

Рожина Марианна Яковлевна, мастер производственного обучения
ГБПОУ РС(Я) ЦПРКА
Верхоянский район, пгт. Батагай;
Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей, бракераж готовых блюд, виды
подачи

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Верхоянского района
«Центр подготовки рабочих кадров Арктика»
«Верхоянское образовательное учреждение»

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента»

Тема урока: «Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей, бракераж готовых
блюд, виды подачи»

Тип урока: изучение трудовых приемов и операций

Вид урока: урок –практикум

Цели урока:

• Образовательные

- закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;
- овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей;
- формирование умений при приготовлении разнообразных полуфабрикатов и блюд из жареных овощей и грибов;

• Развивающие:

- развитие умений по приготовлению разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей;
- развитие самостоятельности, наблюдательности, трудолюбия;
- развитие умений анализировать и обобщать полученную информацию;
- развитие умений работать в команде, эффективно общаться с одноклассниками, руководством.

• Воспитательные:

- воспитание чувства личной ответственности и сознательного отношения к выбранной профессии;
- создание условий для развития профессионального творчества, повышение престижности профессии «Повар, кондитер»

После проведения урока учебной практики обучающиеся должны освоить следующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Методы обучения:

- словесные (устное изложение);
- наглядные (демонстрация наглядных пособий, натуральных образцов);
- пояснительно-иллюстративный (пояснение, демонстрация видеоматериалов, слайдов);
- репродуктивный (выполнение заданий по алгоритму);
- проблемно-поисковый;
- исследовательский метод (самостоятельное решение практических задач).

Междисциплинарные связи: Учебные дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.07 «Охрана труда», ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, ОП.06 «Организация и обслуживание предприятий общественного питания», ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Внутридисциплинарные связи: МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – тема 4: Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей, овощных масс и грибов

Материально – техническое и методическое оснащение урока:

1. Дидактический материал:

1.1. План урока (ход и конспект урока)

1.2. Нормативные документы:

- Сборник рецептов

1.3. Иллюстрационно-наглядный материал:

- Современные виды подачи картофельного пюре

1.4. Объемно-наглядные пособия:

- муляж - Морковь в молочном соусе

1.5. Раздаточный материал и задания:

- карточка – самоконтроля (приложение 1),
- тестовые задания (приложение 2),
- технико – технологическая карта (приложение 3),
- требования охраны труда при работе с электрической плитой, весоизмерительным оборудованием (приложение 4),
- дополнение таблицы недостатков (приложение 5),
- карта компонентного анализа (приложение 6),
- критерии оценивания (приложение 7),
- инструкционно - технологическая карта (приложение 8),
- дополнение схемы приготовления блюд (приложение 9),
- таблица оценивания теоретических заданий (приложение 10).

2. Инструменты и оборудование:

- доски разделочные,
- ножи,
- кастрюли,
- сковороды,
- сито,
- пестики,
- весы,
- электрические плиты,
- посуда для подачи.

3. ТСО:

- мультимедиапроектор,
- экран,

- компьютер для показа презентации.

4. Учебно – справочная литература

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Уч. пос. для нач. проф.обр. М.: Академия, 2013.

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: Академия, 2013

Форма организации учебной работы: бригадная

Применяемая педагогическая технологи: ИКТ

Ход урока:

Этапы урока	Деятельность мастера	Деятельность обучающихся
<p>1.Организационный этап (7мин)</p>	<p>Приветствие, проверка присутствующих по журналу.</p> <p>Рефлексия: предлагаю вам выбрать изображение, которое находится у вас на столе и соответствует вашему настроению. Поднимите изображение вверх.</p> <p><i>Озвучить настроение обучающихся.</i></p> <p>Разделение обучающихся на 7 бригад по 2 человека в каждой.</p> <p>Оценка внешнего вида обучающихся, наличие санитарной одежды (Предлагаю вам оценить личную подготовку и наличие санитарной одежды – отметьте это в карточках – самоконтроля) –приложение 1</p> <p>Предлагаю вам самим оценить себя. Перед вами лежит карта компонентного анализа – приложение 6, туда вы будете вносить отметки полученные за работу. Выставьте отметку, которая у вас получилась в карту из карточки - самоконтроля.</p>	<p>Рапорт дежурного</p> <p>Обучающиеся работают устно</p> <p>Обучающиеся отмечают личную подготовку в карточках – самоконтроля и выставляют оценку в карту компонентного анализа</p>
<p>1. Вводный этап (43 мин)</p>	<p>Организация внимания; устранение отвлекающих факторов,</p> <p>- Каковы цели нашего занятия? (Обращение мастера к обучающимся с вопросом о постановке целей)</p> <p>- Разъяснение цели урока (чему должны научиться что уметь и знать);</p> <p>Цели урока:</p> <p>- Закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке;</p> <p>- Развитие умений при приготовлении разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей;</p> <p>- Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей</p> <p>Каждая бригада записывает своё задание в дневнике</p>	<p>Обучающиеся самостоятельно ставят цели урока и озвучивают их</p>

	<p><u>Актуализация знаний учащихся</u></p> <p>Ответьте на вопросы тестового задания время выполнения - 3 минуты.</p> <p>Проверьте себя на наличие правильных ответов. Самостоятельное выставление оценок по количеству правильных ответов (за 1 правильный ответ – 1 балл). Приложение 2. Все задания в конце работы суммируются и выставляются в карту компонентного анализа</p> <p>- Какова последовательность обработки корнеплодов?</p> <p>Сравните свой ответ с эталоном</p> <p>- Перечислите: ассортимент блюд из жареных овощей и грибов.</p> <p>Сравните свой ответ с эталоном.</p>	<p>Обучающиеся работают письменно</p> <p>Обучающиеся отвечают на вопросы тестового задания на листках, производят самооценку, выставляют в таблицу оценивания теоретических заданий (приложение 10)</p> <p>Обучающиеся работают устно</p> <p>Обучающиеся работают устно</p> <p>Обучающиеся работают устно</p>
<p>3. Основной этап</p> <p>(292 мин – около 5 часов)</p>	<p>Давайте вспомним с уроков теории, а как можно подать блюда из жареных овощей и грибов после приготовления? (Обращение мастера к обучающимся с вопросом)</p> <p>Современная подача блюд.</p> <p>Обратите внимание, что блюда подают в разнообразной посуде, используют различные формы для придания более эстетического и привлекательного внешнего вида.</p> <p>Переходим непосредственно к технологии приготовления блюд из жареных овощей (рассказ мастера п/о о приготовлении блюд):</p> <p>«Картофельные котлеты».</p> <p>Зразы картофельные.</p> <p>Котлеты морковные.</p> <p>Котлеты капустные.</p>	<p>Обучающиеся работают устно</p> <p>Обучающиеся работают устно, слушают рассказ мастера п/о</p>

	<p>Требования к качеству.</p> <p>Давайте подведем итог: Проверим свои знания.</p> <p>Задание: Перед вами лежат технологические схемы, которые до конца не доделаны, заполните их. Время на выполнение задания 2 мин. Произвести взаимопроверку. Выставьте баллы в таблицу оценивания теоретических заданий (приложение 10). За каждый правильный ответ - 1 балл</p> <p>Ответить на вопросы обучающихся.</p> <p>Задание: Выполнить расчет необходимого количества сырья на 2 порции - заполните технико – технологическую карту, пользуясь сборником рецептов) – приложение 3. Время на выполнение задания- 5 мин. Произвести взаимопроверку.</p> <p>Задание: Повторение знаний по охране труда: ответьте письменно на вопросы (при выполнении работ с электрической плитой, весоизмерительным оборудованием) - приложение 4. Время на выполнения 2 мин. Произведите взаимопроверку. За каждый правильный ответ - 1 балл</p> <p>Повторение санитарно-гигиенических правил. (в санитарной одежде туалет не посещать, при входе в УПМ – вымыть руки с мылом, при приготовлении пользоваться ложками – пальцы не облизывать)</p> <p>В процессе приготовления могут возникнуть недостатки блюд: Задание - приложение – 5 – таблица недостатков, заполните второй столбик – причины возникновения. Время на выполнение задания 3 мин. Произведите взаимопроверку</p> <p>В помощь вам, при приготовлении блюд в УПМ – инструкционно – технологическая</p>	<p>Обучающиеся работают письменно, производят взаимопроверку, выставляют баллы в таблицу оценивания</p> <p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания теоретических знаний (приложение 10)</p> <p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания теоретических знаний (приложение 10)</p> <p>Обучающиеся слушают мастера п/о</p> <p>Обучающиеся работают письменно, выставляют баллы в таблицу оценивания теоретических знаний (приложение 10)</p>
--	---	--

	<p>карта, приложение – 8.</p> <p>А теперь перейдем в УПМ для приготовления блюд.</p> <p>1.Показ и объяснение обучающимся приемов работы и этапов технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы в УПМ при приготовлении блюд из овощей.</p> <p>-</p> <p>Акцентировать внимание обучающихся, что во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку не должны находится рядом с продуктами прошедшими тепловую обработку и готовы к подаче). При приготовлении блюд необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.</p> <hr/> <p>2.Самостоятельные упражнения обучающихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.</p> <p>3. Осуществление контроля за:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организацией рабочего места; - выполнением санитарно-гигиенических правил; - выполнением правил по охране труда; - соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций <p>4.Своевременная помощь мастера п/о обучающимся в устранении недостатков в работе (при выполнении технологических приемов; нарушений технологических</p>	<p>Обучающиеся наблюдают за работой мастера, некоторым обучающимся предлагается повторить некоторые движения мастера при приготовлении</p> <p>Обучающиеся проводят санитарную обработку рук, подготавливают сырьё, обрабатывают, варят овощи, порционируют, приготавливают соус. Придают блюдам эстетический вид.</p>
--	--	---

	<p>операций; ошибок в соблюдении технологического процесса) Уборка рабочих мест.</p> <p>5. Проведения бракеража готовых блюд. Оценка правил подачи и качества готовых блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение t*С подачи; - оформление блюда; - правильный выбор посуды при подаче блюда; - органолептическая оценка блюда (дегустация) 	<p>Обучающиеся самостоятельно оценивают свою работу, выставляют отметку</p>
<p>5. Заключительный инструктаж (18 мин)</p>	<p>Подведение итогов учебно-производственных работ:</p> <p>Анализ ошибок в работе и дефектов готовой продукции, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение недостатков готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения; - анализ недостатков замеченных в процессе проведения текущего инструктажа: - недостатков в выполнении технологических приемов; - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса. <p>Оценивание выполненной работы.</p> <p>Оцените свою работу, проставьте оценки сами в карте компонентного анализа. Сумируйте баллы из таблицы теоретических знаний, произведите выставление отметки в карту компонентного анализа</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мастер демонстрирует лучшие работы, отмечает, кто из обучающихся добился отличного качества в работе; - Анализ наиболее характерным недочетов в работе обучающихся, указывает пути и методы их устранения; - Раскрывает экономическую сторону урока, рациональный расход материала; - Сравнение оценок обучающихся и мастера с обоснованием; - Подведение итогов занятия в целом. <p>Запись в дневниках этапов и результата</p>	<p>Обучающиеся выставляют отметки в карту компонентного анализа</p>

	<p>выполненной работы. Получение оценки в дневник и журнал производственного обучения.</p> <p>Домашнее задание. Найти в интернете рецепты блюд из жареных овощей, которые вы не изучали на уроках теории и учебной практики и оформить сообщение. Завершая нашу совместную работу, мы добились целей поставленных в начале урока и будете использовать полученные знания на практике и внедрять эти блюда, там где их ещё не делают.</p> <p>Поставленные цели перед началом урока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Закрепление полученных знаний и умений по подготовке различных видов сырья к тепловой обработке; - Развитие умений при приготовлении разнообразных блюд и гарниров из жареных овощей; - Овладение новыми приемами работы при приготовлении и подаче блюд из жареных овощей. <p>Рефлексия: предлагаю вам выбрать изображение, которое соответствует вашему настроению и взять конфету.</p> <p style="text-align: center;"><i>Спасибо за работу</i></p>	<p>Обучающиеся работают письменно</p> <p>Обучающиеся работают письменно</p>
--	--	---

Карточка – самоконтроля

Приложение 1

Критерии	Баллы
<p>1.Наличие санитарной одежды:</p> <ul style="list-style-type: none">• Халат или куртка• Юбка или брюки• Колпак или косынка• Фартук• Полотенце• Сменная обувь с фиксирующим задником и закрытым носком. <p>2.Личная подготовка</p> <ul style="list-style-type: none">• Коротко острижены ногти, без лака• Отсутствие украшений (колоц, серег, цепочек, браслетов, часов и др.)• Волосы аккуратно убраны под колпак или косынку• Отсутствие яркого макияжа, аромата крепких духов• Отсутствие заколок, булавок, скрепок на спецодежде	
Итого	

«5»--- 11 баллов «4»--- 9 баллов «3»--- 7 баллов «2»--- 4 балла

1. Жарка основным способом - это:

- А. Жарка продукта с небольшим количеством жира при Т 130-150*С;
- Б. Жарка продукта с последующим прогреванием в ж/шкафу;
- В. Жарка продукта в разогретом жире при Т 160-180*С.

2. Какую форму должны иметь котлеты?:

- А. Овальной формы;
- Б. В виде кирпичика;
- В. В виде капельки.

3. Выберите правильный способ обработки овощей:

- А. Сортировка, мойка, очистка;
- Б. Очистка, нарезка, калибровка;
- В. Очистка, нарезка, мойка.

4. Кулинарное использование нарезки картофеля соломкой:

- А. Картофель в молоке;
- Б. Картофель жареный во фритюре;
- В. Салаты.

5. Хранят очищенный картофель:

- А. В ящиках в помещении с Т 20-25*С;
- Б. В растворе лимонной кислоты;
- В. Применяют способ сульфитации.

1 - А; 2 - В; 3 - А; 4 - Б; 5 - В.

Ф.И. _____

1. При переносе кастрюль с горячим содержимым с эл. плиты нужно пользоваться _____ ?

2. Почему нужно наливать жидкость в кастрюлю при варке на эл. плите до $\frac{3}{4}$ объема?

3. При работе с пекарским шкафом, рукава должны быть _____

4. При использовании весов ВНЦ – 10, на левую площадку кладут _____, на правую _____.

5. Техника безопасности при работе с ножом _____

Охрана труда

Ф.И. _____

1. При переносе кастрюль с горячим содержимым с эл. плиты нужно пользоваться **прихватками или полотенцем.**

2. Почему нужно наливать жидкость в кастрюлю при варке на эл. плите до $\frac{3}{4}$ объема? - **что бы жидкость не выливалась при варке или переносе.**

3. При работе с пекарским шкафом, рукава должны быть **разогнуты.**

4. При использовании весов ВНЦ – 10, на левую площадку кладут - **гири**, на правую - **сырье.**

5. Техника безопасности при работе с ножом - **производить резкие движения; оставлять нож в сырье; при переносе вкладывать в пенал; не бросать, не использовать с плохо закрепленной ручкой.**

Таблица недостатков картофельных котлет

Недостатки	Причины возникновения
Котлеты с комками картофеля	Плохо протерт картофель; картофель не доварен
Форма у изделия не соответствует	Жидкая картофельная масса, нарушение тепловой обработки и формования
Изделие пересолено	Добавлено большое количество соли
Горелый привкус изделия	Длительное время жарки
Поверхность изделия покрыта трещинами	Не правильно сформовано, нарушение теплового режима, жидкая консистенция картофельной массы

Приложение 5

Таблица недостатков картофельных котлет

Недостатки	Причины возникновения
Котлеты с комками картофеля	
Форма у изделия не соответствует	
Изделие пересолено	
Горелый привкус изделия	
Поверхность изделия покрыта трещинами	

Таблица недостатков зраз картофельных

Приложение 5

Недостатки	Причины возникновения
Попадают жесткие частички картофеля	Малое время варки картофеля
Форма у изделия не соответствует	Жидкая картофельная масса, нарушение тепловой обработки и формования
Горелый привкус изделия	Длительное время жарки
Изделие пересоленный	При приготовлении добавили много соли
Поверхность изделия покрыта трещинами	Не правильно сформовано, нарушение теплового режима, жидкая консистенция картофельной массы

Приложение 5

Таблица недостатков зраз картофельных

Недостатки	Причины возникновения
-------------------	------------------------------

Попадают жесткие частички картофеля	
Форма у изделия не соответствует	
Горелый привкус изделия	
Изделие пересоленный	
Поверхность изделия покрыта трещинами	

Приложение 5

Таблица недостатков котлет морковных

Недостатки	Причины возникновения
Котлеты с комками моркови	Плохо протерта морковь; морковь не доварена
Форма у изделия не соответствует	Жидкая морковная масса, нарушение тепловой обработки и формования
В котлетах присутствуют комки творога	Использовали не протертый творог; использовали обезжиренный творог
Горелый привкус изделия	Длительное время жарки
Поверхность изделия покрыта трещинами	Не правильно сформовано, нарушение теплового режима, жидкая консистенция морковной массы

Приложение 5

Таблица недостатков котлет морковных

Недостатки	Причины возникновения
Котлеты с комками моркови	
Форма у изделия не соответствует	
Изделие пересолено	
Горелый привкус изделия	
Поверхность изделия покрыта трещинами	

Таблица недостатков котлет капустных

Приложение 5

Недостатки	Причины возникновения
В котлетах присутствуют кусочки жесткой капусты, яблок	Малое время тепловой обработки
Форма у изделия не соответствует	Жидкая масса, нарушение тепловой обработки и формования
Котлеты развалившиеся	Не добавили яйца, много мааой крупы
Горелый привкус изделия	Длительное время жарки

В котлетах присутствуют комки
манной крупы

Плохое проваривание или перемешивание во время
приготовления

Таблица недостатков котлет капустных

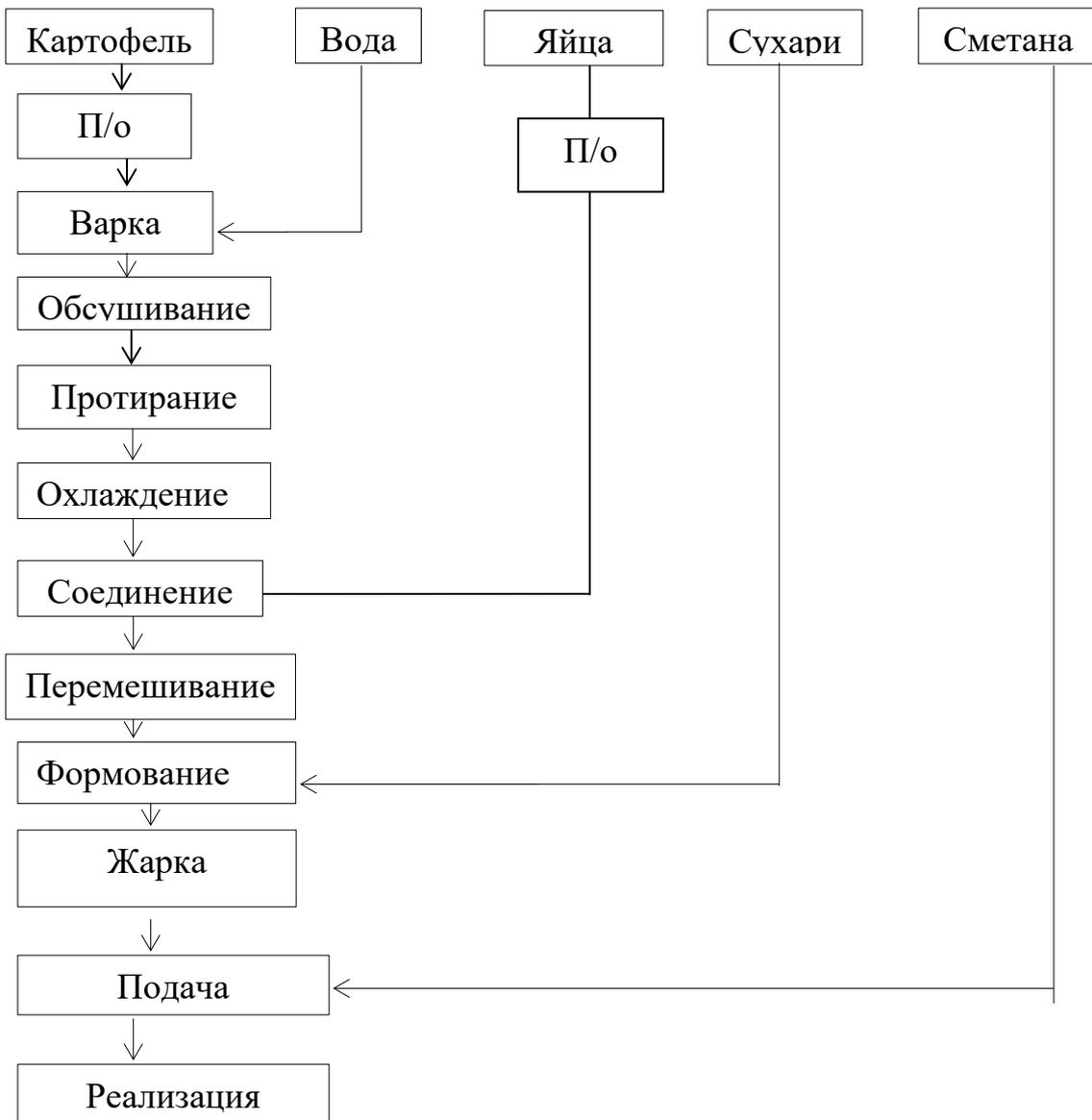
Недостатки	Причины возникновения
В котлетах присутствуют кусочки жесткой капусты, яблок	
Форма у изделия не соответствует	
Котлеты развалившиеся	
Горелый привкус изделия	
В котлетах присутствуют комки манной крупы	

Приложение 5

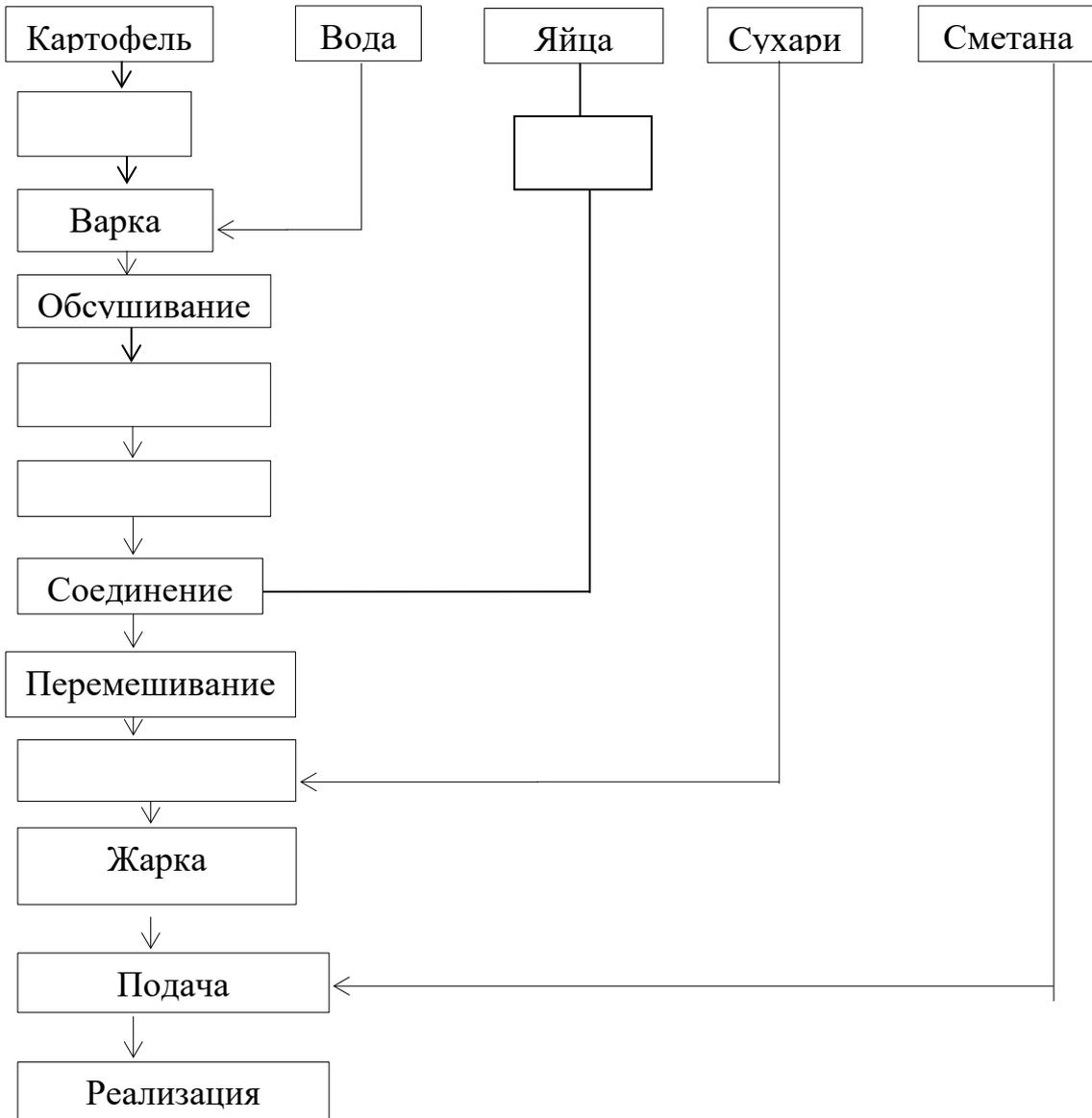
Таблица недостатков котлет капустных

Недостатки	Причины возникновения
В котлетах присутствуют кусочки жесткой капусты, яблок	
Форма у изделия не соответствует	
Котлеты развалившиеся	
Горелый привкус изделия	
В котлетах присутствуют комки манной крупы	

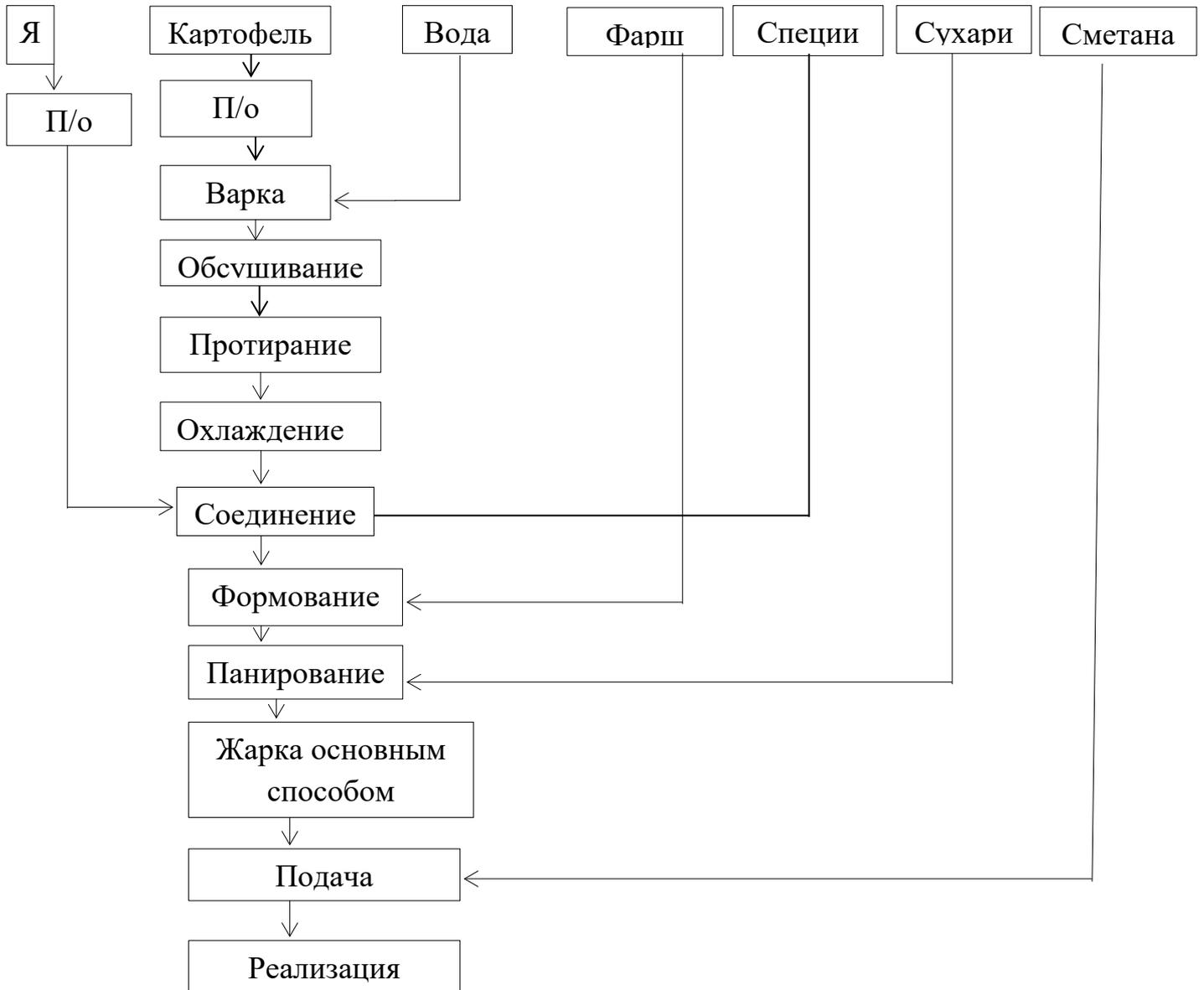
Технологическая схема приготовления «Котлет картофельных» Приложение 9



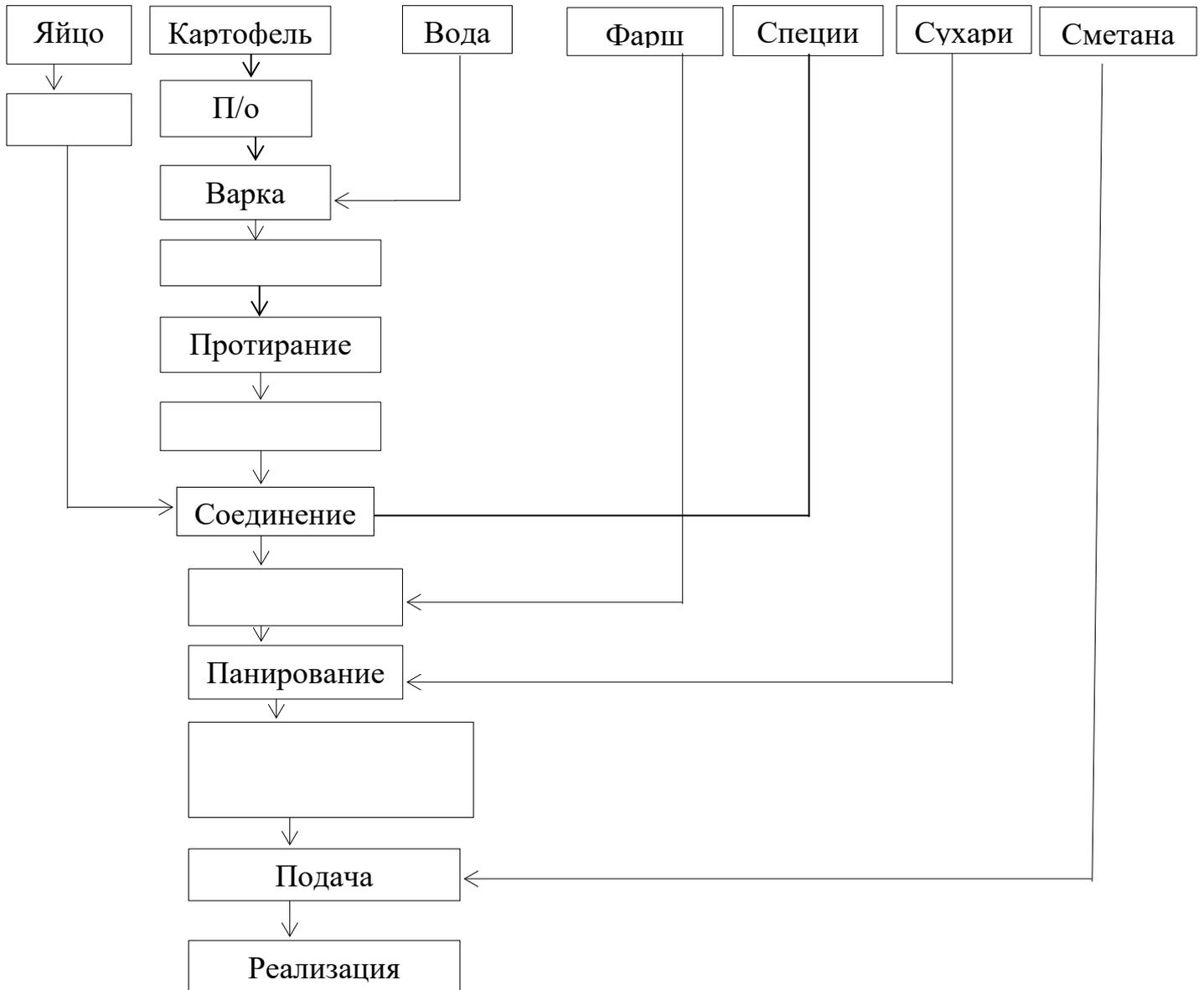
Технологическая схема приготовления «Котлет картофельных» Приложение 9



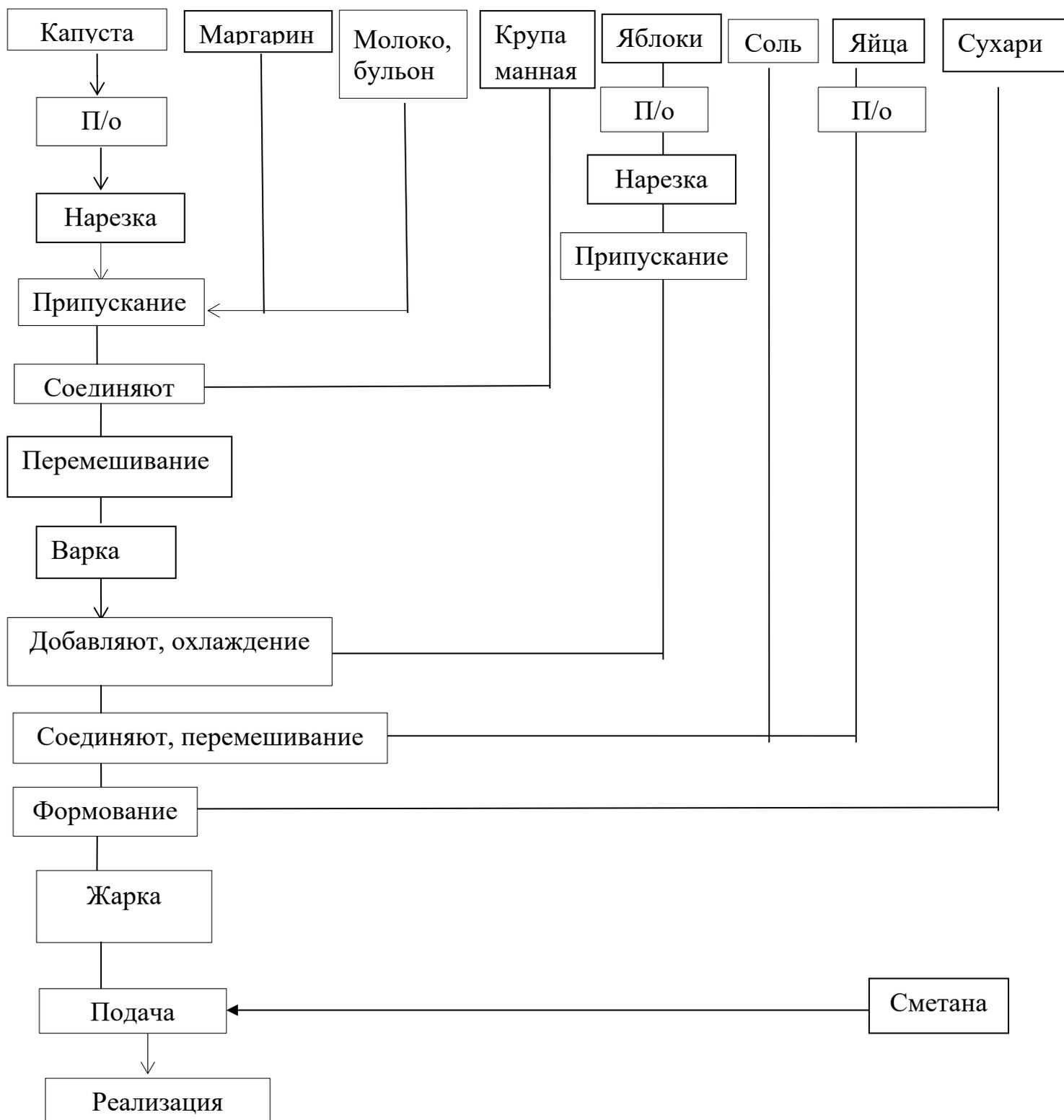
Технологическая схема приготовления зраз картофельных



Технологическая схема приготовления зраз картофельных

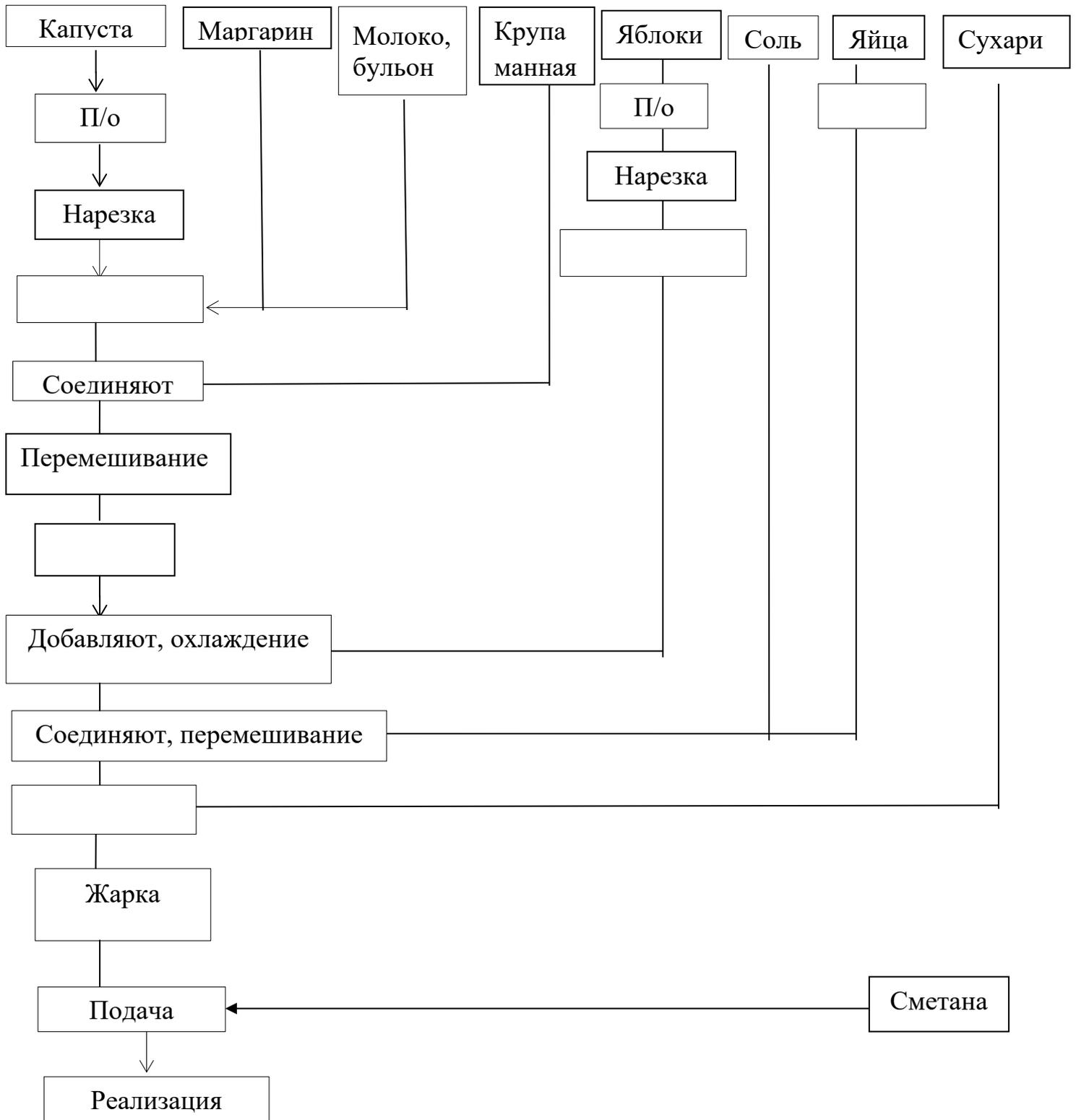


Технологическая схема приготовления «Котлет капустных»



Технологическая схема приготовления «Котлет капустных»

Приложение 9



Технологическая схема приготовления фарша для зр



ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты картофельные

Набор сырья	Брутто	Нетто	Последовательность выполнения работ	Оборудование, инструменты	Требования к качеству
Картофель Яйца Сухари Масса полуфабриката Маргарин Сметана	287 1/7 шт 12 10 20	215 6 12 225 10 20	Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель охлаждают до 40 – 50*С. Добавляют яйца, перемешивают и формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке с сметаной	Весы, производственный стол, нож, кастрюля, лопатка, ложка, эл. плита, сковорода, мелкая столовая тарелка	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), золотистого цвета, не развалившиеся, мягкие, вкус и запах картофельный
Итого сырья		263			
Выход со сметаной		220			

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Зразы картофельные»

Приложение 8

Набор сырья	Брутто	Нетто	Последовательность выполнения работы	Оборудование, инструменты	Требование к качеству
Картофель	241	181	Из картофельной массы формируют лепешки по 2 шт на порцию, на середину кладут фарш (лук репчатый пассеруют, соединяют с рубленными отварными яйцами, солью, перцем, перемешивают) и формируют в виде кирпичика с овальными краями, панируют в сухарях, жарят основным способом. Отпускают на мелкой столовой тарелке с соусом, маслом или сметаной.	Нож, стол производственный, тара, весы, сковорода, лопатка, эл. плита, кастрюля, ложка, миски, мелкая столовая тарелка,	Изделие в форме кирпичика с овальными краями. На поверхности не должно быть трещин, не допускаются подгорелые изделия, на разрезе виден фарш Цвет: Золотистый Консистенция: мягкая, без комков Вкус и запах: картофельный, с меру соленый.
Яйцо	1/10шт	4			
Картофельная масса	-	180			
Фарш	-	40			
Лук	48	40			
Яйца	1/2шт	20			
Сухари	12	12			
Готовый п/ф	-	225			
Жир кулинарный	10	10			
Сметана	20	20			
Итого сырья		287			
Выход со сметаной	-	220			

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты морковные

Приложение 8

Набор сырья	Брутто	Нетто	Последовательность выполнения работ	Оборудование, инструменты	Требования к качеству

Морковь	156	125	Морковь нарезают соломкой и припускают с жиром в молоке, в конце всыпают тонкой стружкой манную крупу, перемешивают и варят до готовности. Массу охлаждают до 40 -50*С, добавляют соль, яйца и протертый творог, перемешивают и формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке со сметаной.	Весы, сито, производстве нный стол, нож, кастрюли, лопатка, эл. плита, сковорода, мелкая столовая тарелка	Котлеты овално – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), мягкие, не развалившиеся, цвет оранжевый, вкус и запах морковный.
Маргарин	5	5			
Молоко	15	15			
Бульон	15	15			
Крупа манная	15	15			
Яйца	1/10	4			
Творог	31	30			
Сухари	12	12			
Масса полуфабриката		180			
Маргарин	10	10			
Сметана	25	25			
Итого сырья		256			
Выход		175			

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты капустные

Приложение 8

Набор сырья	Брутто	Нетто	Последовательность выполнения работ	Оборудование, инструменты	Требования к качеству
Капуста	163	130	Капусту нарезают соломкой и припускают с жиром в молоке до	Весы, сито, производстве нный стол, доска	Котлеты овално – приплюснутой формы (о одной стороны острый,
Маргарин	5	5			
Молоко	15	15			
Бульон	15	15			

Крупа манная	15 43	15 38	полуготовности. Затем тонкой	разделочная (ОС), нож,	с другой
Яблоки	1/5	8	струйкой всыпают	кастрюли,	заостренный),
Яйца	12	12	манную крупу,	лопатка,	мягкие, не
Сухари			перемешивают и	ложка, эл.	развалившиеся,
Масса		180	варят 10-15 мин.	плита,	цвет светло -
полуфабрик	10	10	Подготовленные	сковорода	зеленый, вкус и
ата	25	25	яблоки нарезают		запах капустно -
Маргарин			соломкой и		яблочный.
Сметана			припускают с жиром.		
			Соединяют с		
			капустной массой,		
			охлаждают до		
			40-50*С, добавляют		
			яйца и соль,		
			перемешивают.		
			Формуют котлеты по		
			2 шт на порцию.		
			Панируют в сухарях		
			и обжаривают с		
			обеих сторон.		
			Подают со сметаной,		
			маслом или соусом		
Итого		281			
сырья					
Выход		175			

Карта компонентного анализа

Ф.И. О.	Личная подготовка	Организация рабочего места	Требования безопасности	Технология приготовления	Теоретическое задание	Готовое блюдо	Средний балл/ итоговая оценка

Таблица оценивания теоретических знаний

1 задание	2 задание	3 задание	4 задание	5 задание	Итог

Критерии оценки за выполнение учебно – производственных работ по теме: Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей (*Приготовление котлет картофельных*)

оценка	Требования к качеству	Правильность и самостоятельность выполнения	Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда
«5»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), золотистого цвета, не развалившиеся, мягкие, вкус и запах картофельный	Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса	Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины

«4»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), золотистого цвета, не развалившиеся, мягкие, вкус и запах картофельный	Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим учеником: исправление формы	Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); соблюдение санитарных норм и безопасности труда, выполнение требований трудовой дисциплины
«3»	Существенный недостаток блюда: - комки не протертого картофеля; - форма изделия не соответствует; - блюдо с большим количеством соли; - горелая корочка; - поверхность изделия покрыта трещинами.	Постоянные обращения за помощью мастера	Нарушение санитарии: отсутствие фартука, полотенца, наличие длинных ногтей; использование не соответствующих инструментов в работе. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием. Организация рабочего места с помощью мастера.
«2»	Блюдо не соответствует требованиям, нельзя использовать для реализации	Планирование предстоящей работы только с помощью мастера. Не соблюдение технологического процесса. Не умение осуществлять самоконтроль за выполнением работы	Существенные ошибки в организации рабочего места. Систематические нарушения требований трудовой дисциплины; охраны труда; санитарии

Критерии оценки за выполнение учебно – производственных работ по теме: Приготовление блюд и полуфабрикатов из жареных овощей (*Приготовление котлет морковных*)

Приложение 7

оценка	Требования к качеству	Правильность и самостоятельность выполнения	Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда
«5»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), мягкие, не развалившиеся, цвет оранжевый, вкус и запах морковный.	Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса	Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой

			дисциплины
«4»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), мягкие, не развалившиеся, цвет оранжевый, вкус и запах морковный.	Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим учеником: исправление формы	Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера); соблюдение санитарных норм и безопасности труда, выполнение требований трудовой дисциплины
«3»	Существенный недостаток блюда: - котлеты с комками моркови; - форма изделия не соответствует; - горелая корочка; - поверхности изделия покрыта трещинами.	Постоянные обращения за помощью мастера	Нарушение санитарии: отсутствие фартука, полотенца, наличие длинных ногтей; использование не соответствующих инструментов в работе. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием. Организация рабочего места с помощью мастера.
«2»	Блюдо не соответствует требованиям, нельзя использовать для реализации	Планирование предстоящей работы только с помощью мастера. Не соблюдение технологического процесса. Не умение осуществлять самоконтроль за выполнением работы	Существенные ошибки в организации рабочего места. Систематические нарушения требований трудовой дисциплины; охраны труда; санитарии

Критерии оценки за выполнение учебно – производственных работ по теме: Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей (Приготовление зраз картофельных)

Приложение 7

Оценка	Требования к качеству	Правильность и самостоятельность выполнения	Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда
--------	-----------------------	---	--

«5»	Изделие в форме кирпичика с овальными краями. На поверхности не должно быть трещин, не допускаются подгорелые изделия, на разрезе виден фарш. Цвет-золотистый, консистенция: мягкая, без комков, вкус и запах: картофельный, с меру соленый.	Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса	Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины
«4»	Изделие в форме кирпичика с овальными краями. На поверхности не должно быть трещин, не допускаются подгорелые изделия, на разрезе виден фарш. Цвет – золотистый, консистенция: мягкая, без комков, вкус и запах: картофельный, с меру соленый.	Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим учеником: исправление формы	Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера); соблюдение санитарных норм и безопасности труда, выполнение требований трудовой дисциплины
«3»	Существенный недостаток блюда: - комки не протертого картофеля; - форма изделия не соответствует; - блюдо с большим количеством соли; - горелая корочка; - поверхность изделия покрыта трещинами.	Постоянные обращения за помощью мастера	Нарушение санитарии: отсутствие фартука, полотенца, наличие длинных ногтей; использование не соответствующих инструментов в работе. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием. Организация рабочего места с помощью мастера.
«2»	Блюдо не соответствует требованиям, нельзя использовать для реализации	Планирование предстоящей работы только с помощью мастера. Не соблюдение технологического процесса. Не умение осуществлять самоконтроль за выполнением работы	Существенные ошибки в организации рабочего места. Систематические нарушения требований трудовой дисциплины; охраны труда; санитарии

Критерии оценки за выполнение учебно – производственных работ по теме: Приготовление полуфабрикатов и блюд из жареных овощей (Приготовление котлет капустных)

Приложение 7

оценка	Требования к качеству	Правильность и самостоятельность выполнения	Организация рабочего места, соблюдение правил санитарии и безопасность труда
--------	-----------------------	---	--

«5»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), мягкие, не развалившиеся, цвет светло - зеленый, вкус и запах капустно - яблочный.	Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса	Правильная организация рабочего места, соблюдение санитарных норм и правил, соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины
«4»	Котлеты овально – приплюснутой формы (о одной стороны острый, с другой заостренный), мягкие, не развалившиеся, цвет светло - зеленый, вкус и запах капустно - яблочный.	Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим учеником: исправление формы	Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера); соблюдение санитарных норм и безопасности труда, выполнение требований трудовой дисциплины
«3»	Существенный недостаток блюда: - в котлетах присутствуют кусочки жесткой капусты, яблок; - форма изделия не соответствует; - горелая корочка; - в котлетах присутствуют комки манной крупы.	Постоянные обращения за помощью мастера	Нарушение санитарии: отсутствие фартука, полотенца, наличие длинных ногтей; использование не соответствующих инструментов в работе. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием. Организация рабочего места с помощью мастера.
«2»	Блюдо не соответствует требованиям, нельзя использовать для реализации	Планирование предстоящей работы только с помощью мастера. Не соблюдение технологического процесса. Не умение осуществлять самоконтроль за выполнением работы	Существенные ошибки в организации рабочего места. Систематические нарушения требований трудовой дисциплины; охраны труда; санитарии

