Министерство образования и науки Удмуртской Республики

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Удмуртской Республики

«Ижевский техникум индустрии питания»

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА

«Приготовление, оформление, подача, оценка качества горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональной кухни»

по

МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

по профессии среднего профессионального образования

ТОП-50 43.01.09 Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Захарова О.Н.,

преподаватель высшей квалификационной категории

Ижевск, 2021

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

***Лабораторная работа №1. Приготовление, оформление, подача, оценка качества горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональной кухни (6ч).***

******

 **Цель занятия:**

Приготовить и оформить, подать, произвести оценку качества горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональной кухни.

**Задачи:**

1. Организовать рабочее место и хранение сырья.
2. Приготовить, оформить и подать горячие сладкие блюда«Фондан с кремом чиз соусом ягодным», «Суфле банановое», «Креп Сюзетт».
3. Произвести оценивание качества приготовленных блюд.

**Технологическое оборудование:** весы электронные, индукционная плита, пароконвектомат, холодильный шкаф, шкаф шоковой заморозки, блендер погружной, фризер.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструменты:** доски разделочные маркированные, ножи поварские, венчики, силиконовые лопатки, кисточки, силиконовые коврики, силиконовые формы, сито, матрицы, сотейники, гастроемкости, мерные ложки, диспенсер, сковороды, керамические креманки.

**Рекомендуемые информационные материалы:**

**Учебники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для СПО. – 13-е изд. – М.: «Академия», 2017. – 400с.
2. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. М.: «Академия», 2018. – 304с.

**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:**

* Предоставить пакет документов для ЛР:заявку на сырье, технологические карты горячих сладких блюд, десертов по перечню, алгоритм работы на ЛР №1.
* Приготовить горячие сладкие блюда, десерты«Фондан с кремом чиз ягодным соусом», «Суфле банановое», «Креп Сюзетт».
* Оформить и подать горячие сладкие блюда, десерты по заданию.
* Произвести оценивание качества приготовленных горячих сладких блюд, десертов.

**Ход работы:**

1. Организовать рабочее место и хранение сырья (Приложение 1).

2. Произвести санитарную обработку рабочих поверхностей.

3. Произвести обработку сырья (Приложение 3).

4.Произвести технологический процесс приготовления горячих сладких блюд, десертов (Приложение 2, 3).

5**.** Произвести сборку горячих сладких блюд, десертов (Приложение 2, 3).

6.Подать блюда по перечню в соответствии с временем подачи (Приложение 3).

7.Оценить качество приготовленных блюд в соответствии с критериями (Приложение 4).

8.Произвести упаковку и маркировку остатков сырья на производственный стол.

9. Произвести санитарную обработку рабочего места.

**ЗАДАНИЕ**

**Обзор задания Модуль 4 – время выполнения 4,5 часа**

|  |  |
| --- | --- |
| **Часть А** | **Горячие сладкие блюда, десерты ПК 4.1., ПК 4.3.** |
| Описание | * **Приготовить 3 порции Десерта «Креп Сюзетт»**
* **Обязательный компонент – апельсины**
* **1 соус апельсиново-карамельный**
* **Декоративный элемент мята**
* **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор участника**
* В холодильниках и в местах хранения сыпучих продуктов должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
* Не должно быть чрезмерного расходования продуктов
 |
| Особенности подачи | Масса блюда минимум 90 – максимум 150 гр.порции сладких блюд подаются на тарелках - круглая плоская белая тарелка диаметром 30-32 смСоус должен быть сервирован на каждую тарелкуТемпература подачи тарелки не менее 350СПодаются два идентичных блюда* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 |
| Основные ингредиенты | * согласно перечню сырья
 |
| Специальное оборудование | * Весы электронные, индукционная плита, холодильный шкаф
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЧастьВ** |  **Горячие сладкие блюда, десерты ПК 4.1., ПК 4.3.** |
| Описание | **Приготовить три порции горячего десерта «Фондан с кремом чиз соусом ягодным»*** **Обязательный ингредиент – шоколад Callebaut темный 55%**
* **1 соус ягодный на выбор участника**
* **Обязательный гарнир – крем чиз**
* **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор обучающегося**
* В холодильниках и в местах хранения сыпучих продуктов должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
 |
| Особенности подачи | * Масса блюда минимум 90 – максимум 150 гр.

порции десерта подаются на тарелках - круглая плоская белая тарелка диаметром 30-32 см * Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
* Дополнительно подается одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
* Температура подачи тарелки более 350С
* Подается три идентичных блюда
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол, вторая тарелка подается в дегустацию
 |
| Основные ингредиенты | * Используются продукты из заявки на сырье
 |
| Обязательныйингредиенты | * Согласно перечню
 |
| Специальное оборудование | * Допускается использовать дополнительный инвентарь
 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ЧастьС** |  **Горячие сладкие блюда, десерты ПК 4.1., ПК 4.3.** |
| Описание | **Приготовить три порции Десерта «Суфле банановое»*** **Обязательный ингредиент – бананы**
* **Декоративный элемент - рафинадная пудра**
* **Допускается дополнительное оформление десерта – на выбор обучающегося**
* В холодильниках и в местах хранения сыпучих продуктов должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
* Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
* Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
* Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
* Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
* Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы
 |
| Особенности подачи | * Масса блюда минимум 90 – максимум 150 гр.

порции десерта подаются в порционных керамических креманках* Температура подачи тарелки не менее 350С
* Подается три идентичных блюда
* Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
* Одна тарелка подается для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол, вторая тарелка подается в дегустацию
 |
| Основные ингредиенты | * Используются продукты из заявки на сырье
 |
| Обязательныйингредиенты | * Согласно перечню
 |
| Специальное оборудование | * Допускается использовать дополнительный инвентарь
 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**На десерт «Креп Сюзетт»**

**Механическое оборудование:** весы электронные, блендер, индукционная плита, холодильное оборудование.

**Инвентарь:** нож поварской, гастроемкости, стакан, ложка, половник, сковороды, лопатка силиконовая, диспенсер, сито.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расчет сырья на 1 порцию** | **Расчет сырья на 3 порции** | **Процесс приготовления** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** | Т**есто**для блинчиков: соединить подготовленное сырье в блендерном стакане (яйца, соль, ½ часть молока, просеянную муку) и блендерить до получения однородной массы, добавить остальное молоко (развести до необходимой консистенции) и растопленное сливочное масло. Готовое жидкое тесто выпекать на смазанной маслом и разогретой сковороде диаметром 24-26 см с двух сторон. **Соус:** Апельсины промыть, снять цедру, срезать подкожицу, зачистить на чистое филе, с остатков выжать сок, процедить. В сотейнике растопить сливочное масло сахаром, приготовить карамель, влить апельсиновый сок, проварить до загустения, выложить чистое филе апельсинов и карамелизовать в течение 2-3 мин. **Фламбирование**: Блинчики, сложенные вчетверо, положить в соус, прогреть, перевернуть, полить ликером Куантро, фламбировать. Горячие блинчики выложить по две штуки на тарелку, полить остатками соуса, сверху выложить дольки апельсина, подать.  |
| **Тесто на блинчики** |
| Мука пшеничная | 42 | 41,6 | 126 | 125 |
| Молоко или вода | 101 | 100 | 301 | 300 |
| Яйца | 1 шт | 33,3 | 2шт | 100 |
| Соль | 0,6 | 0,6 | 2 | 2 |
| Сливочное масло | 17 | 16,6 | 51 | 50 |
| **Масса теста** | **-** | 180 | **-** |  |
| Масло растительное |  | 3 | 10 | 10 |
| **Выход жареногопф** | **-** | 100 | **-** | 300 |
| **Соус апельсиновый** |
| Апельсины | 100 | 45 | 300 | 135 |
| Сахар | 25 | 25 | 75 | 75 |
| Масло сливочное | 15,3 | 15 | 46 | 45 |
| Цедра | 1 шт | 0,6 | 1 шт | 2  |
| Куантро ликер | 16,3 | 16 | 51 | 50 |
| **Выход** |  | **50** | **-** | **150** |
| **Итого** | **-** | **150** | **-** | **450** |

**Срок реализации:** 15 мин, желательно готовить и реализовать - сразу

**Температура подачи:**десерта550С, температура тарелки 350С и более

**Подача подачи:**  белая плоская тарелка диаметром 30- 32см.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Вкус и запах** | **Консистенция** |
| Блинчики подают на белой отполированной тарелке. Блинчики, сложенные вчетверо, выложены по две штуки на порцию, залитые соусом карамельно-апельсиновым, декорированные апельсиновыми дольками. Поверхность блинчиков без трещин и разрывов, равномерного золотистого цвета, без подгорелостей. Тонкие, пропитанные соусом. Соус карамельного цвета, однородный. Гарнир: дольки апельсинов сохранившие форму, цвет свойственный доброкачественным. | Блинчики в меру соленые, без привкуса прогорклой муки и масло, свойственный используемому соусу. Соус сладкий с кислинкой,с ярко выраженным апельсиново-карамельным ароматом, свойственным доброкачественным используемым продуктам, без посторонних привкусов и запахов. | Блинчики пропеченные, мякиш мягкий, однородный,пропитанный сиропом. Соуса однородная, средней густоты. Гарнира – апельсины мягкие, но сохранившие форму долек. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**На горячее сладкое блюдо «Фондан с кремом чиз и соусом ягодным**».

**Механическое оборудование**: пароконвектомат, индукционная плита, миксер, холодильный шкаф.

**Инвентарь, посуда:** нож поварской, силиконовая лопатка, матрицы, маркированные доски, кондитерские листы, сито, гастроемкости, сотейники.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расчет сырья на 1 порцию** | **Расчет сырья на 3 порцию** | **Технология приготовления** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Шоколад Callebaut темный 55% | 40 | 40 | 120 | 120 | **Фондан**: Шоколад со сливочным маслом растапливают на водяной бане. Яйца растирают с сахаром до растворения. Растопленный шоколад вводят в яичную смесь, перемешивают, добавляют муку, замешивают. Готовое тесто порционируют в подготовленные матрицы. Выпекают в пароконветомате при температуре 1700С в течение 8-10 мин. **Крем чиз**: творожный сыр перетирают с сахарной пудрой, водят взбитые сливки, перемешивают до однородной массы. Кладут в кондитерский мешок, охлаждают.**Соус:** Мороженую малину с водой прогревают в сотейнике. Протирают через сито. В отвар добавляют сахар и вновь нагревают до кипения. Одновременно разводят крахмал холодной кипячёной водой и вводят в горячий ягодный сироп при постоянном помешивании, быстро доводят до кипения.  |
| Масло сливочное | 26 | 25 | 76 | 75 |
| Яйцо | 1шт. | 48 | 3 шт. | 146 |
| Сахар | 25 | 25 | 75 | 75 |
| Мука | 20,5 | 20 | 61 | 60 |
| **Выход п/ф** | **-** | **150** | - | 450 |
| **Выход готового** | **-** | **126** | - | 378 |
| **Соус малиновый** |
| Малина | 25 | 20 | 75 | 60 |
| Сахар | 20 | 20 | 60 | 60 |
| Вода | 10 | 10 | 30 | 30 |
| Крахмал | 1 | 1 | 3 | 3 |
| **Выход соуса** | - | **25** | **-** | **100** |
| **Крем чиз** |
| Сливки 33-35% | 27 | 26 | 82 | 80 |
| Творожный сыр | 28 | 26 | 83 | 80 |
| Сахарная пудра | 24 | 23 | 41 | 40 |
| **Выход:** | **-** |  |  |  |
| Сахарная пудра | 2 | 2 | 6 | 6 |
| Мята | 1 | 1 | 3 | 3 |
| **Выход итого** | **-** | **90-150** | **-** | **500** |

**Температура подачи**: десерта550С, температура тарелки 350С и более

**Посуда подачи**: плоская белая тарелка диаметром 30-32 см

**Декор**: мята, соус

**Срок реализации**: по мере спроса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Вкус, запах** | **Консистенция** |
| Подается в отполированной тарелке, блюдо оформлено. Фондан соответствующей формы, без деформации. Цвет – темно-коричневый. Мороженое – сформованное, не растекшееся. Соус – яркий. | Вкус насыщенный, шоколадный. Мороженого – ванильно-сливочный. Соуса – кисло-сладкий, ягодный, без посторонних привкусов и запахов.  | Фондан – пропеченный снаружи, внутри с жидкой текстурой. Мороженое – однородной консистенции. Соус – однородной, средней густоты. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**На горячее сладкое блюдо «Суфле фруктовое**».

**Механическое оборудование**: пароконвектомат, индукционная плита, миксер, холодильный шкаф, фризер.

**Инвентарь, посуда:** нож поварской, силиконовая лопатка, порционные керамические стаканчики, маркированные доски, кондитерские листы, сито, гастроемкости, сотейники.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расчет сырья на 1 порцию** | **Расчет сырья на 3 порцию** | **Технология приготовления** |
| **Брутто** | **Нетто** | **Брутто** | **Нетто** |
| Молоко | 16 | 15 | 45 | 45 | **Заварная основа:**Молоко со сливками доводят до кипения. Желток растирают сахаром, добавляют просеянный крахмал, ванилин, перемешивают, вливают постепенно горячую молочно-сливочную смесь, заваривают, уваривают до консистенции заварного крема. Очищенные бананы блендерируют, соединяют с заварной массой, перемешивают. В готовую массу водят муку, замешивают. Белки взбивают до увеличения в объеме, постепенно вводят сахарную пудру, продолжая взбивать, добавляют лимонный сок. Взбитые белки в два приема вводят в бананово-заварную массу. Готовую массу выкладывают в подготовленные керамические стаканчики, встряхивают, выравнивают. Выпекают в пароконвектомате при температуре 1800С до готовности. |
| Сливки | 10,3 | 10 | 31 | 30 |
| Желток | 1 шт. | 11,7 | 2 шт. | 35,2 |
| Сахар | 10 | 10 | 30 | 30 |
| Белок | 1 шт. | 30 | 2 шт. | 60 |
| Сахарная пудра | 6,7 | 6,7 | 20 | 20 |
| Мука | 2,5 | 2,5 | 7,5 | 7,5 |
| Ванилин | 0,006 | 0,006 | 0,02 | 0,02 |
| Крахмал | 1,7 | 1,7 | 5 | 5 |
| Банан | 33 | 25 | 100 | 75 |
| Лимон | 8,3 | 2,6 | 25 | 8 |
| **Выход п/ф** | **-** | **100** | - | **300** |
| **Выход готового** | **-** | **85** | - | **255** |
|  |

**Температура подачи**: десерта500С, температура тарелки 350С и более

**Посуда подачи**: порционный керамический стаканчик

**Декор**: сахарная пудра

**Срок реализации**: по мере спроса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Внешний вид** | **Вкус, запах** | **Консистенция** |
| Подается в посуде приготовления на подстановочной тарелке с салфеткой долис. Суфле по объему выше посуды подачи, на поверхности золотистая корочка без подгорелости. | Вкус сладковатый с ароматом банана, без посторонних привкусов и запахов, соответствующий доброкачественному сырью. | Нежная, воздушная, без деформации с не осевшей текстурой. |

**Заявка на сырье**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Кол-во сырья (г)** | **Итого** |
| ***Блинчики*** | ***Соус карамельно-апельсиновый*** | ***Фондан***  | ***крем чиз*** | ***Соус ягодный*** | ***Суфле фруктовое*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Время** | **АЛГОРИТМ** |
| **07:45** | **ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ**Проверка продуктов по заявке. Раскладка скоропортящихся продуктов в холодильник по полкам, сухие под стол. Выбор инвентаря, приспособлений. |
| **08:00** | **СТАРТ**Обработать рабочее место с мылом, протереть сухой салфеткой.Вымыть руки до локтей с мылом.**МКО сырья:** |
|  | **Приготовление полуфабрикатов:** |
|  | **Тепловая обработка:**  |
|  | **Белый фартук.****Сборка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:** |
|  | **Подача \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  | **Сборка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:** |
|  | **Подача\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  | **Сборка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:** |
|  | **Подача \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  | **Сборка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_:** |
|  | **Подача \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  | **Уборка**Остатки продуктов на поднос **→** упаковка **→**маркировка.Мойка инвентаря, посуды тары.Уборка рабочей поверхности, холодильника. |

**Лабораторная работа №1**

**Задание:** Горячие десерты

Обучающийся (аяся): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Максимальная оценка** | **Описание измеримого аспекта оценки РАБОТА** |  |
| 1 | **Спецодежда соответствует требованиям**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |
| 1 | **Корректное использование мусорных баков (пищевые/непищевые отходы)**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |
| 1 | **Наличие брака в работе**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |
|  | **Расточительность**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |
|  | **Наличие списка продуктов** Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |
| **Описание измеримого аспекта оценки РАБОТА** |
| **Соблюдение технологических процессов**2 – рабочий процесс без четкой организации, отсутствие приоритетов в выполнении операций технологического процесса3 – способен устанавливать приоритеты и управлять планом выполнения технологического процесса4 – правильно расставляет приоритеты, эффектно управляет временем, способен корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями5 – организация рабочего процесса четкая, уровень выполнения задания выше |  |
| **Персональная гигиена**2 – грязная спецодежда, плохие привычки, редко моет руки,неправильное использование перчаток, снятие пробы пальцем3 – спецодежда с незначительными загрязнениями, наличие плохих привычек, ошибки при снятии пробы, при работе с перчатками4 – спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек5 – спецодежда чистая, соблюдает и строго выполняет санитарно-гигиенические нормы |  |
| **Корректное использование разделочных досок**2 – выбирает не правильный цвет доски3 – единичные нарушения при выборе доски4 – соблюдена цветовая маркировка досок5 – соблюдена цветовая маркировка досок, выполняет правило «единой доски» |  |
| **Рабочее место – холодильник**2 – холодильники грязные, с нарушением товарного соседства3 – холодильники с незначительными загрязнениями, без грубых нарушений товарного соседства4 – холодильники чистые, без нарушения товарного соседства5 - холодильники чистые, без нарушения товарного соседства, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы |  |
| **Санитария и гигиена рабочего места**2 – пол и рабочие поверхности грязные, рабочее место перегружено инвентарем, инструментами. Нарушение санитарно - гигиенических требований3 – пол и рабочие поверхности незначительно загрязнены. Рабочее место организовано недостаточно четко.4 - пол и рабочие поверхности чистые. Размещение инвентаря, инструментов, раходных материалов выполнено в соответствии с рабочим процессом.5 - пол и рабочие поверхности чистые, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, размещение инвентаря, инструментов, расходных материалов выполнено четко в соответствии с рабочим процессом, санитарными требованиями и техникой безопасности. |  |
| **Техника безопасности на рабочем месте**2 – не соблюдаются т/б при работе с ножом, инвентарем и оборудование3 – соблюдаются общие правила т/б, допускаются незначительные нарушения4 – соблюдаются правила т/б5 – строго соблюдаются правила т/б |  |
| **Выбор ингредиентов в соответствии с меню и сезонностью продуктов**2 – выбирает ограниченное количество продуктов для приготовления блюд, без учета сезонности, заказанное сырье не использует в блюдо, не сочетает по пищевой ценности3 - выбирает ограниченное количество продуктов для приготовления блюд, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает по пищевой ценности4 - выбирает разнообразное ингредиенты для разработки меню, учитывает сезонность продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает по пищевой ценности5 - выбирает разнообразное ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности и сезонности продуктов, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности |  |
| **Навыки и знания кулинарной обработки продуктов**2 – демонстрирует отсутствие  |  |
| **Знание и применение приемов приготовления и методов тепловой обработки** |  |
| **Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Максимальная оценка** | **Описание аспекта оценки БЛЮДА** | **ФОНДАН** | **КРЕП СЮЗЕТТ** | **СУФЛЕ БАНАНОВОЕ** |
|  | **Время подачи** Да=максимальное количество балловКаждая дополнительная минута – вычитается 0,10 |  |  |  |
|  | **Температура тарелки**в соответствии с конкурсным заданиемДа=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |  |  |
|  | **Два (три) идентичных изделия**Годно/не годно для реализации |  |  |  |
|  | **Чистота тарелки** при подаче блюдаДа=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |  |  |
|  | **Масса блюда**в соответствии с конкурсным заданиемДа=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |  |  |
|  | **Компоненты блюда отражены в меню**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |  |  |
|  | **Правильность подачи блюда в соответствии с заданием**Да=максимальное количество балловНет = ноль баллов |  |  |  |
| **Описание измеримого аспекта оценки БЛЮДА** |
| **Качество блюда**2 – неудовлетворительное качество приготовленного блюда3 – нормальное качество блюда4 – хорошее качество приготовленного блюда5 – отличное качество приготовленного блюда |  |  |  |
| **Внешний вид**2 – блюдо не презентабельно3 – блюдо в целом приятно на вид4 – блюдо производит хорошее визуальное впечатление5 – блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую |  |  |  |
| **Текстура всех компонентов блюда**2 – не соответствует основным требованиям3 – соответствует основным требованиям4 – соответствует основным требованиям и хорошо сочетается в блюде5 – блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования |  |  |  |
| **Вкус всех компонентов блюда**2 – не соответствует основным требованиям, не сочетается между собой3 – соответствует основным требованиям, сочетается между собой, но есть некоторые слишком/ недостаточно выделяющиеся компоненты4 – блюдо имеет очень хороший вкус5 – блюдо исключительно вкусно |  |  |  |
| **Общая грамотность блюда**2 – компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам3 – хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета4 - хорошо сочетаются, ярко акцентируют цвет, вкус и элементы5 - хорошо сочетаются, ярко подчеркивая цвета, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации |  |  |  |

**Количество баллов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дифференцированная система перевода результатов демонстрационного экзамена в оценки**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценка ГИА** | **"2"** | **"3"** | **"4"** | **"5"** |
| Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах) | **0,00% - 19,99%** | **20,00% - 39,99%** | **40,00% - 69,99%** | **70,00% - 100,00%** |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Процент результативности**  | **Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений** |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 100% - 70% (100-70 баллов) | 5 | отлично |
| **40,00% - 69,99%** (40-69,9 баллов) | 4 | хорошо |
| **20,00% - 39,99%** (20-39,9 баллов) | 3 | удовлетворительно |
| **0,00% - 19,99%**% и менее (0,0-19,9 балла) | 2 | неудовлетворительно |