**Приложение №1. «Оценочный лист обучающегося»**

**Оценочный лист обучающегося.**

(по практическому заданию)

**Ф.И.О.**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Критерии оценки** |
| **Организация рабочего места.** | **Соблюдение правил техники безопасности.** | **Первичная обработка продуктов.** | **Тепловая обработка продуктов** | **Оформление и подача блюда.** | **Требования к качеству блюда.** | **Количество баллов** | **Оценка** |
| **10 баллов.** | **10 баллов.** | **10 баллов.** | **10 баллов.** | **10 баллов.** | **10 баллов** |  |  |
| **Самооценка** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Взаимооценка** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Оценка мастера п/о** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Итоговая оценка** |  |  |  |  |  |  |  |  |

**«5» - 60-55 баллов.**

**«4» - 55-50 баллов.**

**«3» - 45 – 40 баллов.**

**Приложение №2. «Выступление обучающегося»**

Сладкие блюда в русской национальной кухне никогда не принадлежали собственно к столу, к обеду.

Все, что могло считаться завершающим обед, обозначалось понятием «заедка» — ягоды, фрукты, мед, орехи, пряники или сладкое питье: морсы, водички, вина, а также варенье — и относилось к послестолию, и употреблялось вне обеденного стола, чуть после него, а с конца XVII века было уже определенно связано с чаепитием. Это было принято только в царской, боярской, а потом в господской среде вообще.

Само понятие «десерт» и само слово появляются в книжном языке с середины XVII века, а в практическом приложении к кухонному делу лишь в конце XVIII века, то есть спустя почти 150 лет после появления самого слова «десерт» в книгах!

Тогда же возникает и понятие «третье» — поскольку сладкое явилось *третьей переменой стола,* после супов и жарких блюд. Но по-настоящему понятие «третье» распространилось в России только в начале XX века и особенно после революции, когда обед окончательно определился как порядок еды, состоящий из трех блюд.

Так как десерт с XVIII века и до начала XX века, по существу, принадлежал только к столу господствующих классов, то и состав блюд этой части обеда был вплоть до революции 1917 года почти исключительно иностранным — в число «третьего» входили ягодные кисели, компоты, мороженое, бламанже, муссы, самбуки, желе — сплошь неизвестные русской кухне блюда.

В то же время русские национальные сладости существовали чуть ли не с древних времен. Это были топленое молоко, варенец, мед, пастила, которую делали на меду, до появления сахара, используя как основу яблоки, рябину, лесные ягоды, а также орехи и пряники, где вновь использовался мед и позднее — варенье.

**Приложение №3 (Проверка знаний по технике безопасности).**

Выполнить задание, разложить карточки с названием техника безопасности и личная гигиена в конверты.

Задание:

* Из всех предложенных карточек с названием правил техники безопасности и личной гигиены выбрать подходящие, которые соблюдаются при работе в лаборатории,
* Разложить их в конверты в соответствии с правилами работ.

1 конверт:

***Общие требования по охране труда при работе в лаборатории***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование операций по личной гигиене.** | **Операции по личной гигиене.** |
| **Требования безопасности перед началом работ.****Требования безопасности по окончании работы.**  | * Прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
* Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или колпак.
* Проверить исправность инвентаря и его маркировку.
* Включить вытяжную вентиляцию, рубильник.
* Перед включением электроплиты убедиться в на­личии и исправности защитного заземления.
* Соблюдать осторожность при чистке овощей.
* Хлеб, гастрономические товары, овощи и другие продукты нарезать хорошо отточенными ножами на раз­делочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
* При работе с мясорубкой мясо и другие продук­ты проталкивают в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продук­ты, не обрабатывать мелкие части.
* Передавать ножи и вилки друг другу только руч­ками вперед.
* Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
* Следить, чтобы при закипании содержимое по­суды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
* Выключить электроплиту.
* Тщательно вымыть производственные столы, по­суду, инвентарь, инструменты.
* Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
* Снять спецодежду, выключить вытяжную венти­ляцию, рубильник и тщательно вымыть руки с мылом.
 |

 2 конверт:

***Правила личной гигиены***

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование операций по личной гигиене.** | **Операции по личной гигиене.** |
| **Правила личной гигиены****Перед началом работы.****Правила личной гигиены****Во время работы.** **Правила личной гигиены****По окончанию работы.** | * Тщательно вымыть руки с мылом и ополоснуть их осветленным 0,2 %-ным раствором хлор­ной извести.
* Надеть чистые и опрятные санодежду и обувь.
* Остричь коротко ногти, так как под ними скап­ливаются грязь, яйца глистов и различные микробы.
* Снять клипсы, кольца, броши, часы и другие ук­рашения.
* Не выходить в санодежде из лаборатории.
* Всегда иметь при себе чистый носовой платок.
* К работе допускаются лица, прошедшие медо­смотр и исследования на бациллоносительство.
* Мыть тщательно руки с мылом при переходе к обработке другого вида продук­тов, особенно от сырого к вареному, после любого за­грязнения и после посещения туалета.
* В карманах спецодежды держать только носовой платок.
* Нельзя вытирать руки о санодежду.
* Убрать рабочее место, стол вымыть водой с содой.
* Санодежду снять.
* Дежурная бригада проверяет качество уборки ра­бочих, мест и производит уборку лаборатории.
 |

**Эталон ответов по технике безопасности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование операций по личной гигиене.** | **Операции по личной гигиене.** |
| **Требования безопасности перед началом работ.**  | * прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по охране труда.
* Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку или колпак.
* Проверить исправность инвентаря и его маркировку.
* Проверить целостность эмалированной посуды, от­сутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и ско­лов столовой посуды.
* Включить вытяжную вентиляцию, рубильник.
 |
| **Требования безопасности во время работ.** | * Перед включением электроплиты убедиться в на­личии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик.
* Соблюдать осторожность при чистке овощей. Кар­тофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком.
* Хлеб, гастрономические товары, овощи и другие продукты нарезать хорошо отточенными ножами на раз­делочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и ва­реные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезают на разных раз­делочных досках в соответствии с их маркировкой.
* При работе с мясорубкой мясо и другие продук­ты проталкивают в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком.
* Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продук­ты, не обрабатывать мелкие части.
* Передавать ножи и вилки друг другу только руч­ками вперед.
* Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
* Следить, чтобы при закипании содержимое по­суды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
* Сковороду ставить и снимать с плиты сковород­ником.
 |
| **Требования безопасности по окончании работ.** | * Выключить электроплиту.
* Тщательно вымыть производственные столы, по­суду, инвентарь, инструменты.
* Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
* Снять спецодежду, выключить вытяжную венти­ляцию, рубильник и тщательно вымыть руки с мылом.
 |

**Эталон ответов по технике безопасности**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование операций по личной гигиене.** | **Операции по личной гигиене.** |
| **Правила личной гигиены****Перед началом работы.**  | * Тщательно вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их осветленным 0,2 %-ным раствором хлор­ной извести.
* Надеть чистые и опрятные санодежду и обувь на низком каблуке.
* Остричь коротко ногти, так как под ними скап­ливаются грязь, яйца глистов и различные микробы.
* Снять клипсы, кольца, броши, часы и другие ук­рашения.
* Не выходить в санодежде из лаборатории.
* Всегда иметь при себе чистый носовой платок.
* К работе допускаются лица, прошедшие медо­смотр и исследования на бациллоносительство.
 |
| **Правила личной гигиены****Во время работы.** | * Мыть тщательно руки со щеткой и мылом и опо­ласкивать их осветленным 0,2 %-ным раствором хлорной извести при переходе к обработке другого вида продук­тов, особенно от сырого к вареному, после любого за­грязнения и после посещения туалета.
 |
| **Правила личной гигиены****По окончанию работы.** | * Убрать рабочее место, стол вымыть водой с содой.
* Санодежду снять и оставить в шкафчике.
* Дежурная бригада проверяет качество уборки ра­бочих, мест и производит уборку лаборатории
 |

**Приложение №4: Технологическая карта.**

**Технологическая карта**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда:**«Компот из свежих плодов»** | Рецептура № 427Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2010г. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
| ***Плоды(варианты):***Яблоки или айваГруши  | 227222 | 200200 |
| Вода  | 860 | 860 |
| ***Плоды(варианты):***Черешня или вишняСлива или персикиабрикосы | 211222233 | 200200200 |
| Вода  | 810 | 810 |
| Сахар  | 120 | 120 |
| Лимонная кислота  | 1 | 1 |
| **Выход**  | **-** | **1000** |

**Технология приготовления блюда.** Яблоки (или груши, айву) моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10…12 мин и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6…8 мин. Быстро разварившиеся сорта яблок и очень спелые груши не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Черешню (или вишню) перебирают, удаляют плодоножки, моют; сливы (или персики, абрикосы) перебирают, моют, разрезают пополам, удаляют косточки, закладывают в горячий сахарный сироп и доводят до кипения.

**Качественная оценка готового блюда.**

Сироп - проз­рачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты и ягоды (целые или нарезанные) не переварены, сохранили свою форму. Вкус компотов - сладкий с кис­ловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фрукты должны занимать 1/4 объема посуды.

**Приложение №5: Технологическая карта.**

**Технологическая карта**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда:**«Фруктовый салат»** | Рецептура № 423Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2010г. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
| Банан  | 33 | 20 |
| Груша  | 27 | 20 |
| Яблоки  | 29 | 20 |
| Виноград (без косточек)  | 21 | 20 |
| Киви | 25 | 20 |
| Сок яблочный прямого отжима  | 20 | 20 |
| Выход | - | **100** |

**Технология приготовления блюда.** Все плоды хорошо промывают. Бананы, очищенные от кожуры, яблоки и груши, очищенные от кожицы, с удаленными семенными гнездами, нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные плоды и виноград (без косточек), киви смешивают в емкости, при выдаче поливают соком пло­довым натуральным (непосредственно перед отпуском). Температура подачи: от 10 до 15 С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

**Качественная оценка готового блюда.**

Внешний вид: фрукты и ягоды сохраняют форму, равномерно распределены в салате Консистенция: соответствует виду фруктов или ягод Цвет: продуктов, входящих в состав блюда Вкус: свойственный вкусу фруктов и ягод Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам.

**Приложение №6: Технологическая карта.**

**Технологическая карта**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюда:**«Желе из плодов или ягод свежих»** | Рецептура № 441Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2010г. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса, г** |
| **брутто** | **нетто** |
| *1 – й вариант*Клюква илиСмородина красная илиСмородина чернаяВода  | 126128122900 | 120120120900 |
| *2 – й вариант*Земляника садовая (или малина)Вода  | 165840 | 140840 |
| *3 – й вариант*Вишня\* Вода  | 165860 | 140860 |
| Сахар  | 120 | 120 |
| Желатин  | 30 | 30 |
| Лимонная кислота\*\*  | 1 | 1 |
| **Выход**  | **-** | **1000** |

\*норма закладки указана на вишню без косточек.

\*\*для приготовления желе из клюквы, смородины, вишни лимонная кислота не используется.

**Технология приготовления блюда.** Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5…8 мин. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают.

В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 80С в течение 1,5…2ч для застывания.

Перед отпуском формочку с желе погружают (на⅔ объема) на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Отпускают желе по 100…150г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20г на порцию), или со взбитыми сливками (20…30г на порцию), или подают кипяченое холодное молоко (100…150г на порцию).

**Качественная оценка готового блюда.**

Желе имеет однородную, студнеобразную, слегка уп­ругую консистенцию. Форма желе - квадратная, с волнистыми краями или соответствующей формочки. Вкус - сладкий с привкусом и ароматом используемых продуктов.