_\_\_\_\_\_\_\_ часов.

Выберите верный ответ

5. Гречневую крупу перед использованием для приготовления рассыпчатых каш

а) ошпаривают;

б) обжаривают;

в) просеивают.

6. Форма полуфабриката «Котлеты рисовые»

а) овально-продолговатая с одним заостренным концом;

б) округло-приплюснутая;

в) овально- продолговатая с округлыми концами.

7. Температурный режим доведения до готовности блюда «Биточки манные»

а) 140-1500С;

б) 220-250 0С;

в)250-300 0С.

Выберите варианты верных ответов

8. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Котлеты рисовые»

а) электрическая плита;

б) жарочный шкаф;

в) пароконвектомат.

9. Варианты подачи блюда «Биточки рисовые»

а) с джемом;

б) со сметаной;

в) с повидлом.

10. Вязкие каши готовят на основе

а) смеси воды и молока;

б) на воде;

в) цельном молоке.

2) Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание выполненных тестовых заданий по эталонам и критериям оценивания, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологическую карту блюда «Котлеты или биточки манные, рисовые», из личного портфолио с эталоном оформления рецептуры блюда № . (Информационный лист 1). Откорректируйте по необходимости.

2) Заполните таблицу «Требования к качеству блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые».

Таблица «Требования к качеству блюда « Биточки манные, Котлеты рисовые »

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

3) Сравните данные таблицы «Требования к качеству» с эталоном (Информационный лист 2). Откорректируйте по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо:**

- рецептура № «Биточки манные, Котлеты рисовые».

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения задания |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно – гигиеническими правилами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, холодильные шкафы, микроволновая печь, пароконвектомат.  Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, сито, ложки столовые, разливательные, мерные, тарелки мелкие столовые D= 22 см. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвешивают.  2. Манную крупу просеивают через сито для удаления мучели.  3. Рис перебирают, промывают теплой водой, затем горячей.  4. Емкость с молоком промывают, вскрывают. Молоко сливают в кастрюлю, кипятят.  5. Масло сливочное растапливают.  6. Емкость со сметаной промывают, вскрывают.  7. Панировочные сухари просеивают через сито. |
| 3. Приготовить вязкие каши (манную, рисовую). | В кипящую воду добавляют соль, сахар по рецептуре, перемешивают. В образовавшуюся воронку быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу, чтобы не образовалось комков. Варят до готовности, помешивая.  В кипящую подсоленную воду всыпают подготовленный рис. Перемешивают, поднимая зерна со дна кастрюли. Варят, периодически помешивая до готовности. В конце варки доводят до вкуса, добавляют сахар. |
| 1. Приготовить полуфабрикаты «Биточки манные», «Котлеты рисовые». | Густую вязкую кашу охлаждают до 60-700С (по 1, 2 колонкам добавляют сырые яйца). Подготовленную массу порционируют, панируют, формуют одновременно, придавая биточкам округло-приплюснутую форму, котлетам овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом. |
| 1. Приготовить блюдо «Биточки манные», «Котлеты рисовые». | Полуфабрикаты кладут на разогретую сковороду с маслом, обжаривают с двух сторон при температуре 140-1600С до образования на поверхности равномерной румяной корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 220—2500С до появления на поверхности воздушных пузырьков. |
| 6. Оформить блюдо для подачи. | **«Биточки манные»**  На подогретую тарелку до 400С кладут 2 штуки, слегка накладывая друг на друга. Рядом кладут 30 гр. сметаны или подают сметану отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Сметану можно использовать, как элемент оформления.  **«Котлеты рисовые».**  На подогретую тарелку до 400С кладут 2 штуки, слегка накладывая друг на друга. Рядом кладут 30 гр. варенья или подают отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Варенье можно использовать, как элемент оформления. |

**4. Произведите бракераж приготовленного блюда, используя таблицы «Требования к качеству блюда «Биточки манные», «Котлеты рисовые».**

1) Оцените блюдо, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества блюда «Биточки манные» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, в меру солёный, сладковатый, без посторонних привкусов, без привкуса горелой каши, без признаков горечи, затхлости. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, недосоленный, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, пересоленный, без посторонних привкусов. | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами горелой каши. | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних запахов. | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественным используемым продуктам или с запахом горелой каши. | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Пышная, нежная, однородная, вязкая, без комочков заварившейся манной или рисовой крупы. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Пышная, неоднородная, вязкая, с комочками заварившейся манной крупы. | 2 |  |
| 3. | Неоднородная, с комочками заварившейся манной крупы или рисовая каша недоведенная до кулинарной готовности, твердая. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | На поверхности равномерный золотистый, без подгорелостей, на разрезе белый или кремовый. Биточки, котлеты правильной формы, без трещин, без деформации. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | На поверхности неравномерный золотистый, без подгорелостей. Биточки, котлеты правильной формы или неправильной. На поверхности трещины. | 2 |  |
|  | Правила подачи и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400С по 2 штуки, слегка накладывая друг на друга. Рядом положено 30 гр. сметаны (варенья) или подана отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Или сметана (варенье) использованы, как элемент оформления. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды чистые. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на подогретой тарелке до 400С по 2 штуки, слегка накладывая друг на друга. Рядом положена сметана (варенье). Нормы отпуска сметаны (варенья) завышены или занижены. Температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды с нагромождением. | 3 |  |
| 3. | Подано на охлажденной мелкой столовой тарелке. Борта посуды чистые без нагромождения. Нормы отпуска блюда завышены или занижены, не соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям или занижена. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

1. Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 50 балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 45 ÷ 50 | 5 | отлично |
| 40 ÷ 44 | 4 | хорошо |
| 35 ÷ 39 | 3 | удовлетворительно |
| менее 35 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Котлеты, биточки рисовые или манные »

Рецептура № 269 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Крупа манная или рисовая | 70 | 70 |
| Молоко | - | - |
| Вода | 210 | 210 |
| Яйца | - | - |
| Сахар | 10 | 10 |
| Сухари пшеничные | 10 | 10 |
| **Масса полуфабриката** | - | 275 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 |
| **Масса жареных изделий** | - | 250 |
| Сметана | 30 | 30 |
| Или соус №№838, 841 | - | 75 |
| Или варенье, или джем, или повидло | 30 | 30 |
| **Выход:** |  |  |
| Со сметаной | - | 280 |
| с соусом |  | 325 |
| С вареньем, или джемом, или повидлом | - | 280 |

Технологический процесс приготовления:

В кипящую подсоленную воду всыпают подготовленный рис. Перемешивают, поднимая зерна со дна кастрюли. Варят, периодически помешивая до готовности. В конце варки доводят до вкуса добавляют сахар.

В кипящую воду добавляют соль, сахар по рецептуре, перемешивают. В образовавшуюся воронку быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу, чтобы не образовалось комков. Варят до готовности, помешивая.

Густую вязкую кашу охлаждают до 60-700С (по 1, 2 колонкам добавляют сырые яйца). Подготовленную массу порционируют, панируют, формуют одновременно, придавая котлетам овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом, биточкам округло-приплюснутую.

Полуфабрикаты кладут на разогретую сковороду с маслом, обжаривают с двух сторон при температуре 140-1600С до образования на поверхности равномерной румяной корочки. Доводят до готовности в пароконвектомате при температуре 220—2500С до появления на поверхности воздушных пузырьков.

Правила подачи и оформления:

Биточки манные кладут по 2 штуки, слегка накладывая друг на друга на подогретую тарелку до 400С. Рядом кладут 30 гр. сметаны или подают сметану отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Сметану можно использовать, как элемент оформления.

Котлеты рисовые кладут по 2 штуки, слегка накладывая друг на друга на подогретую тарелку до 400С. Рядом кладут 30 гр. варенья или подают отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Варенье можно использовать, как элемент оформления.

## Информационный лист 2.

Эталон оформления таблицы

«Требования к качеству блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые»

Таблица «Требования к качеству блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Подано на подогретой тарелке до 400С по 2 штуки, слегка накладывая друг на друга. Рядом положено 30 гр. сметаны (варенья) или поданы отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Или сметана (варенье) использованы, как элемент оформления. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды чистые.  Биточки, Котлеты правильной формы, без трещин, без деформации. | На поверхности равномерный золотистый, без подгорелостей, на разрезе белый или кремовый. | Пышная, нежная, однородная, вязкая, без комочков заварившейся манной или рисовый крупы. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, в меру солёный, сладковатый, без посторонних привкусов, без привкуса горелой каши, без признаков горечи, затхлости, без посторонних запахов. |

**Информационный лист 3.**

Пример оформления и подачи блюда «Биточки манные, Котлеты рисовые»



Современные направления в оформлении, дизайне

- рост блюда в высоту;

- техника рисования соусом по тарелке;

- трафаретная техника;

- оформление консервированными ягодами, зеленью мяты.

**ПМ. 03 Приготовление супов и соусов.**

**МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов.**

**Практическое занятие № 1**

«Приготовление и оформление (подача) щей, борщей».

Цель занятия:приготовить, оформить и подать блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», «Борщ из свежей капусты с картофелем».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюд.

2. Произвести обработку сырья для приготовления супов.

3. Произвести приготовление полуфабрикатов из овощей.

4. Обработать сырье и приготовить бульоны.

5. Приготовить и оформить блюда Щи из свежей капусты с картофелем», «Борщ из свежей капусты с картофелем».

6. Произвести бракераж приготовленных супов.

Необходимые посуда, инвентарь, инструменты, механическое оборудование:Кастрюли, миски, сковороды, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, ложки мерные, ложки разливательные, лопатки, доски разделочные - «ОС», «МВ», тарелки глубокие, тарелка мелкая столовая D 22см., весы, плита электрическая стационарная, микроволновая печь, холодильные шкафы,

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе

1. Выполните задания графического диктанта.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюда.

4. Произведите бракераж приготовленных блюд.

**Ход работы:**

1. **Выполните задание графического диктанта.**
2. Пронумеруйте задания в тетради по горизонтали от 1 до 20. Внимательно прочитайте утверждения. Если Вы с ними согласны, поставьте знак ˄ (да) над цифрами, если не согласны знак \_ (нет).

Вариант № 1

1. Для приготовления борща «Флотский» и «Сибирский» белокочанную капусту нарезают соломкой длиной 3-4 см, шириной 0,2 см.
2. Для сохранения формы, раннюю белокочанную капусту кладут в кипящий бульон после картофеля.
3. Нормы отпуска одной порции супа 250 граммов.
4. Перловую крупу для заправочных супов предварительно варят до полуготовности.
5. В рецептуру борща «Украинский» входят сладкий перец, чеснок, растертый со шпиком.
6. Для приготовления щей «Суточные» квашеную капусту тушат со свинокопченостями, пассерованными овощами, томатным пюре 3-4 часа.
7. Для приготовления борща «Украинский» картофель нарезают брусочками длиной 3 - 4 см, сечением 0,7 – 1,0 см
8. Вкус борщей должен быть кисло – сладким, в меру соленым, без привкуса сырой свеклы.
9. Нормы отходов у картофеля в марте 20 %.
10. Щи, борщи доводят до вкуса за 5 – 7 мин до конца варки.
11. При подаче 1 порции борща используют 25 гр. мяса, 10 гр. сметаны.
12. Температура подачи заправочных супов должна быть не менее 650 С.
13. Щи, борщи реализуют в горячем виде в течение 3 часов.
14. В рецептуру щи «Зеленые» входит брюссельская капуста.
15. Картофель в заправочных супах заменяют мучной пассеровкой, разведенной бульоном.
16. Для приготовления бульона используемые кости заливают горячей водой.
17. Для улучшения вкуса, аромата, в конце варки бульонов добавляют соль, лавровый лист, перец горошком.
18. Щи можно подавать в глиняных горшочках.
19. Квашеная капуста входит в рецептуру супов «Щи по-уральски», «Щи суточные».
20. Борщи доводят до вкуса лимонной кислотой, сахаром, солью.

Вариант № 2

1. Для приготовления борща «Украинский» белокочанную капусту нарезают шашками.
2. Для приготовления супа «Щи из квашеной капусты» картофель кладут в первую очередь.
3. Нормы отпуска сметаны при подаче 1 порции борщей в столовой 25 граммов.
4. Крупы для приготовления заправочных супов предварительно обжаривают.
5. В рецептуру супа борщ «Сибирский» входят оливки, маслины, лимон.
6. Для приготовления щей квашеную капусту предварительно тушат 1 – 1,5 часа.
7. Для приготовления борща «Украинский» картофель нарезают брусочками длиной 4–5 см, сечением 0,5 см.
8. Вкус щей из свежей капусты сладковатый, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей.
9. Нормы отходов у белокочанной капусты в январе составляют 25 %.
10. Борщи заправляют пассерованными овощами за 5 минут до конца варки.
11. При подаче супа «Щи зеленые» используют дольку вареного яйца, сметану.
12. Температура подачи заправочных супов должна быть не ниже 750 С.
13. Щи «Суточные» реализуют в горячем виде в течение 2-х часов.
14. В рецептуру супа «Щи по-уральски» входит крупа.
15. Щи «Зеленые» заправляют мучной пассеровкой, разведенной бульоном для однородности консистенции.
16. Для приготовления бульона мясо заливают холодной водой.
17. Для улучшения вкуса и аромата в процессе варки костного бульона добавляют подпеченные овощи и коренья.
18. Борщи подают на подогретой тарелке, до 600 С.
19. Щи из квашеной капусты доводят до вкуса сахаром 6 гр. на 1 кг. супа.
20. Для сохранения цвета свеклу варят с добавлением уксуса.
21. Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание, выполненных заданий графического диктанта по эталонам и критериям, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Выполните самостоятельную работу с нормативно-технологическими документами по алгоритму:**
2. Сравните технологические карты блюд «Борщ с капустой и картофелем»; «Щи из свежей капусты с картофелем», из личного портфолио с эталонами оформления рецептур блюд (Информационный лист 1). Откорректируйте их по необходимости.
3. Заполните таблицы «Требования к качеству супов»:

Требования к качеству супа «Борщ с капустой и картофелем»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

Требования к качеству супа «Щи из свежей капусты с картофелем»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

3) Произведите расчет сырья для приготовления 1 порции супа выходом 500 граммов, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Рецептура № 110/3 «Борщ с капустой и картофелем

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Свекла | 200 | 160 |  |  |
| Капуста свежая или квашеная | 100 | 80\60 |  |  |
| Картофель | 107 | 80 |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| Томатное пюре | 30 | 30 |  |  |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |  |  |
| Сахар | 10 | 10 |  |  |
| Уксус 3%-ый | 16 | 16 |  |  |
| Бульон или вода | 800 | 800 |  |  |
| Выход: |  | 1000 | - | 500 |

Рецептура № 120/3 «Щи из свежей капусты с картофелем»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |
| Капуста свежая | 250 | 200 |  |  |
| Картофель | 160 | 120 |  |  |
| Морковь | 50 | 40 |  |  |
| Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |  |  |
| Бульон или вода | 800 | 800 |  |  |
| Выход: |  | 1000 | - | 500 |

4) Сравните рецептуры супов, данные таблиц «Требования к качеству супов» с эталонами (Информационные листы 2, 3). Откорректируйте их по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи следующие супы:**

- Рецептура № 110/3 «Борщ с капустой и картофелем;

- Рецептура № 120/3 «Щи из свежей капусты с картофелем»

Последовательность выполнения практической работы

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения технологических операций |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно-гигиеническими нормами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, микроволновая печь. Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, сотейники, ножи поварские, ложки разливательные и столовые, лопатка, доски разделочные - «ОС», «МВ», тарелки глубокие, тарелки мелкие столовые D 22см. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Приготовить костный бульон. | Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30-40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Готовый бульон процеживают. |
| 3. Подготовить свеклу. | 1. Свеклу варят целиком очищенную с добавлением или неочищенную без уксуса. Нарезанную свеклу соломкой тушат с добавлением бульона, уксуса, томатного пюре и сахара 1-1,5 ч.  2. Пассерование: нарезанную свеклу соломкой кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения, затем вливают уксус, томатное пюре, сахар и подогревают 10-15 мин. |
| 4. Подготовить овощи | 1. Капусту свежую нарезают соломкой (борщ), или шашками (щи).  2. Картофель нарезают брусочками (борщ) дольками (щи).  3. Морковь, лук нарезают соломкой (борщ, щи) или кубиками (щи). |
| 5. Произвести тепловую обработку продуктов. | 1. В сотейнике или сковороде растапливают жир, закладывают продукты и пассеруют до размягчения при температуре 110 -.120° С.  2. Томатное пюре разводят небольшим количеством теплой воды и пассеруют с жиром 15-20 мин.  3. Просеянную муку насыпают на противень или сковороду слоем 2-2,5 см и пассеруют до светло-желтого цвета. |
| 6. Приготовить борщ  (рецептура № 110 «Борщ с капустой и картофелем») | В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин., кладут пассерованные овощи, подготовленную свеклу и варят до готовности. За 5-10мин. добавляют соль, сахар, специи. Можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10г на 1000г). |
| 7. Приготовить щи.  (рецептура № 120/3 «Щи из свежей капусты с картофелем») | В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту доводят до кипения, затем добавляют картофель и варят 10-15 мин., кладут пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 10-15мин до окончания варки в щи добавляют пассерованное томатное пюре. |
| 8. Оформить супы для подачи. | При отпуске в подогретую тарелку кладут мясо, наливают борщ, (щи), кладут сметану, зелень петрушки, укропа или зеленый лук горкой. |

**4. Произведите бракераж приготовленных супов, используя таблицы «Требования к качеству блюда».**

1) Оцените блюда, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества супа «Борщ с капустой и картофелем» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Ярко выраженный кисло-сладкий, в меру соленый, без привкуса сырой свеклы (эталон) | 30 |  |
| 2. | Слабо выраженный, сладковатый, слабосоленый без посторонних привкусов | 20 |  |
| 3. | Кисло –сладкий, в меру соленый с посторонним привкусами сырой свеклы или подгорелых овощей | 15 |  |
| 4. | Ярко выраженный, кислый, в меру соленый без посторонних привкусов | 10 |  |
| 5. | Пересоленный, без посторонних привкусов | 5 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ароматом пассерованных овощей, томата, уксуса, специй (эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ароматом сырого томатного пюре или сырой свеклы | 3 |  |
| 3. | Свойственный недоброкачественным используемым продуктам | 2 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части супа. Овощи мягкие, не переваренные (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части супа . Овощи твердые, не доведенные до кулинарной готовности . | 2 |  |
| 3. | Продукты гарнира неравномерно распределены в жидкой части супа. Овощи мягкие, частично потерявшие форму | 1 |  |
|  | Цвет |  |  |
| 1. | Малиново-красный (эталон) | 5 |  |
| 2. | Розовый, ненасыщенный | 3 |  |
|  | Внешний вид, подача и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400 С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа, 10 гр. сметаны, 2 гр. зелени). Форма нарезки овощей соответствует белокочанной капусте. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку или пирожки или крупеник. Борщ можно подать в глиняном горшочке. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на охлажденной тарелке, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа, 10 гр. сметаны, 2 гр. зелени). Форма нарезки овощей не соответствует белокочанной капусте. Температура подачи не соответствует требованиям (занижена), нормы отпуска соответствуют рецептуре. | 3 |  |
| 3. | Подано на подогретой тарелке до 400 С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа). Форма нарезки овощей соответствует белокочанной капусте. Температура подачи, нормы отпуска не соответствуют рецептуре. Подано без сметаны и зелени. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

Критерии оценки качества супа «Щи из свежей капуты с картофелем»

при проведении бракеража.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Сладковатый, в меру соленый без привкуса пареной капусты, свойственный доброкачественным используемым продуктам (эталон) | 30 |  |
| 2. | Сладковатый, слабо соленый без привкуса пареной капусты | 25 |  |
| 3. | Пересоленный, без посторонних привкусов | 10 |  |
| 4. | Не доведён до вкуса с посторонними привкусами | 5 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный, доброкачественным используемым продуктам, с ароматом пассерованных овощей, без посторонних запахов (пареной капусты, подгорелых овощей) (эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный, недоброкачественным продуктам (подгорелых овощей) | 2 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части. Овощи мягкие, не переваренные. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части. Овощи твердые, не доведённые до кулинарной готовности | 2 |  |
| 3. | Продукты гарнира неравномерно распределены в жидкой части. Овощи мягкие, частично потерявшие форму | 1 |  |
|  | Цвет |  |  |
| 1. | Бульон прозрачный, бесцветный или слегка коричневый, на поверхности блески жира (эталон) | 5 |  |
| 2. | Бульон мутный, бесцветный или слегка коричневый на поверхности блески жира | 2 |  |
| 3. | Бульон мутный, на поверхности пятна жира | 1 |  |
|  | Внешний вид, подача и оформление. |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400 С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа, 10 гр. сметаны, 2 гр. зелени). Форма нарезки овощей соответствует белокочанной капусте. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом или пирожки или кулебяку. Щи можно подать в глиняном горшочке. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на охлажденной тарелке, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа, 10 гр. сметаны, 2 гр. зелени). Форма нарезки овощей не соответствует белокочанной капусте. Температура подачи не соответствует требованиям. Нормы отпуска соответствуют рецептуре. | 3 |  |
| 3. | Подано на подогретой тарелке до 400С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой, (25 гр. мяса, 500 гр. супа). Форма нарезки овощей соответствует белокочанной капусте. Температура подачи, нормы отпуска не соответствуют рецептуре. Подано без сметаны и зелени. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

2) Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 100-балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

Критерии оценки практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюд \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталон заполнения технологической карты супа

Технологическая карта

Наименование блюда «Борщ с капустой и картофелем»

Рецептура № 110 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья на 1 порцию | | Масса сырья на 2 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Свекла | 100 | 80 | 200 | 160 |
| Капуста свежая или квашеная | 50  43 | 40  30 | 100  86 | 80  60 |
| Картофель | 53,5 | 40 | 107 | 80 |
| Морковь | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Сахар | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Уксус 3-х %-ый | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Бульон или вода | 400 | 400 | 800 | 800 |
| **Выход** | **-** | **500** | **-** | **1000** |

Технологический процесс приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают свежую капусту соломкой, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10г муки на 1000г борща). Готовый борщ настаивают 10-15 минут для насыщения вкуса, аромата, чтобы жир всплыл бульон стал прозрачным.

Правила подачи и оформления

На подогретую тарелку до 400 С, установленную на мелкую столовую тарелку с бумажной салфеткой, кладут 25 граммов прогретого мяса, наливают 500 граммов горячего борща, сверху кладут сметану 10 гр., посыпают рубленой зеленью укропа или петрушки 2-3 г на 1 порцию. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать пампушки или ватрушку, или крупеник. Борщ можно подать в глиняном горшочке.

Технологическая карта

Наименование блюда Щи из свежей капусты с картофелем»

Рецептура № 120 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья на 1 порцию | | Масса сырья на 2 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 125 | 100 | 250 | 200 |
| Картофель | 80 | 60 | 160 | 120 |
| Морковь | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 48 | 40 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 400 | 400 | 800 | 800 |
| **Выход** | **-** | **500** | **-** | **1000** |

Технологический процесс приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают капусту нарезанную (соломкой или шашками), доводят до кипения, затем кладут картофель, нарезанный брусочками или кубиками. Варят при слабом нагреве до полуготовности 10-12 минут. За 10-15минут до готовности в щи закладывают пассерованные лук, морковь, томатное пюре, варят до готовности. За 5-7 минут до готовности суп доводят до вкуса, кладут соль, специи по рецептуре. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи по III колонке можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 граммов супа). Готовые щи настаивают 10-15 минут без нагрева, чтобы жир всплыл, бульон стал прозрачным, вкус и аромат насыщенным.

Правила подачи и оформления

На подогретую тарелку до 400 С, установленную на мелкую столовую тарелку с бумажной салфеткой, кладут 25 граммов прогретого мяса, наливают 500 граммов горячих щей. Сверху кладут сметану 10 гр. Посыпают мелкой рубленой зеленью укропа или петрушки 2-3 грамма на 1 порцию.

Щи можно подать в глиняном горшочке, сметану отдельно в соуснике. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать пирожки или ватрушку или кулебяку или крупеник.

**Информационный лист 2.**

Эталон заполнения таблицы «Требования к качеству супа

«Борщ с капустой и картофелем»»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| На поверхности блёски жира. Форма нарезки овощей соответствует форме нарезки капусты. Борта посуды чистые. | Малиново-красный. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части гарнира. Овощи мягкие, не переваренные. | Кисло - сладкий в меру соленый, без привкуса сырой свеклы, с ароматом пассерованных овощей, специй, томатного пюре. |

Эталон заполнения таблицы «Требования к качеству супа

«Щи из свежей капусты с картофелем»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| На поверхности блёстки жира. Форма нарезки овощей соответствует форме нарезки капусты. Борта посуды чистые. | Бульон прозрачный, бесцветный или слегка коричневый. | Продукты гарнира равномерно распределены в жидкой части гарнира. Овощи мягкие, не переваренные. | Сладковатый, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей, томата, без запаха пареной капусты |

**Информационный лист 3**

Эталоны расчетов сырья для приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья на 1 порцию | | Масса сырья на 2 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 125 | 100 | 250 | 200 |
| Картофель | 80 | 60 | 160 | 120 |
| Морковь | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 48 | 40 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Бульон или вода | 400 | 400 | 800 | 800 |
| Выход | - | 500 | - | 1000 |

Эталоны расчетов сырья для приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья на 1 порцию | | Масса сырья на 2 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Свекла | 100 | 80 | 200 | 160 |
| Капуста свежая или квашеная | 50  43 | 40  30 | 100  86 | 80  60 |
| Картофель | 53,5 | 40 | 107 | 80 |
| Морковь | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | 6,5 | 5 | 13 | 10 |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 48 | 40 |
| Томатное пюре | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Кулинарный жир | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Сахар | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Уксус 3-х %-ый | 8 | 8 | 16 | 16 |
| Бульон или вода | 400 | 400 | 800 | 800 |
| Выход | - | 500 | - | 1000 |

**Информационный лист 4.**

Пример сервировки и оформления, подачи заправочных супов щей, борщей.



**ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.**

**МДК 04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».**

**Практическое занятие № 1**

«Приготовление и оформление (подача) блюд «Рыба отварная», «Рыба припущенная».

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) блюда «Рыба отварная», «Рыба припущенная».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюд.

2. Произвести обработку рыбы с костным скелетом.

3. Произвести приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

4. Приготовить и оформить блюда «Рыба отварная», «Рыба припущенная»

5. Произвести бракераж приготовленных блюд.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, сковороды, сотейник, ножи поварские, ложки столовые, лопатка, тёрка, рыбоочиститель, сито, доски разделочные - «ОС», «РС», «Зелень», тарелки мелкие столовые D 22см., порционные соусники, мерные ложки, весы, плита электрическая стационарная, микроволновая печь, холодильный шкаф, пароконвектомат, блендер.

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе

1. Выполните тестовое задание входного контроля знаний.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюда.

4. Произведите бракераж приготовленных блюд.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание**.
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант №1

Дополните утверждения

1. Для сохранения формы рыбы в процессе варки на коже полуфабрикатов предварительно делают \_\_\_\_\_\_\_\_.

2. В столовой нормы отпуска 1 порции блюда «Рыба припущенная» составляют \_\_\_\_\_\_\_\_ гр.

3. Порционные куски рыбы для припускания заливают \_\_\_\_\_\_\_ водой.

4. Температура подачи блюд из припущенной рыбы не ниже \_\_\_\_\_ 0С.

5. Блюда из отварной рыбы реализуют в течение \_\_\_\_\_\_\_\_ минут.

Выберите верный ответ

6. Блюда из припущенной рыбы при подаче поливают

а) маслом сливочным;

б) соусом;

в) бульоном.

7. Для приготовления блюда «Рыба припущенная» используют

а) чистое филе;

б) кругляш;

в) филе с кожей и костями.

8. Порционные куски рыбы для варки заливают водой

а) горячей;

б) холодной;

в) тёплой.

9. Температура припускания рыбных блюд

а) 85-900С;

б) 100-1100С;

в) 120-1300С.

Выберите варианты верных ответов

10. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Рыба отварная»

а) электрическая плита;

б) жарочный шкаф;

в) весы.

11.Блюда из отварной рыбы поливают

а) бульоном;

б) маслом сливочным;

в) соусом майонез.

12. Для улучшения вкуса, аромата рыбы, в процессе варки добавляют

а) коренья;

б) лук репчатый;

в) морковь.

13. Нормы отпуска 1порции горячих рыбных блюд в ресторане, кафе, столовой

а) 125 гр.;

б) 100 гр.;

в) 75 гр.

14. Блюда из отварной рыбы подают с горячим гарниром

а) картофелем отварным;

б) пюре картофельным;

в) картофелем фри.

15. Для улучшения вкуса блюд из рыбы, в процессе припускания добавляют

а) лимонный сок;

б) огуречный рассол;

в) отвар от шампиньонов.

Вариант №2

Дополните утверждения

1.Блюда из отварной и припущенной рыбы реализуют в течение \_\_\_\_\_ минут.

2.В кафе нормы отпуска 1 порции блюда «Рыба отварная» составляют \_\_\_\_\_ гр.

3. Порционные куски рыбы для припускания заливают \_\_\_\_\_\_ водой.

4. Температура подачи блюд из отварной рыбы не ниже \_\_\_ 0С.

5. Блюда из припущенной рыбы при подаче поливают \_\_\_\_\_\_\_.

Выберите верный ответ

6. Для приготовления блюда «Рыба отварная» используют

а) кругляш в мучной панировке;

б) кругляш с надрезами на коже;

в) чистое филе.

7. Потрошёную чешуйчатую рыбу размораживают

а) на воздухе;

б) в холодной воде;

б) в холодной подсоленной воде.

8. Рыбные блюда варят

а) при среднем кипении;

б) при бурном кипении;

в) без кипения.

9. Нормы отпуска гарнира при подаче рыбных блюд

а) 200 гр.;

б) 300 гр.;

в) 150 гр.

Выберите верные ответы

10. Для приготовления блюда «Рыба припущенная» используют

а) филе с кожей и костями;

б) филе с кожей;

в) чистое филе.

11. Показатели готовности блюда «Рыба отварная»

а) воздушные пузырьки на поверхности;

б) мягкая консистенция;

в) прозрачный сок из прокола.

12. Блюдо «Рыба отварная» при подаче поливают

а) соусом;

б) маслом сливочным;

в) бульоном.

13. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Рыба припущенная»

а) весы;

б) электрическая плита;

в) рыбоочиститель.

14. Доброкачественность свежей чешуйчатой рыбы определяют по

а) выпуклости глаз;

б) эластичности консистенции;

в) запаху.

15. Для улучшения вкуса и аромата рыбы в процессе варки добавляют

а) сырую морковь;

б) сырой репчатый лук;

в) пассерованные коренья.

1. Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание, выполненных заданий по эталонам и критериям, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологические карты блюд «Рыба отварная», «Рыба припущенная» из личного портфолио с эталонами оформления рецептур блюд (Информационный лист 1). Откорректируйте их по необходимости.

2) Заполните таблицы «Требования к качеству блюда «Рыба отварная»; «Требования к качеству блюда «Рыба припущенная».

Таблица «Требования к качеству блюда «Рыба отварная»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

Таблица «Требования к качеству блюда «Рыба припущенная»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

3) Произведите расчёт сырья для приготовления соуса на одну порцию выходом в 50 гр., используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

## Рецептура № 806/1 соус «Польский»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Масло сливочное | 700 | 700 |  |  |
| Яйца | 8 шт. | 320 |  |  |
| Петрушка зелень или укроп (зелень) | 27 | 20 |  |  |
| Кислота лимонная | 2 | 2 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  | 50 |

## Рецептура № 798/3 соус «Сметанный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Сметана | 250 | 250 |  |  |
| Масло сливочное | - | - |  |  |
| Мука пшеничная | 75 | 75 |  |  |
| Бульон или отвар | 750 | 750 |  |  |
| Масса белого соуса | - | 750 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  | 50 |

## 4) Произведите расчёт сырья для приготовления гарнира на одну порцию выходом в 150 гр., используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

## Рецептура № 694/3 блюда «Пюре картофельное»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 1140 | 855 |  |  |
| Молоко | 158 | 150 |  |  |
| Маргарин столовый или  Масло сливочное | 35 | 35 |  |  |
| Выход |  | 1000 |  | 150 |

5) Сравните рецептуры гарнира и соуса, данные таблиц «Требования к качеству» с эталонами (Информационные листы 2, 3). Откорректируйте их по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

- рецептура № 302/3 «Рыба отварная»;

- рецептура № 303/3 «Рыба припущенная».

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения задания |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно – гигиеническими нормами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, холодильные шкафы, микроволновая печь.  Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, разливательные, мерные, лопатки, доски разделочные «ОС», «РС», тарелки мелкие столовые D 22см, тарелки пирожковые, порционные соусники. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Приготовить полуфабрикат «Рыба отварная». | Порционные куски нарезают из филе с кожей и костями, филе с кожей без костей и кругляши. На коже делают 2-3 надреза, чтобы рыба не деформировалась при тепловой обработке. |
| 3. Приготовить полуфабрикат «Рыба припущенная». | Порционные куски пластованной рыбы с кожей без костей, без кожи и костей (чистое филе) нарезают под углом 300. |
| 4. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвесить.  2. Промыть и очистить овощи. Нарезать мелко морковь, репчатый лук. |
| 5. Приготовить гарниры. | Приготовленный гарнир порционируют, оформляют, подают - картофель отварной или картофельное пюре или рагу овощное. |
| 6. Приготовить соусы. | Приготовленные соусы порционируют, оформляют, подают польский или томатный или сметанный. |
| 7. Приготовить рыбу отварную (рецептура № 302/3 «Рыба (непластованная кусками) отварная»). | Подготовленные порционные куски рыбы укладывают в невысокую кастрюлю (сотейник) в один ряд кожей вверх и заливают горячей водой на 1-2см выше уровня рыбы. Добавляют кусочки сырой моркови, петрушку и лук, соль, лавровый лист и перец горошком, доводят до кипения и варят рыбу без кипения (температура 85-900 С) 5-10мин, с поверхности снимают свернувшиеся белки. |
| 8. Приготовить рыбу припущенную (рецептура № 305/3 «Рыба (не пластованная кусками) припущенная». | Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи и припускают 10 – 15 минут. Бульон, оставшийся от припускания рыбы используют для приготовления соуса. Название блюда из припущенной рыбы складывается из названия рыбы и соуса. При подборе соуса принимают во внимание вид рыбы: рыбу с нежным вкусом и тонким ароматом подают под соусом паровым; рыбу, имеющую сильно выраженный специфический запах и вкус, - под острыми соусами, томатными. |
| 9. Оформить блюдо для подачи блюда «Рыба отварная» | На подогретую тарелку кладут гарнир: картофель отварной, картофельное пюре или рагу овощное, рядом кладут рыбу кожей вверх. Гарнир поливают растопленным маслом сливочным, рыбу – бульоном, украшают зеленью. Отдельно в соуснике подают соус (польский, томатный, сметанный), установленный на пирожковой тарелке с бумажной салфеткой. |
| 10. Оформить блюдо для подачи блюда «Рыба припущенная» | На подогретую тарелку кладут гарнир: картофель отварной, картофельное пюре или овощи отварные, рядом кладут рыбу кожей вверх, поливают соусом, украшают зеленью укропа или петрушки. Гарнир поливают растопленным маслом сливочным. |

**4. Произведите бракераж приготовленных блюд, используя таблицы «Требования к качеству блюда «Рыба отварная»; «Требования к качеству блюда «Рыба припущенная»**

1) Оцените блюдо, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы

Критерии оценки качества блюда «Рыба отварная» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, в меру солёный, без посторонних привкусов. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, слабо солёный, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный доброкачественной рыбе, пересоленный, без посторонних привкусов | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами. | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественной рыбе и используемым кореньям, специям. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественной рыбе и используемым кореньям, специям. | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Мягкая, сочная, не дряблая, сохранившая форму. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Мягкая, частично потерявшая форму. | 2 |  |
| 3. | Твёрдая, не доведённая до кулинарной готовности. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | Соответствует виду рыбы. Порционный кусок правильной разделки с насечками на коже, без деформации, поверхность не заветренная. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Соответствует виду рыбы. Порционный кусок правильной разделки с деформацией (отсутствуют насечки на коже) | 2 |  |
|  | Правила подачи и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой с горячим гарниром (150 гр.). Гарнир полит маслом, рядом порционный кусок отварной рыбы кожей вверх (75 гр.), полит бульоном. Отдельно в металлическом соуснике подан соус томатный или сметанный или польский, белый или подлит сбоку к рыбе. Блюдо оформлено веточкой зелени (1 – 3 гр.). Может быть подан дополнительный холодный овощной гарнир (50/70 гр.). Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени, соуса. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на холодной тарелке. Гарнир не полит маслом, рядом порционный кусок отварной рыбы кожей вверх полит соусом, посыпан рубленой зеленью. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Блюдо оформлено веточкой зелени. Борта посуды с нагромождением продуктов, зелени. | 3 |  |
| 3. | Подано на подогретой тарелке до 400С, с горячим гарниром, соусом. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени, соуса. Нормы отпуска блюда завышены или занижены, не соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

Критерии оценки качества блюда «Рыба припущенная» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, специфический, в меру солёный, без посторонних привкусов. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, слабо солёный, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, пересоленный, без посторонних привкусов. | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами. | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественной рыбе и используемым кореньям, специям. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественной рыбе и используемым кореньям, специям | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Мягкая, сочная, сохранившая форму. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Мягкая, сочная, частично потерявшая форму. | 3 |  |
| 3. | Твёрдая, не доведённая до кулинарной готовности. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | Соответствует виду используемой рыбы. Порционный кусок правильной разделки (без костей или чистое филе), сохранивший форму. Поверхность не заветренная. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Соответствует виду рыбы. Порционный кусок не правильной разделки (филе с костями) нарезан под прямым углом | 2 |  |
|  | Правила подача и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой с горячим гарниром (150 гр.). Гарнир полит маслом, рядом порционный кусок припущенной рыбы, полит соусом (50 гр.). Блюдо оформлено веточкой петрушки (1–3гр.), кружочками лимона. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют рецептуре. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на холодной тарелке, с горячим гарниром (150 гр.). Гарнир не полит маслом, рядом порционный кусок припущенной рыбы полит соусом, посыпан рубленой зеленью. Нормы отпуска не соответствуют рецептуре. Блюдо оформлено веточкой зелени (1 – 3 гр.). Борта посуды чистые без нагромождения продуктов. | 3 |  |
| 3. | Подано на подогретой тарелке до 400 С, установленной на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой с горячим гарниром, соусом. Гарнир полит маслом, рядом порционный кусок припущенной рыбы полит бульоном. Блюдо оформлено веточкой зелени. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов. Нормы отпуска соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

1. Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 100 балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

Критерии оценки практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюд\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталоны оформления технологических карт

Технологическая карта

Наименование блюда «Рыба (непластованная кусками) отварная»

Рецептура №302 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Горбуша или кета или чавыча | 136 | 94 |
| Или судак | 145 | 94 |
| Или скумбрия азово-черноморская | 132 | 94 |
| Морковь | 3 | 2 |
| Лук репчатый | 2,5 | 2 |
| Петрушка (корень) | 1,5 | 1 |
| Масса отварной рыбы | - | 75 |
| Гарнир №№ 692,694,714-716 | - | 150 |
| Соус №№792,798, 806 | - | 50 |
| Выход: | - | 275 |

Технологический процесс приготовления:

Рыбу, разделенную на филе с кожей и рёберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска 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, перец черным горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-900 С в течение 5-7 минут, считая с момента закипания воды.

Правила подачи и оформления:

На подогретую тарелку до 400 С, установленную на мелкую столовую тарелку с бумажной салфеткой кладут 150 гр. горячего гарнира (картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное), поливают растопленным маслом сливочным, рядом кладут порционный кусок отварной рыбы массой 75 гр., поливают бульоном или горячим соусом. Соус можно подать отдельно в металлическом соуснике (томатный или сметанный, или польский). Оформляют веточкой зелени петрушки или укропа.

Технологическая карта

Наименование блюда Рыба (филе) припущенная»

Рецептура №303колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Сом (кроме океанического) | 182 | 91 |
| Или судак | 178 | 91 |
| Или щука (кроме морской) | 198 | 91 |
| Или окунь морской | 130 | 91 |
| Масса припущенной рыбы | - | 75 |
| Гарнир № 470, 472, 477 | - | 150 |
| Соус № 537,544,546,547 | - | 50 |
| Выход: | - | 275 |

Технологический процесс приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд кожей вниз, подливают горячую воду или бульон, добавляют соль, лук репчатый, коренья, специи, и припускают 10-15 минут в посуде с закрытой крышкой до готовности.

Правила подачи и оформления

На подогретую тарелку до 400 С, установленную на мелкую столовую тарелку с бумажной салфеткой кладут 150 гр. горячего гарнира (картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром). Гарнир поливают растопленным маслом сливочным, рядом кладут порционный кусок припущенной рыбы 75 гр., поливают горячим соусом белым основным или паровым или томатным 50 гр.

По I и II колонке сборника рецептур блюда можно дополнять кусочками креветок или крабов, очищенным лимоном (1/8 шт.) Оформляют измельченной зеленью петрушки, сельдерея или укропа (1-3 гр. нетто на порцию), или веточкой зелени.

**Информационный лист 2.**

Эталоны оформления таблиц «Требования к качеству блюд».

«Требования к качеству блюда «Рыба отварная»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Порционный кусок правильной разделки с насечками на коже, без деформации, поверхность не заветренная. | Соответствует виду рыбы. | Мягкая, сочная, не дряблая, сохранившая форму. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, кореньям, специям, в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов. |

«Требования к качеству блюда «Рыба припущенная»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Порционный кусок правильной разделки (филе с кожей без костей или чистое филе), сохранивший форму. Поверхность не заветренная. | Соответствует виду рыбы. | Мягкая, сочная, не дряблая, сохранившая форму. | Свойственный виду используемой доброкачественной рыбе, кореньям, специям, в меру солёный, без посторонних привкусов и запахов. |

**Информационный лист 3.**

## Эталоны расчетов сырья для приготовления соусов.

## Рецептура №806/1 соус «Польский»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Масло сливочное | 700 | 700 | 35 | 35 |
| Яйца | 8 шт. | 320 | 16 | 16 |
| Петрушка зелень или укроп (зелень) | 27 | 20 | 1,35 | 1 |
| Кислота лимонная | 2 | 2 | 0,1 | 0,1 |
| Выход |  | 1000 |  | 50 |

## Рецептура №798/3 соус «Сметанный»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Сметана | 250 | 250 | 12,5 | 12,5 |
| Масло сливочное | - | - | - | - |
| Мука пшеничная | 75 | 75 | 3,75 | 3,75 |
| Бульон или отвар | 750 | 750 | 37,5 | 37,5 |
| Масса белого соуса | - | 750 | - | 37,5 |
| Выход |  | 1000 |  | 50 |

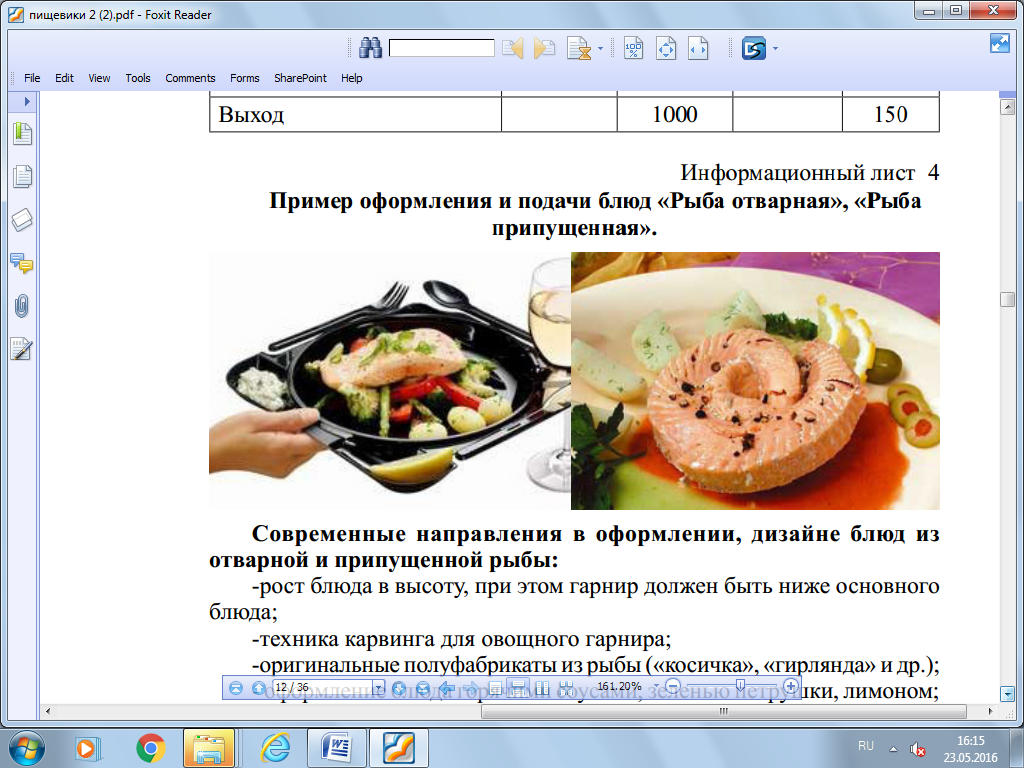
## Эталон расчетов сырья для приготовления гарниров.

## Рецептура №694/3 блюда «Пюре картофельное»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 1140 | 855 | 170 | 130 |
| Молоко | 158 | 150 | 23,7 | 22 |
| Маргарин столовый или  Масло сливочное | 35 | 35 | 5,25 | 5 |
| Выход |  | 1000 |  | 150 |

**Информационный лист 4.**

Пример оформления и подачи блюд «Рыба отварная», «Рыба припущенная»



Современные направления в оформлении, дизайне блюд из отварной и припущенной рыбы:

- рост блюда в высоту, при этом гарнир должен быть ниже основного блюда;

- техника карвинга для овощного гарнира;

- оригинальные полуфабрикаты из рыбы («косичка», «гирлянда» и др.);

- оформление блюда горячими соусами, зеленью петрушки, лимоном;

- оформление блюд из припущенной рыбы дополнительно грибами.

**ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

**МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы**

**Практическое занятие №4**

«Приготовление и оформление (подача) блюда «Азу».

Цель занятия:приготовить, оформить и подать блюдо «Азу».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюда.
2. Произвести обработку сырья.
3. Произвести подготовку полуфабрикатов из мяса, овощей, соусных полуфабрикатов.
4. Приготовить и оформить блюдо «Азу».

5. Произвести бракераж приготовленного блюда.

Необходимые посуда, инвентарь, инструменты, механическое оборудование: кастрюли, миски, сковороды, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, ложки мерные, ложки разливательные, лопатки, доски разделочные - «МС», «МВ», «Зелень», тарелка мелкая столовая D 22см., весы, плита электрическая стационарная, микроволновая печь, холодильный шкаф.

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе:

1. Выполните задания графического диктанта.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо.

4. Произведите бракераж приготовленного блюда.

**Ход работы:**

1. **Выполните задание графического диктанта.**
2. Пронумеруйте задания в тетради по горизонтали от 1 до 20. Внимательно прочитайте утверждения. Если Вы с ними согласны, поставьте знак ˄ (да) над цифрами, если не согласны знак \_ (нет).

Вариант № 1

1. Полуфабрикат азу нарезают из тазобедренной части свинины кубиками, массой 20-30-гр.

2. Гуляш нарезают из мякоти толстого, тонкого края говядины массой 30-40 гр.

3. В рецептуру блюда «Азу» входят пассерованный лук, припущенные солёные огурцы, жареный картофель.

4. Для приготовления блюда «Азу» картофель нарезают брусочками, длиной 3-4 см., сечением 0,5-0,7 см.

5. Использование при тушении мяса кислых соусов, томатного пюре, фруктов вместе с соком способствуют размягчению соединительной ткани .

6. Мелкокусковые блюда из мяса тушат при слабом кипении в закрытой посуде.

7. В массовом производстве блюдо «Азу» готовят вместе с гарниром.

8. Для приготовления мелкокусковых тушёных блюд используют пряности, приправы - перец горошком, лавровый лист, гвоздику, тмин.

9. Перед тушением мелкокусковые полуфабрикаты обжаривают, до румяной корочки.

10. Гуляш нарезают из мякоти лопаточной, подлопаточной части, покромки 1 категории, грудинки, кубиками массой 20-30 гр.

11. Блюдо «Рагу» можно готовить, используя кабачки, баклажаны, помидоры.

12. Блюдо «Плов» можно готовить без томатного пюре, заменив кислыми сухими ягодами барбариса или чёрной смородины.

13. Бульон, оставшийся после тушения мяса, используют для приготовления соуса.

14. В гуляш в конце тушения можно добавить сметану и чеснок.

15. Мелкокусковые тушёные блюда подают в горячем виде с горячими гарнирами на подогретой тарелке.

16. Готовое азу заправляют чесноком.

17. Готовность тушёных блюд из мяса определяют по мягкой консистенции и прозрачности сока из прокола.

18. Температура подачи мелкокусковых тушёных блюд из мяса не ниже750С.

19. Тушёные блюда из мяса реализуют в течение 2 часов.

20. Для тушения обжаренные мелкокусковые полуфабрикаты заливают горячей водой или бульоном полностью.

Вариант № 2

1. Полуфабрикат плов нарезают из тазобедренной части свинины кубиками, массой 20-30-гр.

2. Гуляш нарезают из мякоти лопаточной, подлопаточной части говядины кубиками массой 30-40 гр.

3. В рецептуру блюда «Плов» входят пассерованный лук, морковь, томатное пюре, рис.

4. Для приготовления блюда «Азу» лук репчатый нарезают соломкой, длиной 3-4 см., сечением 0,1-0,2 см.

5. Использование при тушении мяса томатного пюре, сухого вина способствуют размягчению соединительной ткани.

6. Мелкокусковые блюда из мяса тушат при сильном кипении в открытой посуде.

7. В массовом производстве блюдо «Азу» готовят отдельно от гарнира.

8. Для приготовления мелкокусковых тушёных блюд используют пряности, приправы – гвоздику, зелень петрушки, укропа.

9. Перед тушением мелкокусковые полуфабрикаты обжаривают, до румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

10. Плов нарезают из мякоти лопаточной, грудинки свинины кубиками массой 20-30 гр.

11. Блюдо «Рагу» можно готовить, используя картофель, морковь, репу.

12. Блюдо «Плов» можно готовить из мяса говядины бокового и наружного кусков тазобедренной части.

13. Бульон, оставшийся после тушения мяса, используют для приготовления соуса красного основного.

14. В рецептуру блюда «Азу» входят жареный картофель, припущенные огурцы.

15. Мелкокусковые тушёные блюда, приготовленные в порционных горшочках, подают в них же, устанавливая на мелкую столовую тарелку с бумажной салфеткой.

16.Температура подачи мелкокусковых тушёных блюд из мяса не ниже 650С.

17. Готовность тушёных блюд из мяса определяют по мягкой консистенции и прозрачности сока из прокола.

18. Готовое азу заправляют чесноком.

19. Тушёные блюда из мяса реализуют в течение 5 часов.

20. Для тушения обжаренные мелкокусковые полуфабрикаты заливают холодной водой или бульоном наполовину.

1. **Выполните самостоятельную работу с нормативно-технологическими документами по алгоритму:**
2. Сравните технологическую карту блюда «Азу» из личного портфолио с эталонами оформления рецептур блюд (Информационный лист 1). Откорректируйте ее по необходимости.
3. Заполните таблицы «Требования к качеству блюда «Азу»»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

**3. Приготовить и оформить для подачи блюдо «Азу»**

Последовательность выполнения практической работы

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения технологических операций |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно-гигиеническими нормами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, холодильные шкафы, весы, микроволновая печь. Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сковороды, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, ложки разливательные, лопатки, доски разделочные -«МС»,«ОС»,порционные баранчики, тарелки мелкие столовые D 22см. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвешивают.  2. Очищенный картофель нарезают дольками и жарят основным способом.  3.Соленые огурцы шинкуют соломкой и припускают.  4. Очищенный репчатый лук шинкуют соломкой и пассеруют.  5. Томатное пюре пассеруют.  6. Просеянную пшеничную муку пассеруют (без жира). |
| 3. Приготовить полуфабрикат «Азу». | Азу - нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части порционные куски толщиной 1,5 – 2см и разрезают на брусочки вдвое толще, чем бефстроганов, массой 10 -15 г. |
| 4. Приготовить горячее мясное блюдо (рецептура№402/3 «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 лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Отпускают азу вместе с соусом и гарниром. |
| 5. Оформить блюдо «Азу» для подачи. | На подогретый до 40°С порционный баранчик кладут азу (тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение), посыпают зеленью петрушки или укропа. Баранчик подают на подогретой мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой.  При массовом приготовлении картофель во время тушения не кладут, а используют жареный картофель в качестве гарнира при отпуске. |

**4. Произведите бракераж приготовленного блюда, используя таблицы «Требования к качеству блюда».**

1) Оцените блюда, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы (Информационный лист 2).

Критерии оценки качества блюда «Азу»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | В меру солёный, свойственный доброкачественному тушёному мясу, используемым овощам, без посторонних привкусов. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Слабосолёный, свойственный доброкачественному тушёному мясу, овощам, без посторонних привкусов. | 20 |  |
| 3. | Пересоленый, без посторонних привкусов. | 15 |  |
| 4. | В меру солёный, с посторонними привкусами (горелого мяса, овощей, мучной пассеровки или сырого томатного пюре, сырой мучной пассеровки). | 5 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественному тушёному мясу, овощам, специям, чесноку, без посторонних запахов. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | С посторонними запахами. | 3 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Мяса мягкая, сочная, без грубых плёнок, сухожилий. Овощи мягкие, но сохранившие форму. У огурцов допускается слегка хрустящая консистенция. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Мяса жёсткая, сухая. Овощи мягкие, частично потерявшие форму. У огурцов допускается слегка хрустящая консистенция. | 2 |  |
|  | Цвет |  |  |
| 1. | От тёмно-красного до коричневого. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | От тёмно-красного с красным или розоватым оттенком | 2 |  |
|  | Внешний вид, подача и оформление |  |  |
| 1. | Азу подано на подогретом баранчике до 400С, установленном на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой. Гарнир подан отдельно на подогретой тарелке, выложен горкой, полит маслом. Форма нарезки мяса, овощей соответствуют рецептуре. Блюдо оформлено зеленью петрушки или укропа. Может быть подан в порционном горшочке. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Борта посуды чистые. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Азу подано в порционном горшочке, установленном на подогретой тарелке с бумажной салфеткой. Форма нарезки мяса, овощей соответствуют рецептуре. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Борта посуды чистые. | 5 |  |
| 3. | Азу подано в порционном горшочке, установленном на холодной тарелке с бумажной салфеткой. Форма нарезки овощей не соответствуют рецептуре. Температура подачи не соответствует требованиям, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Борта посуды чистые. | 3 |  |
| 3. | Азу подано в порционном горшочке. Картофель жареный частично потерял форму. Температура подачи соответствуют требованиям, нормы отпуска не соответствуют рецептуре. Борта посуды чистые. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

2) Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 50-балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

Критерии оценки практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 45 ÷ 50 | 5 | отлично |
| 40 ÷ 44 | 4 | хорошо |
| 35 ÷ 39 | 3 | удовлетворительно |
| менее 35 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюд \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

Информационный лист 1.

Эталон заполнения технологической карты супа

Технологическая карта

Наименование блюда «Азу»

Рецептура № 402 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части) | 107 | 79 |
| Жир животный топленый пищевой | 10 | 10 |
| Томатное пюре | 12 | 12 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Мука пшеничная | 4 | 4 |
| Помидоры свежие | - | - |
| Огурцы соленые | 33 | 20 |
| Картофель | 213 | 160 |
| Чеснок | 1,0 | 0,8 |
| **Масса тушеного мяса** | **-** | **50** |
| **Масса соуса и овощей** | **-** | **250** |
| **Выход:** | **-** | **300** |

Технологический процесс приготовления

Мясо, нарезанное брусочками по 10-15гр, 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 15-20мин. За 5-10мин до готовности кладут свежие помидоры (I колонка), лавровый лист. Готовое блюдо заправляют растертым чесноком. Блюдо можно готовить по I колонке без помидоров, увеличив закладку картофеля на 45гр нетто. Для удобства порционирования картофель и помидоры можно тушить отдельно.

Правила подачи и оформления

Азу подано на подогретом баранчике до 400С, установленном на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой. Гарнир подан отдельно на подогретой тарелке, выложен горкой, полит маслом. Форма нарезки мяса, овощей соответствуют рецептуре. Блюдо оформлено зеленью петрушки или укропа. Может быть подано в горшочке, установленном на подогретой тарелке с бумажной салфеткой.

**Информационный лист 2.**

Эталон заполнения таблицы «Требования к качеству блюда «Азу»»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Азу подано на подогретом баранчике до 400С, установленном на мелкой столовой тарелке с бумажной салфеткой. Гарнир подан отдельно на подогретой тарелке, выложен горкой, полит маслом. Форма нарезки мяса, овощей соответствуют рецептуре. Блюдо оформлено зеленью петрушки или укропа. Может быть подано в порционном горшочке, установленном на подогретой тарелке с бумажной салфеткой. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. Борта посуды чистые. | От тёмно-красного до коричневого | Мяса мягкая, сочная, без грубых плёнок, сухожилий. Овощи мягкие, но сохранившие форму. У огурцов допускается слегка хрустящая консистенция. | В меру солёный, свойственный доброкачественному тушёному мясу, используемым овощам, без посторонних привкусов. |

**Информационный лист 3.**

Примеры подачи и оформления блюда «Азу».



**ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**

**МДК 06.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок».**

**Практическое занятие № 3**

Приготовление и оформление (подача) блюда «Винегрет овощной».

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) «Винегрет овощной».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюда винегрет.

2. Произвести механическую обработку сырых, консервированных, квашеных овощей, зелени.

3. Произвести тепловую обработку картофеля, моркови, свеклы.

4. Приготовить салатную заправку.

5. Приготовить и оформить блюдо «Винегрет овощной**».**

6. Произвести бракераж приготовленного блюда.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, сотейник, ножи поварские, ложки столовые, доски разделочные - «ОС», «ОВ», «Зелень», тарелки закусочные, порционные салатники, мерные ложки, весы, плита электрическая стационарная, холодильный шкаф, пароконвектомат, блендер.

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе

1. Выполните тестовое задание.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи винегрет овощной.

4. Произведите бракераж приготовленного блюда.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание**.
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант №1

Дополните утверждения

1. Картофель для винегретов варят в кожице, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_ водой.

2. В столовой нормы отпуска 1 порции блюда «Винегрет овощной» составляют

\_\_\_\_ - \_\_\_ гр.

3. Температура подачи винегрета не выше \_\_\_\_ - \_\_\_ 0С.

4. Винегрет реализуют в течение \_\_\_\_\_\_\_\_ минут.

Выберите верный ответ

5. Цвет винегрета

а) светло-красный;

б) темно-красный;

в) бордовый.

6. Температурный режим варки овощей

а) 85-950С;

б) 100-1100С;

в) 120-1300С.

Выберите варианты верных ответов

7. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Винегрет»

а) электрическая плита;

б) овощемоечная машина;

в) весы.

8.Винегрет заправляют

а) салатной заправкой;

б) маслом растительным;

в) соусом майонез.

9. Винегреты по виду используемого сырья классифицируют на группы

а) овощные;

б) мясные;

в) рыбные.

10. Для сохранения цвета в процессе варки свеклы добавляют

а) лимонный сок;

б) огуречный рассол;

в) уксус.

Вариант №2

Дополните утверждения

1. Морковь для винегретов варят в кожице, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_ водой.

2. В столовой нормы отпуска 1 порции блюда «Винегрет с сельдью» составляют

\_\_\_ гр.

3. Температура используемой посуды для подачи винегрета не выше \_\_\_\_ - \_\_\_ 0С.

4. Вкус винегрета острый, в меру \_\_\_\_\_\_\_\_.

Выберите верный ответ

5. Температура подачи винегрета

а) не выше 10-120С;

б) не выше 1- 20С;

в) не ниже 2-40С.

6. Для удаления резкой кислотности квашеную капусту

а) ошпаривают;

б) вымачивают в холодной воде;

в) заправляют маслом.

Выберите варианты верных ответов

7. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Винегрет»

а) электрическая плита;

б) пароконвектомат;

в) весы.

8.Винегрет рыбный оформляют

а) карбованными овощами;

б) лимоном;

в) зеленью.

9. В рецептуру винегрет овощной могут входить

а) зеленый горошек;

б) соленые огурцы;

в) квашеная капуста.

10. Для сохранения пищевой ценности овощи варят

а) в кожице;

б) в посуде с закрытой крышкой;

в) без кипения.

2) Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание выполненных тестовых заданий по эталонам и критериям оценивания, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологическую карту блюда «Винегрет овощной» (рецептура №60), из личного портфолио с эталоном оформления рецептуры блюда (Информационный лист 1). Откорректируйте по необходимости.

2) Заполните таблицу «Требования к качеству блюда «Винегрет овощной».

Таблица «Требования к качеству блюда «Винегрет овощной»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

3) Произведите расчёт сырья для приготовления заправки для салатов на одну порцию винегрета овощного выходом в 100 гр., используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий».

## Рецептура № 572 заправка для салатов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Масло растительное |  |  |  |  |
| Уксус 3% |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |
| Перец черный молотый |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Выход |  | 1000 |  | 10 |

4) Сравните рецептуры заправки для салатов, данные таблицы «Требования к качеству» с эталонами (Информационные листы 1,2, 3). Откорректируйте их по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо:**

- рецептура № 60 «Винегрет овощной».

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения задания |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно – гигиеническими нормами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, холодильные шкафы, микроволновая печь.  Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, сотейники, ножи поварские, ложки столовые, разливательные, мерные, лопатки, доски разделочные «ОС», «ОВ», «Зелень», тарелки закусочные, порционные салатники. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвешивают.  2. Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, а затем – кипяченой холодной водой.  3.Овощи (картофель, морковь, свеклу) сортируют по качеству, промывают, отваривают, охлаждают, очищают.  4. Свеклу нарезают, заправляют маслом растительным.  5.Лук репчатый перебирают, очищают, промывают.  6.Лук зелёный перебирают, промывают в проточной воде, а затем – кипяченой холодной водой.  7. Соленые огурцы промывают, отрезают кончики. У удаляют кожицу, у крупных дополнительно удаляют семена.  8. Квашеную капусту отжимают от рассола, удаляют пряности, крупно нарезанные овощи. При необходимости вымачивают в холодной кипяченой воде.  9. Приготавливают салатную заправку. |
| 3.Приготовить винегрет овощной. | Вареные очищенные картофель, морковь, свёклу,  солёные огурцы нарезают ломтиками или мелкими кубиками, капусту квашеную шинкуют. Нарезанную свеклу заправляют маслом растительным. Зелёный лук нарезают длиной 1-1,5см, а репчатый лук – полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку для салатов или растительное масло. В последнюю очередь добавляют заправленную свеклу, перемешивают. |
| 4. Оформить блюдо для подачи. | Винегрет выкладывают горкой в порционныйсалатник, установленный на закусочную тарелку с бумажной салфеткой, оформляют продуктами, входящими в состав винегрета и зеленью петрушки. Винегрет можно выложить на лист салата. |

**4. Произведите бракераж приготовленного блюда, используя таблицы «Требования к качеству блюда «Винегрет овощной».**

1) Оцените блюдо, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества блюда «Винегрет овощной» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, острый, в меру солёный, без посторонних привкусов. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам,слабо выраженный, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, пересоленный, без посторонних привкусов. | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами. | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ароматом консервированных, квашеных овощей, без посторонних запахов. | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественным используемым продуктам. | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Вареных овощей мягкая, консервированных, квашеных хрустящая. Овощи, сохранившие форму нарезки. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Вареных овощей мягкая, консервированных, квашеных хрустящая. Частично потерявшие форму нарезки. | 2 |  |
| 3. | Вареных овощей твёрдая, не доведённая до кулинарной готовности. Консервированных, квашеных овощей мягкая. Частично потерявшие форму нарезки. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | Светло-красный. Овощи одной формы нарезки. Винегрет выложен горкой. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Темно-красный. Овощи разной формы нарезки. Винегрет выложен горкой или частично на бортах посуды. | 2 |  |
|  | Правила подачи и оформление |  |  |
| 1. | Подано на охлажденной закусочной тарелке или в порционном салатнике. Блюдо оформлено веточкой зелени , фигурно нарезанными овощами, входящими в рецептуру блюда. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени. Температура подачи, нормы отпуска соответствуют рецептуре. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на охлажденной закусочной тарелке или в порционном салатнике. Блюдо оформлено веточкой зелени. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды с нагромождением продуктов, зелени. | 3 |  |
| 3. | Подано на пирожковой тарелке. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени. Нормы отпуска блюда завышены или занижены, не соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

2) Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 50 балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 45 ÷ 50 | 5 | отлично |
| 40 ÷ 44 | 4 | хорошо |
| 35 ÷ 39 | 3 | удовлетворительно |
| менее 35 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Винегрет овощной»

Рецептура № 60 колонка \_ Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Картофель | 29 | 21 |
| Свекла | 19 | 15 |
| Морковь | 13 | 10 |
| Огурцы соленые | 19 | 15 |
| Капуста квашеная | 21 | 15 |
| Лук зеленый | 19 | 15 |
| или лук репчатый | 18 | 15 |
| Заправка для салатов №830 |  |  |
| Или масло растительное | 10 | 10 |
| Выход: |  | 100 |

Технологический процесс приготовления:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками или мелкими кубиками. Капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное. В последнюю очередь добавляют заправленную маслом нарезанную свеклу. Винегрет перемешивают.

В винегрет можно добавить от 50 до 100 г зеленого горошка за счет уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Правила подачи и оформления:

Винегрет подают на охлажденной закусочной тарелке или в порционном салатнике, выложив горкой. Блюдо оформлено веточкой зелени, фигурно нарезанными овощами, входящими в рецептуру.

**Информационный лист 2.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Заправка для салатов»

Рецептура № 572 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса сырья | | Масса сырья | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Масло растительное | 250 | 250 | 25 | 25 |
| Уксус 3% | 750 | 750 | 75 | 75 |
| Сахар | 50 | 50 | 5 | 5 |
| Перец черный молотый | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Соль | 20 | 20 | 2 | 2 |
| Выход |  | 1000 |  | 10 |

Технологический процесс приготовления:

Уксус соединяют с солью, сахаром и молотым перцем, все хорошо перемешивают и вводят растительное масло, перемешивают.

Правила подачи и оформления:

Заправку хранят в посуде с закрытой крышкой, перед использованием взбалтывают для однородности.

**Информационный лист 3.**

Эталоны оформления таблицы «Требования к качеству блюда «Винегрет овощной».

Таблица «Требования к качеству блюда «Винегрет овощной»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Подан на охлажденной закусочной тарелке или в порционном салатнике. Винегрет выложен горкой. Блюдо оформлено веточкой зелени , фигурно нарезанными овощами, входящими в рецептуру блюда. Овощи одной формы нарезки. Борта посуды чистые без нагромождения продуктов, зелени. | Светло-красный. | Вареных овощей мягкая, консервированных, квашеных хрустящая. Овощи сохранившие форму нарезки. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, острый, в меру солёный . С ароматом консервированных, квашеных овощей, без посторонних привкусов и запахов. |

**Информационный лист 4.**

Пример оформления и подачи блюда «Винегрет овощной»



Современные направления в оформлении, дизайне

- рост блюда в высоту

- техника карвинга для овощей;

- оформление зеленью;

- подача в «съедобной» посуде.

**ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.**

**МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков.**

**Практическое занятие № 2**

Приготовление и оформление (подача) блюда «Яблоки, запеченные с творогом».

Цель занятия: приготовить и оформить (подать) «Яблоки, запеченные с творогом ».

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления блюдаЯблоки, запеченные с творогом .

2. Произвести подготовку яблок, творога, зелени мяты, рафинадной пудры, изюма, ванилина, корицы.

3. Приготовить творожный фарш.

4. Произвести приготовление полуфабриката «Яблоко фаршированное».

5. Приготовить и оформить блюдо «Яблоки, запеченные с творогом ».

6. Произвести бракераж приготовленного блюда.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование: кастрюли, миски, нож для удаления сердцевины, ножи поварские, ложки столовые, лопатка, тарелки мелкие столовые D= 22см, мерные ложки, весы, плита электрическая стационарная, холодильный шкаф, пароконвектомат, блендер, миксер.

Рекомендуемые информационные материалы:

Учебники:

1. Н. А. Анфимова. Кулинария: учебник для НПО. – 5-е изд. – М.: «Академия», 2013. – 400с.

Справочники:

1. Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Комитет Российской Федерации по торговле, 1994 г.

Указания к работе

1. Выполните тестовое задание.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо «Яблоки, запеченные с творогом».

4. Произведите бракераж приготовленного блюда.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание**.
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант №1

Дополните утверждения

1. Горячие десерты готовят в \_\_\_\_\_\_\_\_ цехе.

2. Для получения пышной, пористой консистенции в тесто кляр добавляют сырые\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

3. Температура подачи горячих сладких блюд не ниже \_\_\_ 0С.

4. Для приготовления блюда «Каша гурьевская» используют вязкую \_\_\_\_\_\_\_\_ кашу.

Выберите верный ответ

5. Манную крупу перед использованием

а) просеивают;

б) ошпаривают;

в) промывают.

6. Блюдо «Яблоки запеченные» подают на

а) десертной тарелке;

б) закусочной тарелке;

в) порционном салатнике.

7. Температурный режим запекания фруктовых десертов

а) 110-1200С;

б) 180-220 0С;

в)95-100 0С.

8. Готовность блюда «Бананы, жаренные в тесте» определяют по

а) золотистой корочке на поверхности;

б) воздушным пузырькам;

в) запаху.

Выберите варианты верных ответов

9. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Яблоки запеченные»

а) электрическая плита;

б) весы;

в) пароконвектомат.

10. Блюдо «Яблоки запеченные» при подаче оформляют

а) рафинадной пудрой;

б) листиками мяты;

в) сиропом.

Вариант № 2

Дополните утверждения

1. Холодные десерты готовят в \_\_\_\_\_\_\_\_ цехе.

2. Для приготовления блюда «Пудинг рисовый» используют кашу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ консистенции.

3. Температура подачи горячих сладких блюд не ниже \_\_\_ 0С.

4. Для улучшения аромата и вкуса блюда «Яблоки запеченные» используют \_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

Выберите верный ответ

5. Рис перед использованием

а) обжаривают;

б) ошпаривают;

в) промывают.

6. Блюдо «Яблоки, жаренные в тесте» подают на

а) мелкой столовой тарелке;

б) закусочной тарелке;

в) порционном салатнике.

7. Температурный режим запекания фруктовых десертов

а) 110-1200С;

б) 180-220 0С;

в)95-100 0С.

8. Готовность блюда «Бананы, жаренные в тесте» определяют по

а) золотистой корочке на поверхности;

б) воздушным пузырькам;

в) запаху.

Выберите варианты верных ответов

9. Оборудование, используемое для приготовления блюда «Яблоки запеченные»

а) электрическая плита;

б) весы;

в) пароконвектомат.

10. Блюдо «Каша гурьевская» при подаче оформляют

а) консервированными фруктами, ягодами;

б) рисунком из карамелизованного сахара;

в) орехами.

2) Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание выполненных тестовых заданий по эталонам и критериям оценивания, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологическую карту блюда «Яблоки, запеченные с творогом», из личного портфолио с эталоном оформления рецептуры блюда №620 . (Информационный лист 1). Откорректируйте по необходимости.

2) Заполните таблицу «Требования к качеству блюда «Яблоки, запеченные с творогом».

Таблица «Требования к качеству блюда « Яблоки, запеченные с творогом »

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
|  |  |  |  |

3) Сравните данные таблицы «Требования к качеству» с эталоном (Информационный листы 2). Откорректируйте по необходимости.

**3. Приготовьте и оформите для подачи блюдо:**

- рецептура № 620 «Яблоки, запеченные с творогом».

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения задания |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно – гигиеническими правилами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, весы, холодильные шкафы, микроволновая печь, пароконвектомат.  Подбирают посуду, инвентарь: кастрюли, миски, порционные сковороды, сито, ложки столовые, разливательные, мерные, тарелки мелкие столовые D= 22 см, десертные тарелки, порционные соусники. Повторяют инструкцию по охране труда. |
| 2. Подготовить продукты. | 1. Все ингредиенты взвешивают.  2. Яблоки сортируют по качеству, промывают. С помощью приспособления удаляют семенное гнездо, не очищая от кожицы.  3. Изюм перебирают, промывают, обсушивают.  4. Грецкие орехи перебирают.  5. Творог протирают.  6. Рафинадную пудру просеивают через сито. |
| 3. Приготовить фарш. | Протертый творог соединяют с подготовленным изюмом, сахарным песком, перемешивают (можно добавить ванилин). |
| 4. Приготовить полуфабрикат «Яблоко, фаршированное творогом». | В подготовленное отверстие подсыпают корицу, кладут фарш из творога и изюма. |
| 5. Приготовить блюдо «Яблоко, запеченное с творогом». | Фаршированное яблоко кладут на порционную сковороду, подливают небольшое количество горячей воды. Запекают в пароконвектомате при температуре 170-1800С 15-20 минут до готовности. |
| 6. Приготовить сироп. | Отвар после запекания яблок сливают, процеживают. Добавляют мед, доводят до кипения, проваривают при постоянном помешивании 7-10 минут. В конце варки можно добавить кислоту лимонную. Сироп охлаждают. |
| 7. Оформить блюдо для подачи. | На подогретую тарелку до 400С кладут блюдо «Яблоки, запеченные с творогом», подливают сироп. Или подают сироп отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Сироп можно использовать, как элемент оформления. Десерт оформляют зеленью мяты, орехами. |

**4. Произведите бракераж приготовленного блюда, используя таблицы «Требования к качеству блюда «Яблоки, запеченные с творогом».**

1) Оцените блюдо, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества блюда «Яблоки, запеченные с творогом» при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
|  | Вкус |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, сладковатый с кислинкой, без посторонних привкусов,без резкой кислотности, горечи. (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, со слабовыраженным сладковатым вкусом, без посторонних привкусов. | 25 |  |
| 3. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, с ярко выраженной кислинкой. | 10 |  |
| 4. | С посторонними привкусами . | 2 |  |
|  | Запах |  |  |
| 1. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, без посторонних запахов. | 5 |  |
| 2. | Свойственный недоброкачественным используемым продуктам. | 1 |  |
|  | Консистенция |  |  |
| 1. | Яблок мягкая (допустима степень готовности альденте). Фарша сочная однородная, без комочков непротертого творога, без примесей.(Эталон) | 5 |  |
| 2. | Яблок мягкая (допустимо степень готовности альденте). Фарша сочная неоднородная, с комочками непротертого творога, без примесей. Яблоко частично деформировано. | 2 |  |
| 3. | Яблок твердая, недоведенная до кулинарной готовности. Фарша однородная, без комочков непротертого творога, без примесей. | 1 |  |
|  | Цвет, внешний вид |  |  |
| 1. | На поверхности без подгорелостей, на разрезе белый или кремовый. Допустимы трещины, без деформации. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | На поверхности легкие подгорелости, трещины. | 2 |  |
|  | Правила подачи и оформление |  |  |
| 1. | Подано на подогретой тарелке до 400С. Рядом полит сироп или подан отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Или сироп использован, как элемент оформления. Десерт оформлен веточкой мяты, орехами. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды чистые. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Подано на подогретой тарелке до 400С. Рядом подлит сироп или подан отдельно в порционном соуснике. Или сироп использован, как элемент оформления. Десерт оформлен рафинадной пудрой, веточкой мяты, орехами. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды чистые.  Нормы отпуска сиропа завышены или занижены. Температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды с нагромождением. | 3 |  |
| 3. | Подано на охлажденной мелкой столовой тарелке. Борта посуды чистые без нагромождения. Нормы отпуска блюда завышены или занижены, не соответствуют рецептуре. Температура подачи соответствует требованиям или занижена. | 1 |  |
|  | ИТОГО: | 50 |  |

1. Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 50 балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 45 ÷ 50 | 5 | отлично |
| 40 ÷ 44 | 4 | хорошо |
| 35 ÷ 39 | 3 | удовлетворительно |
| менее 35 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталоны оформления технологической карты

Технологическая карта

Наименование блюда «Яблоки, запеченные с творогом»

Рецептура № 620 колонка №3 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий - год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
| Яблоки свежие | 142 | 125 |
| **Фарш:** |  |  |
| Творог | 30 | 30 |
| Изюм | 15 | 15 |
| Сахар | 15 | 15 |
| **Масса фарша** | - | 60 |
| **Масса запеченных яблок** | - | 150 |
| Сироп: |  |  |
| Мед | 35 | 35 |
| Вода | 12 | 12 |
| Кислота лимонная | 0,1 | 0,1 |
| **Масса сиропа** | - | 45 |
| Орехи грецкие | 11,6 | 5,2 |
| **Выход:** | - | 200 |

Технологический процесс приготовления:

У яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут (в зависимости от сорта яблок)

Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный, обсушенный изюм, сахар, перемешивают

Для сиропа в горячую воду добавляют мед доводят до кипения, проваривают при постоянном помешивании 7-10 минут. В конце варки можно добавить кислоту лимонную. Сироп охлаждают.

Правила подачи и оформления:

На подогретую тарелку до 400С кладут блюдо «Яблоки, запеченные с творогом», подливают сироп. Или подают сироп отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Сироп можно использовать, как элемент оформления. Десерт оформляют зеленью мяты, орехами, можно посыпать рафинадной пудрой.

## Информационный лист 2.

Эталон оформления таблицы

«Требования к качеству блюда «Яблоки, запеченные с творогом»

Таблица «Требования к качеству блюда «Яблоки, запеченные с творогом »

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус и запах |
| Подано на подогретой тарелке до 400С. Рядом полит сироп или подан отдельно в порционном соуснике, установленном на блюдечке с бумажной салфеткой. Или сироп использован, как элемент оформления. Десерт оформлен веточкой мяты, орехами. Нормы отпуска, температура подачи соответствуют требованиям. Борта посуды чистые.  Поверхность без подгорелостей. Допустимы трещины, без деформации. | На поверхности равномерный золотистый, без подгорелостей, на разрезе белый или кремовый. | Яблок мягкая (допустима степень готовности альденте). Фарша сочная однородная, без комочков непротертого творога, без примесей. | Свойственный доброкачественным используемым продуктам, в меру сладковатый, без резкой кислотности, без признаков горечи, затхлости, без посторонних привкусов и запахов. |

**Информационный лист 3.**

Пример оформления и подачи блюда «Яблоки, запеченные с творогом»



Современные направления в оформлении, дизайне

- рост блюда в высоту;

- техника рисования сиропом по тарелке;

- трафаретная техника рафинадной пудрой;

- оформление орехами, живыми съедобными цветами;

- оформление зеленью мяты.

**ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**МДК 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

**Практическое занятие № 6**

«Приготовление заварного полуфабриката»

Цель занятия: приготовить заварной полуфабрикат.

Задачи:

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов приготовления заварного полуфабриката.

2. Произвести подготовку сырья для приготовления теста.

3. Приготовить заварной полуфабрикат.

4. Произвести бракеражприготовленного заварного теста и изделий из него.

Необходимые посуда, инвентарь, инструменты, механическое оборудование: емкости для сырья и замеса теста, сито, мерный стакан, кондитерские листы, тарелки пирожковые, ложки столовые, кисточки кондитерские для смазывания кондитерских листов, производственный стол, кондитерский мешок с круглой насадкой гладкой или зубчатой, плита электрическая, миксер, весы электронные, взбивальная машина, шкаф пекарский  или пароконвектомат, холодильный шкаф, варежка для выемки из печи.

Рекомендуемые информационные материалы

Учебники:

1**.** Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н. Г. Бутейкис – 12-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336с.

Нормативная документация:

1. В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба Сборник Рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия – Издательство «Хлебпродинформ», 2002.

Указания к работе

1. Выполните тестовое задание.

2. Выполните самостоятельную работу с нормативно - технологическими документами.

3. Приготовьте заварное тесто и полуфабрикаты из него.

4. Произведите бракераж приготовленного теста и полуфабрикаов из него.

**Ход работы:**

1. **Выполните тестовое задание.**
2. Отметьте в тетради варианты правильных ответов.

Вариант № 1

Дополните утверждение

1. Образование полости внутри полуфабриката происходит за счет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Основное сырье используемое для заваривания муки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Сливочное масло в заварном тесто можно заменить \_\_\_\_\_\_\_\_\_ .
4. Способ разрыхления заварного полуфабриката \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
5. Для формования заварного полуфабриката используют кондитерский мешок с \_\_\_\_.

Выберите верный ответ

1. Заваренную муку охлаждают до температуры

а) 50-600С

б) 65-700С

в) 70-800С

7. Для перемешивания заварного теста используют

а) протирочные машины

б) взбивальные машины

в) агрегаты непрерывного действия

8. Готовность заварного теста определяют по степени ее стекания с лопатки

а) не стекает

б) струйкой

в) треугольником

9. Заварной полуфабрикат, приготовленный из густого теста, имеют

а) хорошую форму

б) плохой подъем

в) трещины на поверхности

10. Кондитерские листы для выпекания заварного полуфабриката обрабатывают

а) водой

б) маслом

в) подпыливают мукой

11. Заварной полуфабрикат выпекают при температуре

а) 190-2200С

б) 100-1200С

в) 240-2500С

Выберите верные ответы

12. Заварной полуфабрикат расплывчатый

а) кондитерские листы сильно смазаны жиром

б) недостаточно заварена мука

в) высокая температура выпекания

13. Инвентарь, используемый для формования заварного полуфабриката

а) кондитерские листы;

б) кондитерские мешки;

в) тестораскаточная машина

г) круглая или зубчатая трубочки

14. Оборудование, используемое для приготовления заварного теста

а) электрическая плита

б) варочный котел

в) шкаф пекарский электрически

г) тестомесильная машина

Установите правильную последовательность

15. Технологического процесса приготовления заварного теста

а) добавление яиц

б) нагревание массы до кипения

в) охлаждение массы до 650С

г) соединение масла, раствора соли и воды

д) введение муки и заваривание муки 5-10 мин

е) перемешивание до однородной массы

Вариант 2

Дополните утверждение

1. Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри\_\_\_\_\_\_ \_\_\_.
2. Яйца в заварное тесто можно заменить \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Заварку муки готовят в открытом \_\_\_\_\_\_\_\_\_котле с паровой рубашкой.
4. Влажность заварного полуфабриката \_\_\_\_\_\_\_\_%.
5. В процессе заварки крахмал муки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Выберите верный ответ

1. Прогревание массы (заваривание) происходит в течении

а) 3-5 мин;

б) 5-10 мин;

в) 10-15 мин.

7. Консистенция заварного теста

а) пенистая;

б) жидкая;

в) вязкая.

8. Заварной полуфабрикат, приготовленный из жидкого теста, имеют

а) хорошую форму

б) плохой подъем

в) растекаются

9. Для перемешивания заварного теста используют сбивальные машины с

а) прутковым венчиком

б) крючкообразным взбивателем;

в) лопатообразным взбивателем;

10. Разрыхление заварного полуфабриката происходит под действием

а) паров воды;

б) дрожжей;

в) химических разрыхлителей.

11. Для приготовления заварного полуфабриката использует муку

а) с слабой клейковиной;

б) с средней клейковиной;

в) с сильной.

Выберите верные ответы

12. Требования, предъявляемые к выпеченному заварному полуфабрикату

а) коричневого цвета

б) небольшими трещинами на поверхности

в) большого объема

13. Требования, предъявляемые к заварному тесту

а) Масса однородная, без комков, вязкая;

б) небольшими трещинами на поверхности;

в) светло-желтого цвета.

14. Заварной полуфабрикат осел при выпечке

а) рано снизили температуру

б) жидкая консистенция теста

в) недостаточно заварена мука

Установите правильную последовательность

15. Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката

а) приготовление теста

б) формование

в) подготовка сырья к производству

г) приготовление и охлаждение заварки

д) охлаждение

е) выпечка

2) Произведите взаимную проверку и взаимное оценивание, выполненных заданий по эталонам и критериям, полученным от преподавателя.

Поставьте оценку в графу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Выполните самостоятельную работу с нормативно-технологическими документами по алгоритму:**

1) Сравните технологические карты заварного полуфабриката из личного портфолио с эталоном. (Информационный лист 1). Откорректируйте их по необходимости.

2) Заполните таблицы: «Требования к качеству заварного теста» и «Требования к качеству заварного полуфабриката».

Таблица «Требования к качеству заварного теста»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |

«Требования к качеству заварного полуфабриката»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |

3) Произведите расчет сырья для приготовления 500 гр заварного полуфабриката, используя Сборник Рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.

Рецептура №15 Заварной полуфабрикат

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Расход сырья на 10 кг готового полуфабриката | Расход сырья на 0,5 кг полуфабриката |
| 1 | Мука | 456 |  |
| 2 | Маргарин или масло сливочное | 228 |  |
| 3 | Меланж | 786 |  |
| 4 | Соль | 6 |  |
| 5 | Вода | 440 |  |
|  | Влажность, % | 23,0 |  |
|  | Итого | 1616 |  |
|  | Выход | 1000 |  |

1. **Приготовить заварное тесто и полуфабрикаты из него.**

- Рецептура №15 Заварной полуфабрикат (Сборник Рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия)

Последовательность выполнения практической работы

|  |  |
| --- | --- |
| Последовательность технологических операций | Эталон выполнения технологических операций |
| 1. Организовать рабочее место в соответствии с правилами охраны труда и санитарно-гигиеническими нормами. | Эксплуатируют оборудование: плита электрическая, шкаф пекарский, холодильник, взбивальная машина, весы электрические электронные, миксер производственный стол. Подбирают посуду и инвентарь: ёмкость для сырья и замеса теста, лопатки, кастрюли, кондитерские листы, тарелки, ложки столовые, сито, мерный стакан, кисточки кондитерские для смазывания кондитерских листов, ножи, кондитерский мешок с круглой насадкой гладкой или зубчатой d 15 – 18 мм, листы, варежка для выемки форм из печи. Повторяют инструкцию по технике безопасности. |
| 2. Подготовить сырьё | Мука пшеничная: просеивают через сито с ячейками не более 3 мм. Соль растворяют в воде и процеживают через сито с ячейками d не более 1,5 мм. Яйца:обрабатывают в 4-х секционных ваннах, обсушивают Обработанные яйца разбивают и выливают в отдельную посуду по 3-5 шт. во избежание попадания испорченных яиц во всю яичную массу. Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм. Масло сливочное: тщательно зачищают от жёлтого налёта, разрезают на куски. |
| 3. Дозировка и взвешивание сырья | Взвешивание сырья с использованием весов и мерных стаканов по рецептуре. |
| 4. Приготовление заварного теста | Нарезанное на куски сливочное масло, соль, воду нагревают до кипения. В кипящую массу, тщательно перемешивают лопаткой, постепенно добавляют муку и прогревают 5 мин до получения однородной массы. Полученную массу охлаждают до 60-70 С. При непрерывном помешивании постепенно добавляют меланж и замешивают тесто в течение 15-20 мин. |
| 5. Формование теста | Тесто отсаживают на листы, слегка смазанные жиром.  Для получения пирожных в виде трубочек тесто отсаживают из кондитерского мешка с круглой гладкой или зубчатой трубочкой диаметром 18 мм, длиной до 5-12 см в зависимости от массы пирожного с интервалами 3-4 см. Для профитролей – круглые, диаметром 1,5-2,5 см на расстоянии 2-2,5 см, кольцо –диаметром 5-6 см массой по 78-92 гр. |
| 6. Выпечка полуфабриката | Выпекают заварной п/ф при температуре 190-220 С в течение 35-40 мин (сначала 12-15 мин при температуре 220 С, а затем при 190 С). |
| 7. Оформление и подача | Выпеченный охлажденный заварной полуфабрикат заполняют кремом или начинкой. Поверхность заполненных трубочек, профитролей или кольца обсыпают сахарной пудрой, или покрывают помадкой, или шоколадной глазури, обсыпают крошкой. |

**4. Произведите бракераж приготовленного полуфабриката, используя таблицы «Требования к качеству заварного теста», «Требование к качеству заварного полуфабриката»**

1) Оцените полуфабрикат, поставив в последнюю колонку соответствующие баллы.

Критерии оценки качества заварного теста при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
| Вкус | | |  |
| 1. | Свойственный сырью, входящему в рецептуру без посторонних привкусов, слабо соленый (Эталон) | 30 |  |
| 2. | Пресный, без посторонних привкусов | 25 |  |
| 3. | Пересоленный, без посторонних привкусов | 10 |  |
| 4. | Пересоленный, с посторонним привкусами | 2 |  |
| Запах | | |  |
| 1. | Свойственный доброкачественному сырью, входящему в рецептуру без посторонних запахов. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный не доброкачественному сырью с посторонними запахами | 1 |  |
| Консистенция | | |  |
| 1. | Однородная, вязкая, в меру густая, стекает треугольником с деревянной лопатки (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Плотная, густая, с деревянной лопатки падает комком. | 2 |  |
| 3. | Однородная, жидкая не сохраняет форму, с лопатки стекает струйкой | 1 |  |
| Цвет | | |  |
| 1. | От светло- желтого до желтого цвета | 5 |  |
| 2. | Не соответствие цвета, имеет сероватый оттенок. | 1 |  |
| Внешний вид | | |  |
| 1. | Однородная масса без комочков, глянцевая, блестящая. Отсаженный п/ф хорошо держат свою форму (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Масса неоднородная, с комочками. Отсаженные п/ф плохо держат форму, растекаются | 2 |  |
|  | ИТОГО | 50 |  |

Критерии оценки качества заварной полуфабрикат при проведении бракеража

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели | Кол-во баллов |  |
| Вкус | | |  |
| 1. | Свойственный сырью, входящему в рецептуру. В меру соленый без посторонних привкусов (эталон) | 30 |  |
| 2. | Пресный без посторонних привкусов | 25 |  |
| 3. | Пересоленный, без посторонних привкусов | 10 |  |
| 4. | С посторонним привкусом. Не свойственный сырью, входящему в рецептуру | 2 |  |
| Запах | | |  |
| 1. | Свойственный сырью, входящему в рецептуру без посторонних запахов. (Эталон) | 5 |  |
| 2. | Свойственный не доброкачественному используемому сырью с посторонним запахом | 1 |  |
| Консистенция | | |  |
| 1. | Мягкая, при надавливании пружинит, с большой полостью внутри, полость пропеченная, сухая (эталон) | 5 |  |
| 2. | Мягкая, с малым объемом, при надавливании мало или не восстанавливается в объеме | 2 |  |
| 3. | Мягкая, с недостаточным объемом или осевшая | 1 |  |
| Цвет | | |  |
| 1. | Поверхность – от светло- желтого до светло-коричневого,  Мякиш – от светло-желтого до желтого | 5 |  |
| 2. | Поверхность бледная | 3 |  |
| 3. | Поверхность подгорелая | 1 |  |
| Внешний вид | | |  |
| 1. | Поверхность гладкая, ровная, большого объема, допускаются небольшие трещины на поверхности.  Форма соответствует виду изделия: профитроли – круглой формы, диаметр 1,5-2 см, трубочки – в виде палочек длиной 5-12 см; кольца –круглые, виде колец массой, поверхность гладкая, ровная, большого объема, допускаются небольшие трещинки | 5 |  |
| 2. | Форма не соответствует, расплывчатые, с крупными или сквозными трещинами на поверхности | 2 |  |

2) Подсчитайте сумму баллов и произведите перерасчет из 100-балльной шкалы в пятибалльную в соответствии с критериями оценки бракеража изделий.

Критерии оценки практического занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |

Поставьте оценку за бракераж блюд \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5. Уберите рабочее место, соблюдая санитарные нормы и технику безопасности, сдайте рабочее место дежурному группы.**

**6. Сдайте рабочую тетрадь преподавателю, приложите в портфолио технологические карты.**

**Информационный лист 1.**

Эталон оформления технологической карты «Заварной полуфабрикат»

Рецептура №15

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | Расход сырья на 10 кг готового полуфабриката | Расход сырья на 0,5 кг полуфабриката |
| 1 | Мука | 456 | 228 |
| 2 | Маргарин или масло сливочное | 228 | 114 |
| 3 | Меланж | 786 | 393 |
| 4 | Соль | 6 | 3 |
| 5 | Вода | 440 | 220 |
|  | Влажность, % | 23,0 | 11,5 |
|  | Итого | 1616 | 959,5 |
|  | Выход | 1000 | 500 |

Оборудование и инвентарь: Емкости для сырья, приготовления заварки и замеса теста, ложка, лопатка, мерный стакан, кондитерский мешок, кондитерская трубочка диаметром 15 - 18 мм, листы для выпечки, весы миксер, электрическая плита, печной шкаф, варежка для выемки из печи.

Требования к технике безопасности:

1. Проверка качественной работы оборудования и инвентаря.

2. Во время работы с пекарским шкафом пользоваться прихватками во избегании ожогов.

3. В случае неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности немедленно сообщить преподавателю.

Технологические стадии приготовления: Подготовка сырья к производству. Приготовление заварки. Охлаждение заварки. Соединение охлаждённой массы с яйцом. Выкладывание теста в кондитерский мешок. Отсаживание тестовых заготовок разной формы на листы. Выпечка. Охлаждение отдела.

**Технологическая схема приготовления:**

Вода

маргарин или слив.м.

соль

мука

меланж или яйцо

**∞** до кипения

∞ 5-10 мин

постепенное

Однородная масса, без комочков, легко отстающая от дна.

t 80 – 85 С

W 38,0– 39,0%

Охлаждение заваркидо t70 – 75С

**∞**15 – 20 мин.

До получения равномерно перемешанного теста; тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. W 52,0 – 54,0 % t 35 – 38С

Формование: на листы, покрытые тонким слоем масла, с помощью кондитерского мешка и трубочкой d 15 – 18 мм. (эклеры, шу, кольца, профитроли)

Выпечка: t 190 – 210 – 190C; 30 – 40 мин.

Охлаждение; заполнение полости. W 23,0%



**Информационный лист 2**

Эталон заполнения таблицы Таблица «Требования к качеству заварного теста»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус | Запах |
| Глянцевая, блестящая, отсаженный п/ф хорошо держат свою форму | От светло- желтого до желтого | Однородная, без непромесов муки, вязкая, в меру густая, с деревянной лопатки стекает треугольником | Слегка солоноватый, без посторонних привкусов. Свойственный сырью входящего в рецептуру, | Свойственный доброкачественному используемому сырью |

Таблица «Требования к качеству заварного полуфабриката»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Консистенция | Вкус | Запах |
| Поверхность гладкая, ровная, большого объема, допускаются небольшие, но не сквозные трещины на поверхности.Форма соответствует виду изделия: профитроли – круглой формы, диаметр 1,5-2 см; трубочки – в виде палочек длиной 5-12 см; кольца –круглые | Поверхность – от светло- желтого до светло-коричневого,  Мякиш – от светло-желтого до желтого | Мягкая, при надавливании пружинит, с большой полостью внутри, полость пропеченная, сухая | Свойственный сырью входящего в рецептуру, в меру солоноватый, без посторонних привкусов | Свойственный доброкачественному сырью входящего в рецептуру без посторонних запахов |

Дефекты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Виды брака | Причины их возникновения |
| 1 | Заварной п/ф имеет недостаточный подъем: | Мука с большим содержанием клейковины; жидкая или густая консистенция теста; низкая температура выпечки |
| 2 | Заварной п/ф расплывчатый: | Жидкая консистенция; недостаточно заварена мука; мало соли; листы слишком сильно смазаны жиром. |
| 3 | Заварной п/ф объемный но с разрывами на поверхности: | Высокая температура выпечки |
| 4 | Изделия приклеились к кондитерскому листу | Кондитерские листы не смазаны жиром |
| 5 | Заварной п/ф осел при выпечке | Жидкая консистенция пласта; рано снизили температуру выпечки |

**Информационный лист 3.**

Пример оформления заварного полуфабриката.



Более подробно содержание практических работ и занятий можно посмотреть в изданиях [1,2,3,4].

**2.3. Технологии и методики подготовки обучающихся к конкурсу профессионального мастерства Worldskills «Молодые профессионалы» по компетенциям: Поварское дело, кондитерское дело**

Движение WSR или Worldskills «Молодые профессионалы»накопило практику передовых технологий и методик подготовки отдельных обучающихся в рассматриваемых профессиях при подготовке к выполнению конкурсных заданий. Стандарты WSR и соответствующие полученные результаты на конкурсах различных уровней, послужили основой для составления алгоритмов подготовки к этим процессам, что позволяет говорить о том, что на данном этапе педагоги, ведущие подготовку обучающихся, используют стандарты WSR.

В профессиональных стандартах, как правило, уже отражено содержание необходимых действий, учитывающих требования стандартов WSR. В дальнейшей перспективе профессиональный стандарт и его периодическое обновление на основе лучших практик международных и национальных чемпионатов движения WSR, позволит внедрять в деятельность специалистов новейшие способы и технологии работы, пропагандировать творческий характер любой профессиональной деятельности. Этому способствуют сегодня все экономические условия: увеличение количества предприятий питания, востребованность этого вида профессиональной деятельности и увеличение количества рабочих мест для специалистов данной профессии различной квалификации, возрастание сложности блюд, востребованность технологий и оснащенность инструментарием и др. В Удмуртской Республике 25-28 февраля проходил первый Региональный чемпионат IV Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) – 2016. Результаты проведения чемпионата представлены в Приложении.

Практика показала, что в дальнейшем, в этой области предстоит большая и трудоёмкая работа для всех без исключения педагогов, занимающихся подготовкой конкурсантов, чтобы наши участники в дальнейшем смогли демонстрировать достойные, стабильно высокие результаты. Нам необходимо провести анализ постоянно используемой документации при подготовке к конкурсам формата Worldskills, чтобы в дальнейшем всю работу по подготовке участников к чемпионату привести к определённым алгоритмам, методикам и технологиям. Для этого рассмотрим содержание некоторых обязательных документов при работе со стандартом Worldskills, независимо от того, где и как он проходит.

**2.3.1. Обязательный перечень документов, используемый при подготовке к чемпионату WSR**

**А. Положение конкурса для участников**

Данный документ рассматривает все необходимые комментарии и пояснения по поводу выполнения предстоящей работы. К примеру, о том, что конкурс выполняется в течение одного дня всеми участниками конкурса, в режиме реального времени. Общая протяжённость конкурса может длиться 3 или 4 часа. Предполагается, что все участники должны получить «Чёрный ящик» за один день до начала конкурса. Если условием не предусмотрено иметь свои дополнительные домашние заготовки, об этом также сообщается в положении и др. Жеребьевку проводит Председатель Жюри (Главный эксперт) до начала конкурса. Все участники конкурса за один день проходят все модули. Приготовление поварских изделий начинается и заканчивается в один и тот же день.

**Б. Обзор содержания модуля для выполнения задания**

Независимо от того, какая компетенция должна быть представлена, в документе всегда соблюдается последовательность пунктов для исполнения: описание задания, подача, основные ингредиенты, специальное оборудование. Рассмотрим несколько примеров содержания модулей для повара и кондитера.

**а). Приготовление блюд из рыбы**

**Описание задания**: Приготовить 2 порции горячего блюда из рыбы – Лосось. Минимум два метода приготовления рыбы:-Приготовить минимум 2 гарнира:1 гарнир из овощей на выбор участника;1 гарнир на выбор участника (обязательно использовать грибы: белые и/или лисички и/или опята);-Приготовить минимум 1 соус на выбор участника. Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.

**Подача:** Масса порции минимум 160г; Температура подачи минимум 55°С (по тарелке).2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=26 см). Возможно использование собственных тарелок, которые должны соответствовать следующим требованиям: круглая белая плоская тарелка без рисунка D=28-34см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Основные Ингредиенты:** Использовать продукты из списка. Обязательные продукты: Грибы.

**Специальное Оборудование:** Разрешено использовать дополнительное оборудование. Дополнительный инвентарь можно привезти с собой.

**б). Приготовление десерта**

**Описание задания:** Приготовить «трио» десертов: Один десерт обязательно должен содержать горький шоколад; Второй десерт должен содержать белый шоколад; Третий - на выбор участника. Один из десертов должен содержать выпеченный компонент (песочное тесто). Для блюда необходимо предоставить технологическую карту в день соревнований.

**Подача:** Масса порции минимум 180г. Температура подачи минимум 55°С (по тарелке), 2 порции блюда подаются на тарелках, полученных согласно инфраструктурному списку (круглое белое плоское блюдо D=26 см). Возможно использование собственных тарелок, которые должны соответствовать следующим требованиям: круглая белая плоская тарелка без рисунка D=28-34см. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

**Основные Ингредиенты:** Обязательные продукты: горький шоколад, белый шоколад, фрукты, песочное тесто. Используйте ингредиенты из списка заказа ингредиентов.

**Специальное оборудование:** Разрешено использовать дополнительное оборудование и дополнительный инвентарь, которые можно привезти с собой.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм. В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта, повар может владеть следующими дополнительными навыками:

-подготовка, обработка приправами, приготовление и подача на стол различных блюд согласно рецепту и модулю, согласно объявленным критериям;

-создание и испытание новых рецептов согласно критериям модуля и полученным указаниям;

-работа с новым поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;

-резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;

-подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;

-понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку согласно полученным критериям;

-умение готовить фуршетные блюда (например, «тарелки-ассорти» и декоративно украшенные блюда) при необходимости;

-понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;

-составление и следование бюджету согласно полученным критериям модуля;

-способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

**2.3.2. Виды обязательных практических работ, выполняемых в техникуме индустрии питания при подготовке к чемпионату WSR**

В техникуме индустрии питания педагогами ведётся успешная работа по подготовке будущих специалистов с учётом требований профессиональных стандартов и стандартов WSR. Сегодня достаточно сложно обеспечить условия подготовки компетентных специалистов, если не владеть актуальной информацией, связанной с различными тенденциями, запросами, требованиями отрасли. К примеру, в настоящий момент всё большую важность приобретает понимание требований специальных диет, обусловленных религиозными или культурными канонами, медицинскими рекомендациями. В учреждениях здравоохранения повара готовят для пациентов особые блюда, основываясь на инструкциях, полученных от врача-диетолога или шеф-повара. Повара также контролируют работу помощников по кухне и могут отдавать персоналу инструкции в процессе подготовки, приготовления и сервировки еды. В связи с этим, при подготовке обучающихся к очередным конкурсам профессионального мастерства, педагоги сами составляют алгоритмы и перечни для формирования тех или иных полезных навыков, подтверждающие впоследствии компетентность будущего специалиста в самых различных вопросах. В ходе подготовки к конкурсам обучающимся к рассмотрению предлагаются различные Технические описания, которые могли встретиться на Региональных конкурсах профессионального мастерства по поварскому и кондитерскому делу. Особое внимание отводится разбору и комментариям конкретного конкурсного задания. Рассматриваются формат и структура задания, фиксируется наличие или отсутствие теоретической части задания. Указывается общее время на выполнение задания и комментируются наиболее продуктивные действия участников, которые бы позволили успешно справиться с этим заданием. Учащимся объясняют, что такое «Чёрный ящик» и какие заготовки можно использовать, если есть разрешение приготовить их заранее. Педагог подробно объясняет про специфику оценивания результатов конкурса. Что такое 100 баллов и за что они могут быть поставлены или отменены. Учитываться могут: современная оригинальная форма подачи блюда, художественный вкус, цветовая гамма, новые съедобные элементы оформления, аппетитность и привлекательность. Учитываются также технологии приготовления, кулинарные традиции, сервировка и подача блюда, его презентация. В итоге должно быть набрано 100 баллов. В ходе отработки и выполнения различных заданий, обучающиеся знакомятся с различными актуальными информационными материалами в виде таблиц, графиков и схем. Это, к примеру могут быть таблицы:

1. **Общие оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** | **Критерий** | **Оценки** | | |
| **Субъективная (если это применимо)** | **Объективная** | **Общая** |
| А | Гигиена |  |  |  |
| В | Приготовление и расчёт времени |  |  |  |
| С | Презентация |  |  |  |
| D | Вкус |  |  |  |
| ИТОГО | | 72 | 28 | 100 |

**2. Субъективные оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Оценки выставляются по шкале от 1 до 10** | |
| Отлично | 10 |
| Очень хорошо | 9 |
| Хорошо | 8 |
| В целом хорошо | 7 |
| Удовлетворительно | 6 |
| Слабо | 5 |
| Недостаточно | 4 |
| Очень плохо | 2 |
| Неудовлетворительно | 1 |

**3. Критерии оценки мастерства.** Критерии оценки мастерства представляют собой чёткие сжатые определения аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Приведём пример оцениваемых аспектов: личная гигиена; чистота рабочего места; приготовление; отходы; время подачи; использование обязательных ингредиентов; температура подачи.

Продемонстрированные поварские умения: качество приготовленной пищи; организаторские способности; презентация; чёткость презентации; блюдо соответствует критериям, элементы подобраны правильно; размер порции; опрятность; творческий подход; точность следования рецепту.

Вкус: текстура; вкус; гармония и баланс ароматов и др.

Рассмотрим пакет олимпиадных и конкурсных материалов для профессии Повар в техникуме при отборе будущих участников на региональный конкурс.

**1.** **Рассылка информации (всем):** Уважаемые участники олимпиады по профессии Повар, Уважаемые преподаватели! Просим организовать обсуждение представленных конкурсных заданий и в случае необходимости направить предложения и замечания по адресу электронной почты (….). Непосредственно перед началом олимпиады экспертная группа вносит как минимум 20% изменений в конкурсные задания.

**Примерный вариант конкурсного задания**

Тестовое задание I уровня профессионального комплексного задания этапа олимпиады профессионального мастерства обучающихся по профессии Повар. Теоретическое задание представляется в виде тестов и выполняется в тестовой системе (оболочке). Место проведения конкурсного испытания: учебная аудитория БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания». Теоретическое задание включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии Повар.

**Комплексное задание I уровня:** организация производственной деятельности подразделения, иностранный язык в профессиональной деятельности.

**Комплексное задание II уровня (технологическая часть):** Практические задачи I уровня комплексного задания (организация производственной деятельности подразделения и иностранный язык в профессиональной деятельности) выполняются совместно с технологической частью II уровня комплексного задания.

**Место проведения конкурсного испытания**: учебная аудитория (компьютерный класс).

**Последовательность выполнения комплексного задания**: 1 этап. Решение практической задачи по организации производственной деятельности подразделения. Задача выполняется письменно (в электронном варианте) с использованием исходных данных. Задача включает в себя вопросы, охватывающие содержание общепрофессиональной дисциплины и профессионального модуля по профессии Повар:

ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга;

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.

**Оценка конкурсного задания** осуществляется по следующим критериям: комплексная оценка предложенной ситуации (3 балла); полнота ответа на поставленные вопросы (2 балла); знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей (1 балл); использование теоретического материала для решения ситуации (1 балл); аргументация ответа (3 балла).

Задание 1 этапа оценивается максимально в 10 баллов.

**Пример.**

Успешному обучающемуся на квалификационный экзамен по ПМ.07 предложено приготовить фруктово-ягодный десерт, используя авторскую рецептуру. Состав блюда не менее 10 ингредиентов. Обязательно наличие технологической карты блюда. Выполните задание по алгоритму. Подготовьтесь к презентации .

Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы работы | Показатели | Количество баллов |
| 1 | Рецептура десерта. | Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья по массе брутто и нетто. В рецептуре использованы заданные по количеству ингредиенты. Указан выход блюда. | 20 |
| Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья только по массе брутто или нетто, без перерасчета сырья. В рецептуре использованы заданные по количеству ингредиенты. Указан выход блюда. | 15 |
| Представленная рецептура соответствует требованиям к оформлению. Отражены нормы использования сырья по массе брутто и нетто. В рецептуре частично использованы заданные по количеству ингредиенты. Отсутствует выход блюда. | 10 |
| 2 | Технологический процесс приготовления фруктово-ягодного десерта. | Указана последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении десерта. Отражен температурный режим приготовления. | 20 |
|  |  | Указана последовательность выполнения технологических операций приготовления десерта, без особенностей подготовки сырья. Отражен температурный режим приготовления. | 15 |
| Указана частичная последовательность выполнения технологических операций приготовления десерта, без особенностей подготовки сырья. Отсутствует температурный режим приготовления. | 10 |
| 3 | Варианты сервировки и оформление десерта. | Перечислена используемая посуда для традиционной и оригинальной подачи десерта. Отражен температурный режим подачи блюда. Указаны традиционные и оригинальные варианты оформления блюда. | 20 |
| Перечислена используемая посуда для традиционной подачи десерта. Отражен температурный режим подачи блюда. Указан один из традиционных или оригинальных вариантов оформления блюда. | 15 |
| Перечислена используемая посуда для традиционной или оригинальной подачи десерта. Отсутствует температурный режим подачи блюда. Указаны традиционные варианты оформления блюда. | 10 |
| 4 | Перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений. | В полном объеме отражен перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений, в соответствии с рецептурой и технологическим процессом приготовление десерта. | 20 |
| Частично отражен перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений, в соответствии с рецептурой и технологическим процессом приготовление десерта. | 15 |
| Представленный перечень современного технологического оборудования, производственного инвентаря, приспособлений частично соответствует рецептуре и технологическому процессу приготовления десерта. | 10 |
| 5 | Основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта. | Перечислены основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта. | 20 |
| Частично перечислены основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта. | 15 |
| Отсутствуют основные правила личной гигиены повара или санитарные нормы при организации рабочего места для приготовления и оформления фруктово-ягодного десерта. | 10 |

Оценочная шкала решения профессиональной ситуационной задач

|  |  |
| --- | --- |
| Количество баллов | Оценка |
| 100-90 (100-90 %) | 5 (отлично) |
| 89-80 (89-80 %) | 4 (хорошо) |
| 79-70 (79-70 %) | 3 (удовлетворительно) |
| 69 (69 %) | 2 (неудовлетворительно) |

Алгоритм разработки технологической карты десерта

1. Исследуйте пункты № 1, 2 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».
2. Разработайте технологическую карту десерта, используя данные Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, учебника Кулинария, периодических изданий, дополнительной литературы.
3. Заполните технологическую карту блюда.

Технологическая карта десерта «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Брутто | Нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Выход: |  |  |

Технологический процесс приготовления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Алгоритм разработки темы «Перечень современного технологического оборудования и производственного инвентаря, приспособлений для приготовления и оформления десерта».

1. Изучите пункты № 4 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».
2. Изучите заданную тему по учебнику «Технологическое оборудование для предприятий общественного питания», интернет ресурсы.
3. Составьте перечень используемого современного технологического оборудования и производственного инвентаря, приспособлений для приготовления и оформления десерта.

Перечень

Для приготовления авторского блюда необходимо использовать современное технологическое оборудование:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для оформления авторского блюда необходимо использовать маркированный производственный инвентарь, приспособления: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Алгоритм разработки темы «Варианты сервировки и оформления десерта»

1. Изучите пункт № 3 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».
2. Изучите информационные ресурсы библиотеки, по теме «Традиционные и оригинальные варианты сервировки и оформления десерта.
3. Проанализируйте рецептуру десерта и предложите 3-4 варианта сервировки и оформления блюда.

Варианты сервировки и оформления десерта

1.

2.

3.

Алгоритм работы разработки темы «Основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта»

1. Изучите пункт № 5 таблицы «Критерии оценивания решения профессиональной ситуационной задачи».
2. Изучите информацию по заданной теме по учебнику Физиология питания.
3. Напишите не менее 10 основных правил личной гигиены повара и санитарные нормы при организации рабочего места повара при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта.

Основные правила личной гигиены повара и санитарные нормы при приготовлении и оформлении фруктово-ягодного десерта

1.

2

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10

Таким образом, при подготовке обучающихся техникума к будущей профессиональной деятельности педагоги техникума используют самые различные способы, технологии и методики. Это позволяет им впоследствии быстро и грамотно реагировать на различные требования и задания в самых разнообразных условиях, поскольку очень многие варианты заданий и работ уже были апробированы и проделаны в процессе обучения. Именно в этом, на наш взгляд и заключается профессиональное мастерство самих педагогов в современных условиях при подготовке по профессиям Повар и Кондитер. Это устойчивая практика в виде отработки всех заявленных лабораторных и практических работ, практических занятий, учитывающих требования ФГОС СПО, ПС и WSR.

**Литература**

1. Комплект практических занятий по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер. – Ижевск: АОУ ДПО ИПК и ПРО УР, 2014 – 71 с.

2. Методические материалы для обучающихся по междисциплинарным курсам по профессии 19.01.17. Повар, кондитер / составители: Зайцева Е.А., Пушина Н.В., Морозова Ж.В. – Ижевск: АОУ ДПО ИПК и ПРО УР, 2014 – 228 с.

3. Морозова Ж.В. Интеграция содержания образовательных и профессиональных стандартов в образовательном процессе техникума / Ж.В. Морозова. – Екатеринбург: Профессиональное образование и рынок труда. –С. 22-23.№ 1 2016 г.

4. Организация и проведение практических занятий по междисциплинарному курсу 04.01. «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы» профессионального модуля 04 «Приготовление блюд из рыбы» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17. Повар, кондитер. – Ижевск: АОУ ДПО ИПК и ПРО УР, 2014 – 51 с.

5. Перечень профессий (компетенций) WorldSkills Russia, утверждённый Союзом «Агенство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Ворлдскиллз Россия» от 17.04.2015 г. (область «Сфера услуг»; компетенция WSI № 34 Cooking, Поварское дело; компетенция WSI № 32 Confectioner/Pastny Cook, Кондитерское дело)

6. Профессиональный стандарт Повар, приказ от 08.09.2015 г. № 610н

7. ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, приказ от 02.08.2013 г. № 798

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Приложение 1**

**Общие схемы для разработки практических занятий и лабораторных работ для профессий Повар и Кондитер**

**Образец бланка «Структура практического занятия» (вариант 1)**

Практическое занятие № \_\_\_

Название темы

Цель занятия:

Задачи:

Материалы и оборудование (необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование):

Рекомендуемые информационные материалы (учебники, справочная литература, методические пособия, ГОСТы, инструкции):

**Указание к работе (сформулировать рекомендуемые действия и их последовательность):**

Ход работы (детальное описание действий):

Приложения в виде информационных листов (таблицы, варианты ответов и т.д.).

**Образец бланка «Лабораторная работа/ практическое занятие» № \_\_ (вариант 2)**

**Тема\_\_\_\_\_**

Цель работы:

Материалы и оборудование:

Рекомендуемая литература:

Учебники:

Методические пособия:

Справочная литература:

указываются законы, ГОСТы, инструкции ...

Электронные ресурсы:

**Указание к работе (инструкция):**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться (указать чем) \_\_\_\_\_\_\_

Время выполнения задания - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сформулировать рекомендуемые действия и их последовательность)

**Ход работы:**

**Контрольные вопросы:**

**Критерии оценки работы:**

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100 | 5 | отлично |
| 80 ÷ 89 | 4 | хорошо |
| 70 ÷ 79 | 3 | удовлетворительно |
| менее 70 | 2 | не удовлетворительно |

**Приложение 2**

**Интегрированное занятие (английский язык + МДК 06.01 «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок»)**

**Цель занятия:** Систематизация и применение знаний на практике, полученных на уроках профессионального цикла, МДК, английского языка.

**Задачи занятия:**

**Образовательная** – формирование у обучающихся знаний и умений по приготовлению бутербродов, социокультурной компетенции в контексте диалога культур;

**Развивающая –** речь (умения рассказать о национальной кухне), память, логику, умение минимизировать пищевые отходы, художественный вкус, наглядно-образное мышление, глазомер;

**Воспитательная** – воспитывать культуру труда, ответственное отношение к труду, аккуратность, самостоятельность, умение работать в команде.

**Межпредметные связи:** история, изобразительное искусство, ИКТ.

**Обеспечение занятия:**

**Технические средства обучения: интерактивная доска,** ПК, проектор..

**Наглядные пособия:** плакат “Виды бутербродов”, “Правила ТБ на практических занятиях по МДК”, выставка учебной, дополнительной, справочной, нормативной литературы, периодических изданий профессионального цикла по национальной кухне.

**Дидактический материал:** ИТК по технологии приготовления бутербродов (5 шт.), ИТК по видам бутербродов и их составу, в переводе с английского языка (для жюри), заготовки для жюри по номинациям (5 шт.), стенд с дополнительной информацией о бутербродах, кроссворды на закрепления раздела МДК 06.01 (10 шт.); презентация “Бутерброды”.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Название элемента занятия** | **Дополнение** |
| I. | Организационный момент:   1. Приветствие; 2. Учет присутствующих; 3. Проверка готовности к занятию 4. Пояснение порядка работы на занятии | - рассказ-вступление педагогов; - вводный инструктаж; - деятельность бригадиров. |
| II. | Обобщение знаний по теме “Бутерброды”.  Цель:  Мотивация:  а) Бутерброд “Острый вкус”; б) Бутерброд “Греческий”; в) Десертные бутерброды; г) Бутерброд “Сырный”; д) Бутерброд “Английский”\ “Европейский”. | - запись на доске; - слово педагога; - выставка литературы. |
| III. | Актуализация знаний обучающихся по темам:   1. Виды бутербродов; 2. Правила ТБ; 3. Правила санитарии и гигиены; 4. Основные правила технологического процессам приготовления и оформления бутербродов. 5. Варианты сервировки и подачи бутербродов. | - групповая форма работы; - работа с плакатами; - контроль со стороны педагога и жюри. |
| VI. | Практическая работа.  А) Приготовление и оформление бутербродов. Б) Презентация блюда.  В) Разгадывание кроссворда. | - текущий инструктаж; - контроль со стороны педагога; - соблюдение правил ТБ; - музыкальное оформление. |
| V. | Дегустация, бракераж. | - оценивание бутербродов членами жюри. |
| VI. | Закрепление полученных знаний. | - проверка ответов кроссворда |
| VII. | Выставление оценок. | - деятельность педагога |
| VIII. | Домашнее задание. | - запись на доске. |
| IX. | Уборка рабочих мест, кабинета. | - деятельность дежурных. |

**I.** Приветствие на английском языке.

- Сегодня у нас необычное занятие, а необычно оно тем, что мы решили совместить 2-е учебные дисциплины (английский язык и МДК 06.01).



Good afternoon, dear colleagues, friends, boys and girls.

We are happy to greet you at our lesson. Better to say, it’s a holiday, because we have combined two school subjects: cooking and English language to make the tastiest things all over the world – sandwiches.

We are celebrating a sandwich day!

We are glad to welcome the experts:

* На нашем занятии присутствуют эксперты, которые будут оценивать результат и качества Вашего труда.

**II.** - Тема занятия “Калейдоскоп бутербродов”.

А как по английский звучит бутерброд?

We start our sandwich competition. There are 5 teams. Each of them has its own recipe of a sandwich.

* Strong sandwiches. The team leader is Pushina.
* Greek sandwiches. The team leader is Morozov. The speaker is Matveev.
* Sweet sandwiches. The team leader is Romanova.
* Cheese sandwiches. The team-leader is Chernyayeva. The speaker is Guseva.
* English sandwiches. The team leader is Zubenko. The speakers are Zhuravleva and Golovina.

Our jury is going to estimate the sandwiches according to the nominations:

* The most original;
* The most delicious;
* The most unusual;
* The most beautiful;
* The most tempting.

Обучающиеся рассказывают технологический процесс приготовления и оформления бутербродов, используя свои электронные презентации на английском языке. Для жюри они приготовили эти рецепты в письменном виде с переводом на русский. После выступления они вручают их экспертам.

Now we are ready to make the sandwiches. L.V. will help you.



- Мы вас разделили на 5 групп, каждая группа имеет свой рецепт бутерброда: (“Острые” - бригадир Якжин А., “Греческие”- Морозов К., “Сладкие” - Кязимли Ш., “Сырные” - Черняева Л., “Английские” - Кирикой Р.)???

- Расскажите нам, пожалуйста, про бутерброды, которые Вы запланировали сегодня приготовить.

Рассказ обучающихся о своих бутербродах на английском языке (картинки бутербродов на ПК).

**III. -** Ребята! А кто мне напомнит, что означает с немецкого “Butterbrot” (хлеб с маcлом) блюдо, представляющее из себя ломтик хлеба, на который положены дополнительные пищевые продукты (причем не обязательно масло). Существует огромное количество видов бутербродов.

- А кто мне напомнит классификацию бутербродов?! (открытые, закрытые; закусочный, горячие; простые - сложные)

**-** Выходите к доске! (работа по плакату “Виды бутербродов”).

**-** Хочу Вам напомнить правила ТБ на практических занятиях (в шуточной форме).

* Вы любите играть в пиратов? Тогда размахивайте кухонными ножами из стороны в сторону, и обязательно передавайте лезвием вперед!
* А давно у Вас на уроке технологии и английского языка было электрическое замыкание? Так тогда включайте все электроприборы мокрыми руками!
* Берите горячую посуду своими ручками, и Вы навсегда запомните правила игры “Горячая картошка”
* А Вы любите смотреть фильмы ужасов? Тогда подталкивайте мясо в мясорубку своими любимыми пальчиками, и обязательно постарайтесь их подставить, когда будете нарезать продукты для своих бутербродов!
* А когда будете доставать горячие бутерброды из духовки, обязательно поставьте его на школьную парту, чтоб для всех последователей, которые будут учиться в кабинете 41, осталась память о вашей группе!

**Я думаю, что Вы поняли, что все эти примеры нужно делать с точностью “наоборот”, а память должна остаться и у экспертов, и у Ваших одногруппников о нашем занятии - самая положительная!!!**

**-** У нас у доски находится стенд по правилам ТБ при работах в кулинарном цехе, Вы можете к нему обращаться, если в чем-то будете сомневаться!

- А правила санитарии и гигиены на практических занятиях, хочу, чтоб напомнил мне кто-то из Вас.

**Хочу Вам напомнить основные правила приготовления и подачи бутербродов.**

* Хлеб для бутербродов нарезают одинаковой толщины (для открытых 1…1,5см, для закрытых 0,5…1см).
* Колбасные и рыбные продукты перед нарезкой очищают от оберточной оболочки.
* Чтоб размазывалось ровным слоем масло, его надо заранее достать из холодильника.
* Бутерброды подаются на блюдах, вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых бумажными салфетками.
* Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят за 30 минут до подачи на стол.

**-** Все нужное для сегодняшнего занятия мы вспомнили, а сейчас приступим к его практической части!

**-** У Вас на столах лежат инструкционные карты по приготовлению бутербродов для каждой группы.

- А еще там же представлены кроссворды по закреплению тем МДК 06.01. Вы можете в процессе работы их разгадывать, и наше жюри оценит Ваши знания и в этой работе.

**IV.** Практическая работа.

- Организация рабочего места (выбор производственного инвентаря, посуды; соблюдение санитарных норм, техники безопасности);

- Подготовка сырья (механическая и кулинарная обработка, нарезка ингредиентов);

- Приготовление и оформление бутербродов;

- Сервировка и подача бутербродов.

**V.** Дегустация, бракераж приготовленных бутербродов.

**VI.** Разгадывание кроссворда.

**VII.** Your marks are….

- Выставление оценок экспертами;

- Выставление оценок преподавателями английского языка и МДК.

**VIII.** Домашнее задание:

At home you must read the text about the origin of sandwiches. It’s not difficult. Try to retell it in English

Составить текст о происхождении сэндвичей, прочитать и пересказать по - английский.

Составить технологическую карту приготовления и оформления тематического бутерброда на выбор «День влюбленных», «8 марта», «Личный гороскоп» и т.д.

**Приложение 3**

**ОТЧЕТ**

**о проведении I Регионального  чемпионата IV Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) в Удмуртской Республике – 2016 (фрагмент)**

В рамках **I Регионального  чемпионата IV Национального Чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) в Удмуртской Республике** – **2016 (далее – Чемпионат)**  были проведены конкурсные мероприятия по трем компетенциям: «Поварское дело», «Ресторанный сервис», «Предпринимательство». База проведения: БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум». В Чемпионате приняли участие обучающиеся средних и высших профессиональных образовательных организаций Удмуртской Республики, а также молодые специалисты организаций общественного питания и торговли. Общее количество составило 29 человек, в том числе:

- по компетенции «Поварское дело» – 12 участников;

- по компетенции «Ресторанный сервис» – 5 участников;

- по компетенции «Предпринимательство» – 12 участников (команда состоит из двух человек).

**Результаты I Регионального  чемпионата IV Национального Чемпионата   
«Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) в Удмуртской Республике – 2016**

**Компетенция «Поварское дело»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ФИО** | **Место учебы, работы** | **Занятое место** |
| Тимбекова Ольга Олеговна | БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания» | I |
| Мельников Игорь Владиславович | БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» | II |
| Папырин Владислав Константинович | БПОУ УР «Ижевский торгово-экономический техникум» | III  (вне конкурса) |
| Медведев Дмитрий Сергеевич | БПОУ УР «Сарапульский индустриальный техникум» | III |

**Приложение 4**

**Технология разработки программы дуального обучения, разработанной в ходе эксперимента в рамках вариативной составляющей (фрагмент)**

В Пояснительной записке к законопроекту о профессиональных стандартах отмечено, что в результате принятия этого закона не произойдет автоматический отмены ЕТКС и ЕКС. Разряд, присваиваемый будущему специалисту в условиях производства должен прежде всего предусматривать перечень видов выполняемых работ, соответствующих тому или иному квалификационному уровню профессионального стандарта. В настоящий момент по всем профессиям, по которым идёт подготовка в Ижевском техникуме индустрии питания проводится работа по составлению перечней выполняемых работ в рамках каждого из профессиональных модулей. Содержание этих перечней рассматривается на предприятии соответствующей отрасли. Социальные партнёры сами определяют, на какие виды выполняемых работ надо обращать наибольшее внимание. В настоящее время техникум при подготовке поваров и кондитеров сотрудничает со следующими предприятиями:

1. Филиал АО «ИЭМЗ «Купол» Комбинат-питания-2»;

2. ИП Т.Ф.Ахмадуллин (сеть кафе «Оказия», «Хаттей», «Околица»);

3. ООО «Вкусный дом»;

4. ООО «Гастроном»;

5. ТГ Ижтрейдинг».

На данном этапе ответственность предприятий сводится к следующим видам работ:

-Согласование рабочих программ ПМ и программ практик;

-Утверждение (согласование) ФОС, в том числе на квалификационный экзамен;

-Согласование программы ГИА, участие представителя работодателя в ГИА в качестве председателя;

-Предоставление мест практик;

-Предоставление рабочих мест для организации стажировки преподавателей ПОО, мастеров п/о;

-Участие в работе координационного совета по организации дуального обучения.

**Организация дуального обучения (фрагмент)**

1. Разработка нормативно-правовой базы.

2. Проектирование содержания обучения в рамках МДК, учебной и производственной практик.

3. Синхронизация процесса обучения в техникуме и на предприятии.

4. Подготовка кадров (преподавателей, наставников) для работы со студентами.

5. Создание подразделений и структур, обеспечивающих реализацию дуального обучения (в стадии разработки).

6. Формирование корпоративной культуры (принятие корпоративных ценностей) всеми субъектами дуального обучения при подготовке по профессиям повара и кондитера.

Работа ведётся на основе действующего нормативного документа федерального уровня Постановления Правительства РФ от 10.02.2014 N 92 "Об утверждении Правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области среднего профессионального образования и высшего образования".

В настоящее время идёт активная совместная работа по формированию заказа на набор и обучения будущих специалистов. Вопрос обсуждается на уровне совета образовательной организации в соответствии с текущим состоянием штатного расписания и перспективами развития предприятия. Сотрудниками техникума ведётся активная профориентационная работа со школьниками.

**Формирование учебной программы.** Учебная программа формируется специалистами техникума и специалистами предприятия совместно. Учитывается необходимость максимальной ориентации на производство.В связи с этим **б**ольшаячасть практических занятий проходит на рабочих местах предприятий.

**Организация учебного процесса.** Ведутся переговоры **с** опытными производственниками по вопросам преподавания и проведения практик. Теоретическое обучение проводится в назначенный день на предприятии. Организована целенаправленная работа по развитию творческих навыков обучающихся, по формированию у них ответственности, самостоятельности и др. В дальнейшем, каждый выпускник, прошедший профессиональное дуальное обучение, имеет возможности профессионального и карьерного роста. Основные критерии оценки в ходе работы и обучения на предприятии - высокое качество выполнения операций, наставничество, дальнейшее повышение профессионального уровня. Обучаясь, студенты достаточно хорошо представляют, где они будут работать по окончании техникума. Практика во время обучения полностью ориентирована на обучение и адаптацию студента на конкретном рабочем месте, в конкретном коллективе. В цехах обязанности наставника почетны и востребованы. Качество подготовки очень высокое. Студент после окончания обучения чаще всего остается работать там, где проходил практику. Алгоритм взаимодействия между техникумом и предприятием примерно следующий:

1. Установление договорных отношений между ПОО и предприятием.

2. Создание совместного Координационного совета.

3. Соотнесение ФГОС, ПС и требований работодателя, зафиксированных в должностных инструкциях.

4. Внесение (на уровне тематического планирования) изменений в содержание обучающих программ.

5. Распределение зоны ответственности за реализацию дуального обучения между ПОО и предприятием.

6. Составление графика чередования теории в техникуме и практики на предприятии.

7. Согласование перечня видов выполняемых работ, которые будут отрабатываться на предприятии.

8. Создание нормативной базы по реализации индивидуальных учебных планов для студентов, обучающихся по дуальной модели.

9. Конструирование элементов процесса дуального обучения.

10. Корректировка содержания рабочих программ в сторону практической ориентированности.

11. Разработка контрольно-оценочных средств для дуального обучения (содержание заданий и критерии оценки).

12. Совместная разработка программ для обучения наставников предприятия по дуальному обучению и проведение их обучения.

13. Разработка комплектов учебно-методического обеспечения рабочих программ с учётом технологии дуального обучения.

14. Апробация и корректировка программ и их обеспечения.

15. Организация процесса дуального обучения на основании разработанного комплекта документации.

16. Выявление проблем, оперативное реагирование и коррекция.

17. Апробация педагогических технологий, ориентированных на эффективное дуальное обучение.

Техникум в свою очередь проводит практическое обучение и учебную практику в лабораториях. Предприятие проводит производственную практику в рамках всех профессиональных модулей и организует квалификационный экзамен.

**Ожидаемые продукты в ходе реализации дуального обучения:**

1. Модель организации обучения с элементами дуального образования и результаты апробации модели организации обучения с элементами дуального образования по подготовке квалифицированных рабочих кадров.

2. Методические рекомендации по апробации организации обучения с элементами дуального образования по подготовке квалифицированных кадров.

3. Нормативное и учебно-методическое обеспечение образовательных программ с элементами дуального образования по подготовке квалифицированных кадров.

**Эффективность эксперимента в области дуального обучения:**

1. Повышение инвестиционной привлекательности техникума за счет подготовки кадров, соответствующих требованию отрасли на основе дуального обучения.

2. Повышение престижа квалифицированных рабочих в результате развития новых форм профессионального образования.

3. Повышение качества образования в результате оптимизации в образовательном процессе теоретической и практической подготовки.

4. Удовлетворение потребностей работодателя на перспективу в подготовке специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, соответствующих требованиям высокотехнологичной пищевой отрасли.

5. Снижение риска отказа при трудоустройстве после завершения обучения, ускорение социальной и профессиональной адаптации молодых специалистов в трудовом коллективе.

6. Развитие кадрового потенциала участников проекта.

На 1 января 2016 года в техникуме обучается 592 студента по 3 рабочим профессиям: повар, кондитер; пекарь, продавец, контролер-кассир. Основными предприятиями для техникума индустрии питания является Филиал АО «ИЭМЗ «Купол» Комбинат-питания-2»; ООО «Хлебозавод №5»; ОАО «Ижевский хлебозавод №3»; ООО «Пастарель»; ТГ «Ижтрейдинг».

В рамках интеграции предприятия с техникумом по внедрению дуального обучения были заключены договора, разработаны программы дуального обучения по 3-м профессиям: повар, кондитер; пекарь; продавец, контролер-кассир, утверждены планы мероприятий по реализации программ дуального обучения. На сегодняшний день по данным профессиям и специальностям заключено 100% ученических договоров.

**Основная документация, разработанная по дуальному обучению**:

-Экспериментальный учебный план по профессии повар, кондитер.

-Договора об организации и проведению дуального обучения.

-Планы мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках дуального обучения по всем имеющимся рабочим профессиям;

-Годовые календарные графики реализации программ дуального обучения;

-Программы дуального обучения по профессиям

-Ученические договора;

-Графики модернизации кабинетов и лабораторий современной техникой и оборудованием для проведения ЛиПР и ПЗ;

-Утверждены программы проведения ЛиПР и ПЗ в лабораториях техникума

-Приказы по предприятиям о закреплении квалифицированных рабочих и специалистов за обучающимися;

-Приказы по техникуму о направлении обучающихся на учебные и производственные практики.

С сентября 2015 года была проведена работа по подготовке нормативной базы для реализации программ дуального обучения. Разработаны следующие локальные акты по дуальному обучению:

-Положение о дуальной системе подготовки кадров.

-Положение о базовом предприятии в дуальной системе обучения.

-Положение о производственной практике на базовом предприятии

-Положение о производственном экзамене по результатам дуального обучения.

Находятся в стадии разработки:

-Положение о добровольной сертификации выпускников учреждений СПО, обученных по дуальной системе.

-Положение о мониторинге трудоустройства выпускников дуальной системы обучения.

-Положение о критериях оценки эффективности дуальной системы в образовательном учреждении.

Внедрение дуальной системы обучения в техникуме начали с 2015 года. Были взяты в качестве пилотного проекта рабочая профессия повар, кондитер. На базе предприятия Филиал АО «ИЭМЗ «Купол» Комбинат-питания-2» проводились совместные производственные совещания, на которых решались первоочередные задачи решения данной проблемы. В первую очередь были рассмотрены профессиональные стандарты по данным профессиям, специалисты были ознакомлены с характеристикой профессиональной деятельности выпускников и требованиями к результатам освоения ОПОП (ППКРС). Одновременно специалисты предприятия с преподавателями техникума занимались изучением материальной базы для обеспечения этих профессий. Было принято решение, что для качественного выполнения профессиональных стандартов необходимо – укрепление материально-технической базы.. Была составлена и утверждена руководителем Комбината-питания программа проведения Л и ПР и ПЗ. Изначально были определены даты проведения Л и ПР, количество часов, место проведения, предоставляемое оборудование и ответственные лица с обеих сторон. Кроме того специалист, ответственный за работу на новой технике в первый день практики должен быть прибыть к началу занятий и провести первое занятие по изучению этой технике сам. Уже весной 2016 года мы проходили как УП, так и ПП в цехах предприятия. Наши обучающиеся были обеспечены во время прохождения практик питанием. По состоянию на 1.06.2016 года на различных предприятиях пищевой отрасли работает 82% наших выпускников 2012 - 2015 гг выпуска. Специалисты базовых предприятий принимали непосредственное участие в разработке фонда оценочных средств для проведения экзаменов квалификационных по модулям, с учетом используемых в производственном цикле предприятия марок техники отрасли питания и технологических операций. Также они уже в этом году участвовали в оценке качества обучения обучающихся, являясь председателями ГАК (по стандартам 3 поколения). Вместе со специалистами комбината- питания была выработана модель совместной работы, которая, как нам кажется, может быть интересна и другим организациям профессионального обучения. Ключевыми задачами, в соответствии с этой моделью, являются:

-комплексное повышение квалификации преподавателей;

-обеспечение содержания, методов и технологий обучения современным и перспективным требованиям производства;

-развитие практико-ориентированного и проблемно-ориентированного обучения студентов.

-изучение наставниками хотя бы основ методики преподавания.

Бесполезно предъявлять требования к студентам и не делать этого в отношении тех, кто их учит. Конечно совершенствование учебно-материальной базы - это важно, но все-таки ключевое звено преобразований – это педагог. И основные проблемы, которые требуют в данном случае решения – оторванность преподавателей от передового отечественного и мирового опыта, оторванность от реальных проблем производства и бизнеса, узкая специализация, недостаточное владение методами и технологиями обучения, адекватными производственной системе. В этом направлении (первая задача) - мы значительно активизировали свою работу с преподавательским составом, все преподаватели и мастера п/о прошли стажировки в базовых предприятиях, разработаны и утверждены программы стажировки. По этим программам 100% мастеров и преподавателей по профессии повар, кондитер прошли стажировку. Программа стажировки включала теоретические вопросы по передовым технологическим процессам и практическую часть.

Для решения второй задачи – обеспечения соответствия содержания, методов и технологий обучения современным и перспективным требованиям производства – мы используем такие формы взаимодействия, как совместный анализ и доработка учебных планов, введение в изучаемые дисциплины тематик наших базовых предприятий, обеспечение соответствия технологий обучения, внедряемым на базовых предприятиях формам работы. Методы и технологии обучения – особый вопрос. Они должны максимально задействовать интеллектуальный потенциал студентов, способствовать формированию навыков, поиска, анализа и обобщения информации, должны быть приведены в соответствие с методами организации деятельности на предприятии.

Третья задача – развитие практико-ориентированного и проблемно-ориентированного обучения студентов. Внедрение в учебный процесс практико-ориентированных технологий, которые включают в себя анализ конкретных производственных ситуаций, решение производственных задач, деловые игры, «погружение» в профессиональную деятельность, моделирование профессиональной деятельности в учебном процессе, контекстное обучение, организацию профессионально-ориентированной учебно-исследовательской работы. В этом направлении предстоит еще очень большая работа.

Четвёртая проблемная задача – необходима система занятий с наставниками по методике проведения практик. За это небольшое время работы с базовыми предприятиями акценты во взаимоотношениях сместились в сторону партнерства и сотрудничества, стало характерным стремление усилить потенциал друг друга. Сейчас, мы ведем конструктивный диалог, как это делать, чтобы подготовить высокопрофессионального рабочего.

**Объем программы и виды учебной работы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** | | | **% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки** | | |
| **1** | **2** | | | **3** | | |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)** |  | | |  | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики)** |  | | | 100 | | |
| **в том числе в ПОО**: | 1 курс | 2 курс | 3 курс | 1-курс | 2-курс | 3 курс |
| теоретические занятия |  |  |  |  |  |  |
| лабораторные занятия |  |  |  |  |  |  |
| практические занятия |  |  |  |  |  |  |
| учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| **в том числе на базе Предприятия:** |  |  |  |  |  |  |
| теоретические занятия |  |  |  |  |  |  |
| лабораторные занятия |  |  |  |  |  |  |
| практические занятия |  |  |  |  |  |  |
| учебная практика |  |  |  |  |  |  |
| производственная практика |  |  |  |  |  |  |
| Итоговая аттестация в форме выпускной квалификационной работы | | | | | | |

**Приложение 5**

**Дневник**

**по учебной практике**

**Родители (законные представители) несовершеннолетнего обучающегося:**

**Фамилия, имя, отчество**

**Мать:**

Контактные данные:

**Отец** :

Контактные данные:

Фамилия, имя, отчество обучающегося

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия «Повар, кондитер»

Группа\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок практики: с «\_\_» 2015г.

по «\_\_\_» 2016 г.

**Сведения об участниках дуального обучения**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **СВЕДЕНИЯ О НАСТАВНИКЕ**  Фамилия, имя, отчество  Должность,  место работы:  Контактные данные | |  | **СВЕДЕНИЯ О КУРАТОРЕ**  Фамилия, имя, отчество  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность,  место работы:  Контактные данные  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **Место проведения**  **дуального обучения** |  | | | |
| **Адрес** |  | | | |
| **Отрасль** |  | | | |
| **Период дуального обучения:** |  | | | |

**Образец заполнения Таблицы №1**

**Таблица №1**. Программа дуального обучения*.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование разделов/тем по видам работ** | **Кол-во часов** | **Осваиваемые трудовые действия** | |
| **знать** | **уметь** |
| **ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы, 36 часов** | | | | |
|  | | | | |
|  | **Раздел 1. ПМ 04. Производство обработки рыбы с костным скелетом** | 6 |  |  |
| 1.1 | Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Обработать рыбу с костным скелетом. |
|  | **Раздел 2 ПМ.04. Производство приготовления или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** | 6 |  |  |
| 2.1. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Приготовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом. |
|  | **Раздел 3 ПМ.04. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом** | 24 |  |  |
| 3.1 | Приготовление и оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценивать качество готовых блюд.  Приготовить, оформить и подать простые блюда из отварной и припущенной рыбы. |
| 3.2 | Приготовление и оформление простых блюд из жареной и тушеной рыбы | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы.  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценивать качество готовых блюд.  Приготовить, оформить и подать простые блюда из жареной и тушеной рыбы. |
| 3.3. | Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценивать качество готовых блюд.  Приготовить, оформить и подать простые блюда из рыбной котлетной массы. |
| 3.4 | Приготовление и оформление простых блюд из запеченной рыбы | 6 | Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы.  Правила проведения бракеража.  Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.  Правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы  Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. | Проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.  Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.  Оценивать качество готовых блюд.  Приготовить, оформить и подать простые блюда из запеченной рыбы. |
| Всего часов | | 36 | **Подпись куратора:** | |

**Таблица №2.** Содержание и виды ежедневных работ по дуальному обучению.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Виды работ и индивидуальных заданий** | **Кол. час** | **Оценка** | **Подписи** | |
| Наставник\* | Кура  тор |
| **ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы, 36 часов** | | | | | |
|  | (Заполняется обучающимся лично)  Раздел 1. ПМ 04. Производство обработки рыбы с костным скелетом | 6 |  |  |  |
| 21.12.15 | Тема 1.1. Кулинарная обработка рыбы с костным скелетом  Организует рабочее место в соответствии технологическим процессом. Проводит органолептическим способом качество рыбного сырья в соответствии с технологическими требованиями. Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для обработки рыбы с костным скелетом. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Производит обработку рыбы с костным скелетом и пластование рыбы на филе. | 6 |  |  |  |
|  | Раздел 2 ПМ.04. Производство приготовления или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | 6 |  |  |  |
| 22.12.15 | Тема 2.1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.  Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Готовит полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для блюд из отварной, припущенной, жареной, фри, тушеной рыбы. Готовит котлетную массу из рыбы и полуфабрикаты из нее. Соблюдает температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы, из котлетной массы рыбы. | 6 |  |  |  |
|  | Раздел 3 ПМ.04. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом | 24 |  |  |  |
| 23.12.15 | Тема 3.1. Приготовление и оформление простых блюд из отварной и припущенной рыбы.  Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Готовит полуфабрикаты и простые блюда из рыбы с костным скелетом (рыба припущенная, рыба отварная в ассортименте). Использует различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Оценивает качество готовых простых блюд из отварной и припущенной рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |  |
| 24.12.15 | Тема 3.2. Приготовление и оформление простых блюд из жареной и тушеной рыбы.  Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Готовит полуфабрикаты и простые блюда из рыбы с костным скелетом (рыба жареная с луком по-ленинградски, поджарка из рыбы, рыба тушеная в томате с овощами). Использует различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Оценивает качество готовых простых блюд из жареной и тушеной рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |  |
| 25.12.15 | Тема 3.3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбной котлетной массы.  Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Готовит полуфабрикаты из котлетной массы рыбы и блюда из них (тефтели рыбные). Использует различные технологии приготовления и оформления простых блюд из котлетной массы рыбы с костным скелетом. Оценивает качество готовых простых блюд из котлетной массы рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |  |
| 26.12.15 | Тема 3.4. Приготовление и оформление простых блюд из запеченной рыбы.  Выбирает производственный инвентарь, посуду и технологическое оборудование для приготовления полуфабрикатов. Выполняет правила по охране труда и санитарно-гигиенические требования при организации рабочего места, эксплуатации технологического оборудования. Готовит полуфабрикаты и простые блюда из рыбы с костным скелетом (рыба, запеченная с картофелем по-русски). Использует различные технологии приготовления и оформления простых блюд из рыбы с костным скелетом. Оценивает качество готовых простых блюд из запеченной рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |  |
| …. | …….. и т.д. | … | … |  |  |

**\* Оценка выставляется наставником на основе критериев и подписывается наставником и куратором ежедневно.**

Подпись родителей (законных представителей )

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

( за семестр или период дуального обучения)

Печать Подпись ответственного за реализацию дуального обучения на

предприятии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(в конце семестра)

**Таблица № 3.** Предлагаем назвать ее Сводная таблица оценок обучающегося по профессиональным модулям 01-08

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **дата** | **ПМ** | **№ урока** | **Тема** | **Кол-во часов** | **оценка** | **подпись** |
|  | **01** |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ** | **54** |  |  |
|  |  | 1 | Вводное занятие.  Охрана труда и пожарная безопасность, на предприятиях общественного питания.  Ознакомление с предприятиями общественного питания. | 6 |  |  |
|  |  | 2 | Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов. Обработка грибов, последовательность приемов. | 6 |  |  |
|  |  | 3 | Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки. | 6 |  |  |
|  |  | 4 | Подготовка овощей к фаршированию. | 6 |  |  |
|  |  | 5 | Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 6 | Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 7 | Приготовление запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 8 | Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 9 | Приготовление блюд и гарниров из овощной массы. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  |  | ***Итоговая оценка ПМ.01*** |  |  |  |
|  | **02** |  | **блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **90** |  |  |
|  |  | 10 | Способы тепловой обработкипродуктов | 6 |  |  |
|  |  | 11 | Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении блюд и  гарниров из круп, бобовых и макарон  ных изделий, оборудование и инвентарь. | 6 |  |  |
|  |  | 12 | Технология приготовления рассыпчатых каш различной консистенции. | 6 |  |  |
|  |  | 13 | Технология приготовления блюд из  вязких каш | 6 |  |  |
|  |  | 14 | Технология приготовления блюд из бобовых. | 6 |  |  |
|  |  | 15 | Технология приготовления блюд из макаронных изделий | 6 |  |  |
|  |  | 16 | Требования к качеству блюд и гарниров  из круп, бобовых и макаронных изделий, оформление, отпуск. | 6 |  |  |
|  |  | 17 | Технология приготовления блюд из яиц. | 6 |  |  |
|  |  | 18 | Технология приготовления блюд из  творога | 6 |  |  |
|  |  | 19 | Тесто для вареников, пельменей и лапши. | 6 |  |  |
|  |  | 20 | Тесто для блинов, блинчиков, оладий. | 6 |  |  |
|  |  | 21 | Приготовление дрожжевого  безопарного теста и изделий из него. | 6 |  |  |
|  |  | 22 | Приготовление дрожжевого теста  опарным способом и изделий из  него. Приготовление слоеного  дрожжевого теста. | 6 |  |  |
|  |  | 23 | Приготовление дрожжевого теста  с «отсдобкой» и слоеного. | 6 |  |  |
|  |  | 24 | Приготовление сдобного пресного теста. | 6 |  |  |
|  |  |  | ***Итоговая оценка ПМ.02*** |  |  |  |
|  | **03** |  | **ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ** | **54** |  |  |
|  |  | 25 | Организация рабочего места при приготовлении бульонов, отваров, супов, соусов. Правила техники безопасности. Приготовление бульонов и отваров. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 26 | Технология приготовление щей. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.  Технология приготовление борщей. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 27 | Технология приготовление рассольников. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.  Технология приготовления солянок. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд. | 6 |  |  |
|  |  | 28 | Технология приготовления супов картофельных с овощами, крупами и бобовыми и макаронными изделиями. | 6 |  |  |
|  |  | 29 | Технология приготовления супов-пюре и молочных супов.  Технология приготовления холодных и сладких супов. | 6 |  |  |
|  |  | 30 | Технология приготовления красного основного соуса и его производных. | 6 |  |  |
|  |  | 31 | Технология приготовления белого основного соуса и его производных | 6 |  |  |
|  |  | 32 | Технология приготовления соусов на грибном бульоне  Технология приготовление молочных и сметанных соусов. | 6 |  |  |
|  |  | 33 | Технология приготовления соусов на сливочном и растительном масле, уксусе.  Технология приготовления сладких  соусов. | 6 |  |  |
|  |  |  | ***Итоговая оценка ПМ.03*** |  |  |  |
|  | **04** |  | **Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** | **54** |  |  |
|  |  | 34 | Очистка рыбы, потрошение, удаление жабр, плавников. | 6 |  |  |
|  |  | 35 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | 6 |  |  |
|  |  | 36 | Приготовление котлетной массы из  рыбы и полуфабрикаты из нее | 6 |  |  |
|  |  | 37 | Технология приготовления блюд из отварной рыбы. | 6 |  |  |
|  |  | 38 | Технология приготовления блюд из припущенной рыбы. | 6 |  |  |
|  |  | 39 | Технология приготовления блюд из жареной рыбы. | 6 |  |  |
|  |  | 40 | Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. | 6 |  |  |
|  |  | 41 | Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы. | 6 |  |  |
|  |  | 42 | Органолептическая оценка качества горячих рыбных блюд. Их оформление  и отпуск. | 6 |  |  |
|  |  |  | ***Итоговая оценка ПМ.04*** |  |  |  |
|  |  |  | ***Итоговая оценка за 1 курс обучения*** |  |  |  |
|  |  |  | **Всего часов** | **252** |  |  |

Старший мастер(заведующий отделением) \_\_\_\_\_\_\_\_ Мастер п/о\_\_\_\_\_\_\_