**Методическая разработка занятия учебной практики**

**по теме «Организация технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление горячего десерта «Сметанник»**

**профессионального модуля ПМ 04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» ОПОП по ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Шабалина Ирина Сергеевна,

мастер производственного обучения

БПОУ УР «Ижевский техникум индустрии питания»

**Цель**: приготовить, оформить и подать горячий десерт «Сметанник».

**Задачи:**

1. Организовать рабочее место при выполнении технологических процессов при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

2. Подобрать, подготовить к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами:

3. Произвести подготовку сырья, приготовить песочный полуфабрикат, заливку, соус.

4. Приготовить горячий десерт «Сметанник» по алгоритму.

5. Произвести оценку качества десерта по органолептическим показателям.

**Необходимые посуда, приборы, оборудование:** емкости для сырья и полуфабрикатов, сито, мерный стакан, ложки столовые, вилки, силиконовая лопатка, венчик, диспенсер для соуса, перчатки, ножи поварской тройки, разделочные доски, тарелки белые плоские, соусник, сотейник, сковорода, гастроемкости, производственный стол, формы с гофрированными боковыми стенками для формования теста, блендер, весы электронные, индукционная плита, пароконвектомат, холодильный шкаф, варежка для выемки из печи, ноутбук.

**Раздаточный материал:** графический диктант, эталон ответов; технологическая карта; критерии оценивания готового десерта.

**Программное обеспечение:** MS PowerPoint,Windows media плеер.

**Сырье:** мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное/маргарин, разрыхлитель теста, сахар-песок, сахарная пудра, ванилин, крахмал кукурузный/картофельный, ягоды или фрукты, сметана 20%.

**Информационные источники:**

**Учебники:**

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - М.: ИЦ Академия, 2018.

2. Ледовских Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента / Н. А. Ледовских. – М.: ИЦ Академия, 2021.

**Справочники:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- Киев: Арий, 2013.

2. Интернет ресурсы

**Характеристика учебных возможностей и предшествующих достижений** обучающихся группы, для которых проектируется занятие - у большинства обучающихся сформированы:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

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

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Приобретение первоначального практического опыта:**

ПО1 разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО2 разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО3 организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО4 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО5 упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО6 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

ПО7 контроля хранения и расхода продуктов

**Формирование и развитие у обучающихся умений:**

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5 применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У7 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **В области формирования** | **Код компетенций** | **Планируемые результаты формирования ОК и ПК** |
| **Общих компетенций** | ОК 01, ОК 02, ОК 03,  ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 | **-**распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  -определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -составлять план действия; определять необходимые ресурсы;  -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  -реализовывать составленный план;  -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)  **-**определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;  -структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска;  -оформлять результаты поиска  **-**определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  -применять современную научную профессиональную терминологию;  - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  **-** организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности  -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе  -описывать значимость своей специальности*;* применять стандарты антикоррупционного поведения  **-**соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности  **-**применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  -использовать современное программное обеспечение |
| **Профессиональных компетенций** | ПК 4.1, 4.3, 4.6 | * выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; * обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;   осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов  - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки |

**Ход урока**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этап** | **Время** | **Содержание** |
| **Организационный момент** | **2 мин** | Добрый день, уважаемые студенты! У нас продолжается Учебная практика по ПМ 04. Дежурный доложите, пожалуйста, о явке и готовности к занятию (*на занятии присутствует 8 человек, санитарное состояние удовлетворительное*). Спасибо.  Я вижу, что у вас прекрасное настроение, и мы начинаем. |
| **Мотивационно-целевой** | **20 мин** | Я хочу вас спросить: «Как вы думаете, что входит в профессиональную деятельность кондитера?» (*обучающиеся называют: приготовление, выпечка, десерты, пирожные, декорирование шоколадом, изомальтом и т.д.).* Вы правы, все это и многое другое является работой кондитера. Я предлагаю вам посмотреть небольшой видеоролик (30 сек) и высказать предположения о теме занятия  Как думаете, какая тема нашего сегодняшнего занятия? (*приготовление горячих десертов)*  - По температуре подачи какие бывают десерты? *(холодные t 1-14C и горячие t 50-55C)*  - Какие горячие десерты вы знаете? *(пудинги, суфле, шарлотка и т.д.)*  Какие начинки можно использовать для приготовления десертов? *(фрукты, ягоды и тд)*  Молодцы! Тема нашего занятия Приготовление горячего десерта «Сметанник»  Что нам для этого понадобится? Что мы будем делать? *(нужно сырье, инвентарь, оборудование, организовать рабочее место, выпечка, приготовление, дегустация)*  -Вот мы с вами и сформулировали цель и задачи нашего занятия.  Сегодня я предлагаю вам попробовать себя как в роли кондитера, так и в роли эксперта по оценке изделий и оформления десерта. Согласны? *(да)*  Чтобы освежить информацию по данной теме, предлагаю вам ответить на вопросы графического диктанта… (*раздаю графический диктант, устанавливаю время 10 минут, за 1 минуту напоминаю об окончании времени, самоконтроль. Для этого вы воспользуетесь эталонами) какой вопрос вызвал затруднение? Молодцы.* |
| **Ориентировочный** | **60 мин** | Сейчас я вам покажу приготовление горячего десерта «Сметанник», его можно приготовить с различными начинками. Надеюсь в чем-то Вы мне поможете.  Предлагаю смотреть внимательно, так как впереди у вас самостоятельная работа по приготовлению десерта.  Перед началом работы я обработала стол, вымыла руки.  Давайте вместе перечислим какое оборудование и инвентарь нам сегодня понадобиться: *(пароконвектомат; холодильник; гастроёмкости; блендер; венчик; формы для выпечки; ложки; тарелка; контейнеры; перчатки; нож; металлическая лопатка для готовых изделий; рукавицы для выемки изделий из печи).*  А давайте вспомним про технику безопасности (*обучающиеся озвучивают* *правила техники безопасности. Электрическая плита – коврики, заземление, чистая поверхность. Индукционные плиты – специальная посуда, без посуды не ставим, чистая поверхность. Пароконвектомат- нам понадобится для прогревания тарелок. Открывая дверцу пароконвектомата, отходим в сторону, чтобы вышел пар. При работе с ножом – с ножом не ходим, не размахиваем, при мытье ножа несем нож лезвием вниз. Также соблюдаем санитарные требования к рабочему месту и личной гигиене. И не забываем про вредные привычки (трогать лицо, стучать лопаткой).* Распишитесь в журнале по ТБ  Для приготовления горячего десерта нам нужно следующее сырье: мука, яйцо, сахарная пудра, масло сливочное, ванилин, разрыхлитель, сахар, ягоды, сметана.  Для начала нам надо приготовить песочное тесто: песочное тесто готовится в два этапа. Первый этап приготовить взбивку: взбить в стакане блендера сливочное масло, сахарную пудру, яйцо до пышной однородной массы и, перемешивая; второй этап: всыпать муку и быстро замесить тесто, засыпая муку, но 7% ее оставляют на подпыл. Замешивать тесто нужно быстро до однородной консистенции. При увеличении времени замеса тесто может быть затянутым. Изделия из такого теста получаются жесткими, нерассыпчатыми. Готовое тесто необходимо убрать в холодильный шкаф. За это время жидкость, присутствующая в тесте, распределится внутри замешенного теста и будет равномерно удерживать уже набухшие зерна крахмала пшеничной муки, которые и будут определять структуру будущего выпеченного изделия. Убрать готовое тесто в холодильник.  Каким должен быть песочный полуфабрикат? (*Расскажите требования к качеству: Песочное тесто должно быть однородным, без комков, пластичным. Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета, с золотистым оттенком, мякиш -- пористый, пышный, рассыпчатый*.)  Пока у нас тесто охлаждается мы приготовим заливку. Необходимо смешать сметану, яйцо и сахар.  Если у вас заливка получилась жидкой консистенции, то как можно выйти из положения? *(можно загустить крахмалом кукурузным)*  (*Показ формования десерта. По ходу показа идет пояснение и уточняются детали того, что предстоит делать студентам. Одного из студентов попросить повторить способ формования изделия. Ставит изделия на выпечку*).  Охлажденное тесто надо взвесить по 40 гр и распределить по форме *(формы могут быть различными- круглые, овальные, треугольные, квадратные, главное, что готовые изделия могут легко доставаться без деформации)*, внутрь положить ягоды и залить заливкой. Выпекать в пароконвектомате при температуре 180 С, 15 – 20 минут.  Как можно определить готовность выпеченного изделия? (*цвет изделия, время)*  - Как вы думаете на какое изделие похожи наш десерт? *(Киш)*  В это время мы приготовим ягодный соус. А давайте вспомним технологию приготовления соуса, так как вы его изучали. (*ягоды с сахаром проворить до мягкого состояния, затем протереть через сито и уваривать до загустения. Для загустения можно использовать картофельный крахмал, в некоторых случаях мука. Внешний вид – соус однородный, без комочков. Допустимы мелкие частички протертых ягод.*  *Консистенция – жидкого киселя. Цвет – свойственный ягодам. Вкус и запах – характерный для ягод. Без постороннего привкуса. Температура подачи 50-55С.*  Я приготовила за ранее десерт «Сметанник», чтобы вы увидели эталон и имели представление как он выглядит. На порцию десерта подается по 2 штуке на белой плоской тарелке и декорируется соусом, отдельно для дегустации соус подается в соуснике.  Как можно оформить подачу десерта? *(Показать способы декорирования)* |
| **Практический** | **180 мин** | Вам необходимо приготовить 3 порции десерта по 2 штуки каждого, и того 6 штук. Для этого вы можете воспользоваться технологической картой с ходом работы. Творчество приветствуется! На листе у вас будет 12 шт. изделий, т.к. вы работаете в парах.  За минуту до окончания работы я озвучу время. Прошу вас соблюдать профессиональную этику, технику безопасности при работе с режущими предметами и тепловым оборудованием. Для этого организуйте рабочее место, не забыв вымыть руки, протереть стол.  Есть вопросы? *(нет)*  Желаю удачи!  Приготовление песочного полуфабриката, охлаждение (20-30 минут). Приведите, пожалуйста, рабочие места в порядок.  Приготовление заливки, соуса. (Корректирует деятельность обучающихся, контролирует время)  *(сигнал)*  -У вас осталась 1 минута.  Вам необходимо поставить изделия на выпечку на 15-20 мин, при температуре 180С.  *(студенты ставят изделия на выпечку).*  Приведите в порядок рабочие места.  Пока у вас выпекается десерт давайте познакомимся с оценочным листом, так как скоро придет время становиться экспертами  -По каким показателям оценивается качество изделия? (*правильность подачи, выход десерта, внешний вид, вкус и консистенция, качество приготовленного десерта*). *(выдаются оценочные листы).*  -По какой шкале происходит оценивание изделий? *(от 0 до 2 баллов)*  - Какой внешний вид должен соответствовать 2 баллам? *(студенты отвечают)*  - А вкус?  *(студенты отвечают)*  Молодцы!  - Часть критериев буду оценивать я, а бракераж будете оценивать в парах  - Скажите, пожалуйста, за что снижаются баллы? (*студенты отвечают по листу критериев по всем показателям)*.  Мастер комментирует оценочный лист:  - Если зачитанные характеристики подходят для вашего изделия, смело ставьте себе 2 балла.  Возникнут какие-то отклонения- сверяйтесь с таблицей. Но, я надеюсь этого не произойдет.  Обратите внимание, что максимальное количество баллов - 10. Это оценка «отлично».  - Есть вопросы по оцениванию? *(нет)*  - Приведите в порядок рабочее место. Перед сервировкой десерта не забудьте поменять фартук, прогреть тарелки.  Подготовьте разделочные белые доски для выкладки выпеченных изделий, тарелки для дегустации, соусник.  - Оденьте перчатки, оформите десерт для подачи, задекорируйте тарелку соусом, остатки соуса подайте для дегустации в соуснике |
| **Рефлексивно-оценочный** | **15 мин** | Мы приступаем к оцениванию горячего десерта. Прошу провести взаимооценку одной порции согласно критериям оценивания. Желаю успехов! Времени на это – 10 минут. (*за минуту до окончания напоминаю*)  - Все набрали 10 баллов? Кто набрал 8 баллов?  - По каким показателям снизили? *(отвечают)*  - Вы довольны результатами своей работы? Молодцы! Я-то же!  В завершении нашего занятия я прошу Вас закончить предложения:  - На этом занятии я научился……………  - Мне понравилось……………………….  - Я смогу приготовить……………………  Я думаю, что те умения и навыки, которые вы приобрели на этом занятия помогут вам в вашей повседневной жизни, порадовать родных и близких вкусными десертами. Успешно сдать экзамен по модулю и Демонстрационный экзамен. Благодарю за занятие. |

**Графический диктант по теме: «Организация технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление горячего десерта «Сметанник»**

Ознакомитесь с утверждением, на которые необходимо отметить верно, или не верно. Ответ «верно» запишите дугой (^), ответ «неверно» - чертой (-).

1. Температура подачи горячих сладких блюд t 400С

2. К химическим разрыхлителям относят: двууглекислый натрий; углекислый аммоний; разрыхлители для теста; пекарский порошок

3. Песочный полуфабрикат – это рассыпчатый полуфабрикат с большим содержанием жира, яиц, сахара

4. Выпечка производится при температуре 250 – 2600С

5. Требования к качеству песочного полуфабриката для горячего десерта «Сметанник». Мякиш пористый, плотный, желтого цвета; форма круглая; светло-коричневая тонкая корочка

6. Перед формованием песочное тесто рекомендуется охладить в течение 20 – 30 минут

7. В песочное тесто добавили много сахара, и оно получилось рассыпчатым

8. В состав песочного теста входят следующие ингредиенты: мука пшеничная, яйцо, маргарин, сахар, ванилин, дрожжи

9. При приготовлении песочного полуфабриката масло вносят в растопленном виде

10. Для приготовления песочного полуфабриката используют муку с высоким содержанием муки (сильную)

11. Тесто для основы горячего десерта «Сметанник» выпекают в формах

12. Основным сырьем для приготовления заливки является: молоко, сахар, яйцо

13. Изделие жесткое, затянутое получается в следствии длительного замеса

14. Для загустения ягодного соуса рекомендуется использовать яйцо

15. Замороженные ягоды перед использованием рекомендуется промыть теплой водой

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных достижений | |
| балл (отметка) | вербальный диалог |
| 87 – 100 (13-15) | 5 | Отлично |
| 67 – 86 (10-12) | 4 | Хорошо |
| 47 – 66 (7-9) | 3 | Удовлетворительно |
| Менее 47 (1-6) | 2 | Неудовлетворительно |

Эталоны ответов к графическому диктанту по теме: «Организация технологического процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Приготовление горячего десерта «Сметанник»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Ответы | - | ^ | ^ | - | - | ^ | ^ | - | - | ^ | ^ | - | - | - | ^ |

**Критерии оценивания горячего десерта «Сметанник»**

Каждый показатель качества оценивается определенным количеством баллов. Максимальная сумма баллов по всем показателям – 10 баллов

За каждый дефект десерта баллы снижаются.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Горячий десерт «Сметанник»** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| **Правильность подачи десерта в соответствии с заданием**  *Десерт соответствует заданию – 2 балла;*  *Десерт подан без одного обязательного элемента – 1 балл;*  *Десерт не соответствует заданию – 0 баллов* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход десерта Min 90 max 150 гр.**  *Выход десерта соответствует заданию, присутствуют все компоненты согласно заданию – 2 балла;*  *Выход десерта соответствует заданию, присутствуют не все компоненты согласно заданию – 1 балл;*  *Выход десерта не соответствует заданию, присутствуют не все компоненты согласно заданию – 0 баллов* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Внешний вид**  *Блюдо демонстрирует исключительно визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит – 2 балла;*  *Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно – 1 балл;*  *Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно - 0 баллов* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Вкус и консистенция всех компонентов десерта**  *Десерт имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций, текстура соответствует требованиям, хорошо сочетается между собой – 2 балла;*  *Вкус соответствует основным требованиям, но есть сильно выдающиеся и/или слишком не заметные компоненты, компоненты десерта сочетаются между собой, текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует требованиям – 1 балл;*  *Вкус десерта не гармоничен, есть сильно выдающиеся и слишком не заметные компоненты, компоненты блюда не сочетаются между собой, текстура компонентов блюда не соответствует требованиям – 0 баллов* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Качество приготовленного десерта**  *Десерт имеет очень хорошее качество, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствует требованиям нормативной и технической документации – 2 балла;*  *Качество десерта, с недостатками, но пригоден для реализации без переработки – 1 балл;*  *Неудовлетворительное качество десерта, со значительными дефектами, десерт не пригоден для реализации – 0 баллов* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Общее количество баллов** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценивания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | мах | Наименование критерия | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1. | 5 | **Санитария и гигиена/** Спецодежда соответствует требованиям  Да – 5 баллов, Нет – 0 баллов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 5 | **Организация и управление работой**/ **Планирование и ведение рабочего процесса, расстановка приоритетов, выделяя наиболее важные задачи**  5 – организация рабочего процесса четкая , правильно расставляет приоритеты ; 4 – высокий уровень при выполнении задания;3 – средний уровень выполнения задания; 2 – рабочий процесс без четкой организации работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/ Персональная гигиена**  5 – спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы, правильное использование перчаток; 4 – незначительные ошибки; 3 – допускал ошибки при работе; 2 – грязная спецодежда, плохие привычки, ошибки в течение всей работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/Рабочее место**  5 - пол, холодильник, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, строго выполняет гигиенические нормы; 4 –допускал незначительные нарушения; 3 –допускал ошибки во время работы; 2 -не соблюдал требования в течение всей работы. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 5 | **Санитария и гигиена, техника безопасности/ Техника безопасности на рабочем месте**  5- строго соблюдаются правила ТБ при работе с ножом, инвентарем и оборудованием; 4 – допускаются незначительные нарушения, 3- допускаются нарушения во время работы; 2 – не соблюдаются правила ТБ. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 2 | **Санитария и гигиена/ Корректное использование мусорных баков** Да- 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 2 | **Подготовка ингредиентов**/ Контроль отходов ( брак) Да- 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 2 | **Подготовка ингредиентов** / Расточительность Да- 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 2 | **Подготовка ингредиентов**/ Использование и инвентаря по назначению Да- 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 2 | **Контроль времени подачи** Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 2 | **Компоненты блюда в соответствии с заданием**  Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 2 | **Правильность подачи в соответствии с заданием**  Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 2 | **Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев**  Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 2 | **Масса ( размер ) блюда соответствуют заданию** Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 2 | **Температура блюда соответствует заданию** Да – 2 балла, Нет – 0 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | 10 | **Презентация ( бракераж блюда)** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **итого** | **55** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Критерии оценки занятия учебной практики.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Процент результативности | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| Балл ( отметка) | Вербальный аналог |
| 100 % - 85 % ( 55 – 47 баллов) | 5 | отлично |
| 84% -65 % ( 46- 36 баллов) | 4 | хорошо |
| 64 % - 45% ( 35- 25 баллов) | 3 | удовлетворительно |
| 44 % и менее ( 24-1 баллов) | 2 | неудовлетворительно |

**Критерии оценивания горячего десерта «Сметанник»**

Каждый показатель качества оценивается определенным количеством баллов. Максимальная сумма баллов по всем показателям – 10 баллов. За каждый дефект десерта баллы снижаются.

|  |  |
| --- | --- |
| **Горячий десерт «Сметанник»** |  |
| **Правильность подачи десерта в соответствии с заданием**  *Десерт соответствует заданию – 2 балла;*  *Десерт подан без одного обязательного элемента – 1 балл;*  *Десерт не соответствует заданию – 0 баллов* |  |
| **Выход десерта Min 90 max 150 гр.**  *Выход десерта соответствует заданию, присутствуют все компоненты согласно заданию – 2 балла;*  *Выход десерта соответствует заданию, присутствуют не все компоненты согласно заданию – 1 балл;*  *Выход десерта не соответствует заданию, присутствуют не все компоненты согласно заданию – 0 баллов* |  |
| **Внешний вид**  *Блюдо демонстрирует исключительно визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит – 2 балла;*  *Блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно – 1 балл;*  *Блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно - 0 баллов* |  |
| **Вкус и консистенция всех компонентов десерта**  *Десерт имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций, текстура соответствует требованиям, хорошо сочетается между собой – 2 балла;*  *Вкус соответствует основным требованиям, но есть сильно выдающиеся и/или слишком не заметные компоненты, компоненты десерта сочетаются между собой, текстура отдельных компонентов и блюда в целом соответствует требованиям – 1 балл;*  *Вкус десерта не гармоничен, есть сильно выдающиеся и слишком не заметные компоненты, компоненты блюда не сочетаются между собой, текстура компонентов блюда не соответствует требованиям – 0 баллов* |  |
| **Качество приготовленного десерта**  *Десерт имеет очень хорошее качество, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствует требованиям нормативной и технической документации – 2 балла;*  *Качество десерта, с недостатками, но пригоден для реализации без переработки – 1 балл;*  *Неудовлетворительное качество десерта, со значительными дефектами, десерт не пригоден для реализации – 0 баллов* |  |
| **Общее количество баллов** |  |

Технологическая карта горячего десерта «Сметанник»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 3 порции | | Технологический процесс |
| Брутто | Нетто | Песочное тесто: взбить масло сливочное, сахарную пудру, яйцо куриное до однородной пышной белой консистенции. В конце замеса всыпать разрыхлитель теста, ванилин, муку пшеничную и продолжить замес теста не более 1 – 2 минуты. Охладить в холодильном шкафу в течение 15 – 20 минут.  Заливка: взбить сметану, яйцо куриное, сахар до однородного состояния.  Сборка: в подготовленные формы сформовать песочное тесто, выложить ягоды, залить заливкой. Выпекать в пароконвектомате при температуре 180С, 15 – 20 минут.  Соус: проварить подготовленные ягоды с сахаром, протереть ягоды через сито. Уварить до загустения. В качестве загустителя можно использовать крахмал картофельный.  Сборка: на подогретую отполированную белую плоскую тарелку выкладывается горячий десерт по 2 штуки на порцию, декорируется соусом. |
| Песочное тесто: |  |  |
| Мука пшеничная | 130 | 130 |
| Масло сливочное | 75 | 75 |
| Сахарная пудра | 70 | 70 |
| Яйцо куриное | 1 шт | 20 |
| Разрыхлитель теста | 1 | 1 |
| Ванилин | 1 | 1 |
| Заливка: |  |  |
| Сметана 20% | 70 | 70 |
| Яйцо куриное | 2 шт | 60 |
| Сахар | 35 | 35 |
| Ягоды замороженные | 100 | 100 |
| Соус: |  |  |
| Ягоды замороженные | 100 | 100 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Вода | 80 | 80 |
| Крахмал картофельный |  |  |
| Выход: | - | 450 |