

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИЯ: 19.01.17 Повар, кондитер**

ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

РАЗДЕЛ: Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

ТЕМА: Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета по-киевски»

РАЗРАБОТЧИК:

Педан Галина Евгеньевна

мастер производственного обучения

1 категории

Пояснительная записка

Методическая разработка учебного занятия по учебной практике составлена в соответствии с рабочей программой ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы». Тема учебного занятия – «Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета по-киевски». Данная тема модуля отрабатывается на 3-ем курсе по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Данное занятие учебной практики направлено на:

- обобщение, систематизацию, закрепление знаний о технологии приготовления блюда «Котлеты по-киевски»;
- формирование умений применять полученные знания на практике;
- развитие элементов общих и профессиональных компетенций ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.4.

Все это способствует формированию устойчивого интереса к будущей профессии и, следовательно, повышает готовность обучающихся к решению разнообразных профессиональных задач, развитию таких профессиональных качеств, как самостоятельность, ответственность, творческая инициатива.

Цель данного занятия – организация самостоятельной работы обучающихся по формированию практических умений проверять органолептическим способом качество мяса птицы, рассчитывать потребность сырья и продуктов, используя сборник рецептов; составлять технологические карты и готовить блюдо «котлеты по-киевски».

Основное назначение методической разработки учебного занятия по учебной практике – описание процесса преобразования знаний студентов в умения и опыт приготовления блюда «Котлета по-киевски», овладения способами деятельности и на этой основе подготовка обучающихся к будущей профессии «Повар, кондитер».

Для достижения цели занятия в учебной лаборатории используется тепловое оборудование: электроплиты, жарочные шкафы; немеханическое оборудование – технологические столы; посуда и столовые принадлежности.

Содержание

1. Конспект занятия учебной практики по теме «Приготовление, оформление и подача блюда «Котлета по-киевски»	4
2. Технологическая карта занятия	12
3. Инструкционная карта для выполнения упражнений	19
4. Критерии оценки работы студентов по ведению технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы	20
5. Дегустационный лист оценки качества блюда и критерии оценки качества готовых блюд	21
6. Карта оценки качества знаний и умений студентов на занятии учебной практики	22
7. Технологическая карта приготовления блюда «Котлета по-киевски»	23
8. Технологическая карта приготовления блюда «Картофель, жаренный во фритюре брусочками»	24
Используемая литература	25

1. КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по теме «Приготовление, оформление и подача блюда
«Котлета по-киевски»

ПРОФЕССИЯ: Повар, кондитер

ПМ 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

РАЗДЕЛ: Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.

ТЕМА: Приготовление, оформление и подача блюда «Котлеты по-киевски»

Цели занятия:

Обучающая: сформировать у обучающихся профессиональные знания и умения:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюд из домашней птицы, готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние (ОК 7),
- использовать технологии приготовления и оформления блюд из птицы с соблюдением правил технологий, техники безопасности, санитарии, личной гигиены и организации рабочего места,
- производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из домашней птицы (ПК 5.2),
- организовывать собственную деятельность (ОК 2),
- проверять органолептическим способом качество мяса домашней птицы,
- производить подготовку полуфабрикатов из домашней птицы (ПК 5.1),
- готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы (ПК 5.4),
- оценивать качество готовых блюд из птицы,
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима,

- анализировать рабочую ситуацию (ОК 3), осуществлять текущий и итоговый контроль (ОК 3), оценку и коррекцию собственной деятельности (ОК 3),

- осуществлять поиск необходимой информации (ОК 4).

Развивающая: продолжить развитие мышления, памяти, внимания, профессиональных способностей (глазомер, ручная ловкость, осязание, обоняние).

Воспитательная: способствовать воспитанию у обучающихся:

- аккуратности, наблюдательности, самостоятельности, активности,
- стремления понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии (ОК 1),
- творческого отношения к труду,
- ответственного отношения к профессиональным обязанностям, к качеству готовых изделий, за результаты своей работы (ОК 3),
- бережного отношения к сырью и оборудованию,
- способности работать в команде (ОК 6), эффективно общаться с коллегами (ОК 6).

Тип занятия

- занятие изучения трудовых приемов и комплексных операций

Форма организации учебной работы

- фронтальная, индивидуальная

Методы обучения:

- словесный (рассказ, объяснение, беседа, инструктаж, самостоятельная работа учащихся с учебной литературой)
- наглядно-демонстрационный (презентация, показ трудовых приемов и операций),
- практический (метод упражнения),
- методы развития самостоятельности и активности учащихся

(самостоятельные наблюдения, решение производственных задач, практическая работа, выполнение домашнего задания)

- метод проверки ЗУН (устный опрос, наблюдение за выполнением самостоятельной работы и ее анализ)

Активные методы обучения: эвристическая беседа, метод проблемного изложения.

Средства обучения: оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф), инвентарь и посуда (разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ЗС», «ОС», ножи поварские, рифленые ножи, специальные выемки для нарезания овощей при оформлении блюд, кастрюли, сковороды, ситейник, миски, ложки столовые, соусные, тарелки глубокие, мелкие), сырьё, плакаты, фотографии, слайды и презентация блюда, инструкционная карта, технологическая карта.

Средства контроля: дегустационный лист оценки качества блюда, критерии оценки качества готовых блюд, критерии оценки работы студентов по ведению технологического процесса приготовления блюд из мяса домашней птицы, карта качества оценки знаний и умений студентов на занятии учебной практики.

СТРУКТУРА ЗАНЯТИЯ:

1. Организационно-мотивационный этап - 10 минут (ОК 1, ОК 7).

1.1. Проверка готовности к занятию

- Построение группы;
- Проверка присутствия, проверка по журналу явки обучающихся;
- Определение готовности к занятию, наличия спецодежды и обуви;
- Осмотр внешнего вида, определение соответствия одежды безопасным приёмам работы и эстетике труда.

1.2. Мотивационная установка предстоящей деятельности:

- Сообщение темы занятия.

- Создание мотивационной установки на соблюдение требований к работе в производственном помещении и поддержание его санитарного состояния (ОК 7): рассказ требований, убеждение в необходимости соблюдать требования.

- Создание устойчивого интереса к приготовлению жареных блюд из мяса птицы (ОК 1), приобретению нового опыта в приготовлении и оформлении блюд для подачи: рассказ о полезности мяса птицы и возможности проявить свои творческие способности при оформлении блюд.

1.3. Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности:

- Конкретизация цели занятия, направление мыслительной деятельности на освоение цели данного занятия.

2. Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности – 5 часов 20 минут (ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 5.1, 5.2, 5.4)

2.1. Актуализация опорных знаний и умений обучающихся:

- устный опрос для восстановления опорных знаний по учебному материалу:

1. Какова роль блюд из куриного мяса в питании человека?
2. Перечислите способы жарки птицы?
3. В процессе жаренья мяса выделяется жидкость. Каково её дальнейшее использование?
4. Какое количество потерь при жаренье птицы?
5. Какие гарниры используют для отпуска жареной птицы?
6. Расскажите технологию приготовления блюда «Птица по-столичному».
7. Расскажите технологию приготовления блюда «Котлеты по-киевски».

8. Как отпускают «Птицу по-столичному»?
9. Как отпускают «Котлеты по-киевски»?
10. Какая температура подачи жареных блюд из мяса домашней птицы?
11. Сроки хранения жареных блюд из мяса птицы?
12. Расскажите требования к качеству, которые предъявляются к жареным блюдам из мяса кур, в данном случае из филе.
13. Каким оборудованием вы будете пользоваться на данном занятии?
14. Какую посуду и инвентарь вы будете использовать для приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы?
15. В каком цехе производят приготовление жареных блюд из мяса домашней птицы?
16. Перечислите меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены.
17. Расскажите требования к оформлению и подаче готовых блюд.

Задания для восстановления опорных практических умений:

- подготовить рабочее место;
- подобрать инвентарь, посуду для приготовления «Котлеты по-киевски»;
- подготовить оборудование;
- подготовить продукты для приготовления блюда;
- рассчитать количество продуктов для приготовления 3-х порций блюда «Котлеты по-киевски» с использованием электронной таблицы Excel (ОК-5).

2.2. Формирование ориентировочной основы действий - вводный инструктаж:

- Разбор с обучающимися особенностей разделки кур для приготовления блюда «Котлета по-киевски» (ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4); показ отдельных

операций по приготовлению и оформлению «Котлет по-киевски».

- Ознакомление обучающихся с оборудованием, инвентарём, посудой.

- Показ алгоритма (технологии) приготовления и оформления блюд из птицы с соблюдением правил технологии, техники безопасности, санитарии, личной гигиены и организации рабочего места. Показ части действий из алгоритма осуществляется обучающимися, так как они обладают определенными навыками из предыдущих занятий учебной практики. Новые действия демонстрирует мастер производственного обучения.

- Объяснение способов контроля и самоконтроля.

- Проверка усвоения материала с помощью вопросов по технологии приготовления.

- выдача задания: приготовить блюдо «Котлета по-киевски», распределение по рабочим зонам.

2.3. Самостоятельная работа (ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 5.1, 5.2, 5.4) – текущий инструктаж:

- Проверить организацию и содержание рабочих мест обучающихся, проведение дополнительного инструктажа по ТБ, правилам санитарии и гигиены (ОК 2, ОК 7).

- Проверка правильности выполнения трудовых приемов и операций (ОК 3, ОК 4).

- Контроль за соблюдением правильности выполнения технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы (ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4).

- Проверка ведения самоконтроля (ОК 3).

- Контроль взаимодействия обучающихся в процессе выполнения задания (ОК 6).

- Проверка решения возникших проблемных ситуаций в процессе выполнения учебно-производственного задания (ОК 2, ОК 3, ОК 4).

3. Рефлексивный этап - заключительный инструктаж 30 мин.

3.1. Анализ и оценка успешности достижения цели занятия (ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4)

- Подведение итогов выполнения учебно-профессионального занятия в целом (ОК 1, ОК 3, ОК 7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4).

- Разбор типичных ошибок, их причины и способы устранения (ОК 3, ОК 4).

- Выставление оценок с комментариями.

- Задание на дом.

3.2 Рефлексия (ОК 3):

1. Самым интересным на учебном занятии было...

2. Самым сложным для меня было...

3. Сегодня я научился...

4. Сегодня я поняла

5. Сегодняшнее занятие показало мне...

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

№ п/п	Элементы дидактиче- ской струк- туры	Цели	Вре мя	Содержание деятельности		Фор- мы ор- гани- зации труда	Ме- тоды обу- чения	Средства обучения	Прогно- зируе- мый ре- зультат
				мастера п/о	обучающихся				
1. Организационно – мотивационный этап – 10 мин									
1.1.	Проверка готовности к занятию	Выяв- ление готов- ности обу- чаю- щихся к за- ня- тию.	3 мин	Построение группы, проверка присутствия и готовности к занятию, наличие спецодежды, обуви.	Приветствуют, староста группы называет отсут- ствующих. Са- моконтроль внешнего вида	фрон- таль- ная	Сло- вес- ный (бе- седа)	Журнал п/о	Готов- ность студен- тов к за- нятию с учетом санитар- ных тре- бований.
1.2.	Мотиваци- онная уста- новка пред- стоящей дея- тельности. ОК-1,7	Замоти- виро- вать обу- чаю- щихся к пред- стоя- щей дея- тель- ности на	4 мин	Сообщение темы. Актуаль- ность данной темы. Создание мотивационной установки на соблюдение требований к ра- боте в производственном по- мещении и поддержание его санитарного состояния (ОК- 7): рассказ требований, убеж- дение в необходимости соблю- дать требования, создание устойчивого инте- реса к приготовлению жаре- ных блюд из мяса птицы (ОК- 1), приобретению нового опы- та в приготовлении и оформ-	Восприятие те- мы и её значение в освоении про- фессии. Запи- сывают со слайда презентации те- му, план занятия, слушают.	фрон- таль- ная	На- гляд- но- де- мон- стра- цион- ный (де- мон- ст- рация пре- зен- та-	Наглядный материал: инструкционные кар- ты приготовления жареных блюд из мя- са домашней птицы, технологические кар- ты.	ОК 1, ОК 7

		уроке		лении блюд для подачи: рассказ о полезности мяса птицы и возможности проявить свои творческие способности при оформлении блюд.			ции)		
1.3.	Совместная постановка целей занятия, определение плана деятельности. ОК4	Поставить цели и задачи предстоящей работы.	3 мин	Конкретизация цели занятия, направление мыслительной деятельности на освоение цели данного занятия.	Формулируют цель и определяют план деятельности по приготовлению жареных блюд из мяса домашней птицы.	фронтальная	Словесный (беседа)	Презентация	Самостоятельная постановка цели и плана работы на занятии студентами.

2.Этап самостоятельной работы по получению новой информации и нового опыта деятельности - 5 ч 20 мин

2.1.	Актуализация опорных знаний обучающихся на начало практического занятия.	Актуализировать опорные знания по теме	10 мин	Восстанавливает опорные знания по учебному материалу. Проводит устный опрос по вопросам: 1.Какова роль блюд из куриного мяса в питании человека? 2. Перечислите способы жарки птицы? 3.В процессе жаренья мяса выделяется жидкость. Каково её дальнейшее использование? 4. Какое количество потерь при жаренье птицы? 5. Какие гарниры используют для отпуска жареной птицы?	Отвечают на поставленные вопросы мастера производственного обучения. Показывают трудовые приёмы, сформированные на прошедших занятиях учебной практики. Размышляют над поставленными вопросами и отвечают с места	индивидуальная	Эвристическая беседа.	Раздаточный материал	Закрепление знаний, умений
------	--	--	--------	---	---	----------------	-----------------------	----------------------	----------------------------

			6. Расскажите технологию приготовления блюда «Птица по-столичному»? 7. Расскажите технологию приготовления блюда «Птица по – столичному»? 8. Как отпускают «Птицу по – столичному»? 9. Как отпускают «Котлеты по-киевски»? 10. Какая температура подачи жареных блюд из мяса домашней птицы? 11. Сроки хранения жареных блюд из мяса птицы? 12. Расскажите требования к качеству, которые предъявляются к жареным блюдам из мяса кур, в данном случае из филе? 13. Каким оборудованием вы будете пользоваться на данном занятии? 14. Какую посуду и инвентарь вы будете использовать для приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы? 15. Где производят приготовление жареных блюд из мяса домашней птицы? 16. Перечислите меры безопасности при приготовлении, санитарии и гигиены.	Показывают практические приёмы, освоенные на прошедших занятиях					
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

				17. Расскажите требования к оформлению и подаче готовых блюд. Восстанавливает опорные практические умения с помощью заданий: - подготовить рабочее место; - подобрать инвентарь, посуду для приготовления «Котлеты по-киевски»; - подготовить оборудование; - подготовить продукты для приготовления блюда; - рассчитать количество продуктов для приготовления 3-х порций блюда «Котлеты по-киевски» с использованием электронной таблицы Excel (OK-5).	Производят расчет за компьютерами				
2.2.	Формирование ориентировочной основы действий	Выявление умений по работе с документацией, решение учебно-про-	40 мин	Разбор с обучающимися технологической схемы приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы, показ отдельных операций по приготовлению жареных блюд из мяса домашней птицы. Показ части действий из алгоритма осуществляется обучающимися, так как они обладают определенными навыками из предыдущих занятий учебной практики. Новые действия демонстрирует мастер	Восприятие Зрительное восприятие показываемого материала Осмысление, запоминание новой информации. Организация рабочего места	Фронтальная	Рассказ. Демонстрация наглядных пособий, инвентаря, по-	Инструкционная карта, технологическая карта. Схема приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы Котлета по-киевски. Иллюстрации оформления готовой котлеты по-киевски. оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, жарочный шкаф,	Освоение профессиональных умений и опыта, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4

		фес- сио- наль- ных задач.		производственного обучения. Проведение ознакомления обучающихся с оборудованием, инвентарём, посудой. Объясняет способы контроля и самоконтроля. Проверка усвоения материала. Раздача учебно- профессиональных задач обучающимся на занятие и распределение по рабочим зонам.			суды Объ- яс- не- ние. Бесе- да. Показ Вы- пол- нение тру- довых приё- мов	холодильный шкаф), инвентарь и посуда (разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ЗС», «ОС», ножи поварские, рифленные ножи, специальные выемки для нарезания овощей при оформлении блюд, кастрюли, сковороды, сотейник, миски, ложки столовые, соусные, тарелки глубокие , мелкие), сырьё, плакаты, фотографии, слайды и презентация блюд из жареного мяса птицы, инструкционная карта, технологическая карта, дегустационный лист оценки качества блюда, критерии оценки качества готовых блюд, карта оценки качества работы обучающихся по ведению технологического процесса	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

								приготовления блюд из жареного мяса птицы, карта качества оценки знаний и умений обучающихся на занятии учебной практики	
2.3.	Самостоятельная работа	Отработка практических опытов в приготовлении жареных блюд из мяса домашней птицы.	4ч 30 мин	Проверка организации и содержания рабочих мест обучающихся, проведение инструктажа по ТБ, контроль за соблюдением правил санитарии и личной гигиены. Проверка правильности выполнения трудовых приёмов и операций. Контроль за соблюдением правильности выполнения технологического процесса приготовления, котлет по-киевски. Проверка правильности решения учебно-профессиональных задач и ведения самоконтроля.	Рациональная организация рабочего места. Соблюдение правил ТБ, санитарии и личной гигиены. Выполнение трудовых приёмов. Ведение технологического процесса. Самоконтроль. Оформление. Подача приготовленного оформленного жареного блюда из мяса домашней птицы.	Индивидуальная Индивидуальная Индивидуальная		Инструкционная карта, технологическая карта, оборудование (производственные столы, весы, электроплиты, жарочный шкаф, холодильный шкаф), инвентарь и посуда (разделочные доски с маркировкой «МС», «МВ», «ЗС», «ОС», ножи поварские, рифленые ножи, специальные выемки для нарезания овощей при оформлении блюд, кастрюли, сковороды, сотейник, миски, ложки столовые, соусные, тарелки глубокие, мелкие), сырьё.	ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4

3.Рефлексивный этап – 30 мин									
3.1.	Анализ и оценка успешности достижения цели занятия	Подведение итогов и оценивание работы каждого обучающегося	30 мин	Подведение итогов выполнения учебно-профессиональных задач и занятия в целом. Разбор типичных ошибок, их причины и способы устранения. Выставление оценок с комментариями. Задание на дом. Рефлексия: 1.Самым интересным сегодня на учебном занятии было..... 2.Самым сложным для меня было.... 3.Сегодня я научился.... 4.Сегодня я поняла..... 5.Сегодняшнее занятие показало мне.....	Самоанализ. Рассматривают, пробуют на вкус, исследуют и выявляют причину возникновения недостатков, делают вывод и записывают полученные данные в тетрадь Бракераж. Органолептическая оценка качества приготовленных блюд. Осознание результатов и рефлексия настроения и эмоционального состояния.	Фронтальная	Беседа Демонстрация готовых блюд	Готовые, оформленные к подаче блюда. Критерии оценки качества готовых блюд Дегустационный лист оценки качества готового блюда. Карта оценки качества работы обучающихся по ведению технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы. Карта качества оценки знаний и умений обучающихся на занятии учебной практики Журнал производственного обучения.	ОК 1, ОК 3, ОК 4, ОК 7, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.4

3. ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ УПРАЖНЕНИЙ

Порядок выполнения упражнений	Инструкционные указания
Операция №1 Организация рабочего места	1.Подготовить необходимые инструменты, инвентарь, посуду. 2.Проверить оборудование.
Операция №2 Прием продуктов	1. Проверить соответствие товарного вида стандарту, техническим условиям. 2.Проверить отсутствие посторонних привкусов, запахов и примесей.
Операция №3 Хранение.	1. Масло сливочное, панированные котлеты хранят в холодильном шкафу в холодном цехе.
Операция № 4 Подготовка сырья	1. Масло размягчают. 2. Яйца обрабатывают, готовят лезон. 3. Тушку птицы обрабатывают. Филе птицы зачищают, отбивают большое и малое филе. 4. Картофель моют, очищают, промывают. 5. Пшеничный черствый хлеб очищают от корок. 6. Муку просеивают.
Операция №5 Нарезка продуктов	1. Картофель нарезают брусочками. 2. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1 см.
Операция № 6 Приготовление «Котлеты по-киевски»	1. На середину большого филе выкладывают масло, прикрывают малым филе, заварачивают края большого филе, придают котлете продолговатую форму. 2. Нарезанный хлеб сушат, измельчают. 3. Котлету смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

	5. Нарезанный картофель промывают, обсушивают, жарят во фритюре, дают стечь жиру, солят.
Операция №7 Оформление «Котлеты по-киевски».	1. На блюдо уложить котлету так, чтобы косточка была обращена в сторону блюда. 2. Рядом с котлетой уложить жареный картофель в виде горочки. 3. На косточку можно надеть бумажную папильотку.
Операция №8 Требования к качеству блюда	1. Внешний вид: Котлета равномерно обжарена, не треснувшая, масло внутри котлеты не растаявшее. 2. Вкус и запах котлеты, свойственный жареной курице. 3. Вкус и запах картофеля, свойственный жареному картофелю, в меру соленый. 4. Цвет котлеты золотистый, на разрезе белый. 5. Цвет картофеля нежно-золотистый. 6. Консистенция корочки котлет – хрустящая. 7. Консистенция картофеля – хрустящая
Операция №9 Уборка рабочего места	1. Вымыть рабочее место, инструменты, инвентарь, посуду, оборудование. 2. Произвести дезинфекцию.

4. Критерии оценки работы студентов по ведению технологического процесса приготовления жареных блюд из мяса домашней птицы

№ п/п	Вид выполняемых работ	Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
1.	Организация рабочего места	Без нарушений	Загромождение рабочего места лишними предметами	Беспорядок на рабочем месте	Отсутствие санитарной спецодежды, инструментов для выполнения задания
2.	Соблюдение правил охраны труда	Без нарушений	Незначительное нарушение (поварской колпак небрежно одет, волосы не подобраны под головной убор)	Незначительное нарушение правил приемов использования инструментов	Грубейшие нарушения по использованию острых инструментов
3.	Соблюдение правил санитарии и гигиены труда	Без нарушений	Не вовремя наводится порядок на рабочем месте	Небрежное отношение к обработке сырья	Грубейшие нарушения по чистоте рабочего места и обработке продукции
4.	Первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	Без нарушений	Незначительное нарушение в приготовлении п/ф (размер нарезки овощей и хлеба не соответствует)	Подготовка сырья для приготовления полуфабрикатов с нарушением технологии	Овощи не обработаны холодной кипяченой водой
5.	Приготовление жареных блюд из мяса домашней птицы	Без нарушений	Избыточное использование соуса и жира	Избыточное использование специй	Выкладка и оформление жареных блюд из мяса домашней птицы произведено руками без специальных перчаток и инструментов.

5. ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА _____

Ф.И.О. _____
ЦВЕТ _____ (максимум - 2 балла)
ВНЕШНИЙ ВИД _____ (максимум - 2 балла)
ЗАПАХ _____ (максимум - 2 балла)
ВКУС _____ (максимум - 2балла)
КОНСИСТЕНЦИЯ _____ (максимум - 2 балла)
ОЦЕНКА _____ (сумма - максимум – 10 баллов)

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД.

10 баллов – «5» - отлично

7 баллов – «4» - хорошо

4 балла – «3» - удовлетворительно

Менее 4 баллов – «2» - неудовлетворительно.

10 баллов. Оценивают блюда и изделия, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества.

7 баллов. Оценивают блюда и изделия с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (недостаточно румяную корочку, цвет, нарушения в форме нарезки продуктов) и вкуса (слегка недосолённые, неполный набор сырья).

4 балла. Оценивают блюда и изделия, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).

Менее 4 баллов. Оценивают блюда и изделия с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы, подгоревшие и т.д.).

Обучающийся, набравший 7 – 10 баллов, считается усвоившим материал на 70% ($K_{ус.} = 0,7$).

6. КАРТА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ЗАНЯТИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№	Ф.И.О.	Трудовая деятельность обучающихся							Итоговая оценка
		Организация рабочего места	Подготовка сырья	Нарезка сырья	Тепловая обработка п/ф	Порционирование блюда	Оформление и подача блюда	Качество блюда	
1	Аглиуллина Эльвина								
2	Вождаева Мария								
3	Газимова Надежда								
4	Галлямова Эльвира								
5	Горбунова Анастасия								
6	Грахова Дарья								
7	Ефимова Валерия								
8	Жукова Анастасия								
9	Иванов никита								
10	Кашутин Антон								
11	Сырцева Татьяна								
12	Нагорнова Юлия								
13	Никитина Анастасия								

7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

приготовления блюда «Котлета по-киевски»

Основание: Сборник рецептов 2017/659

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса на 3 порции, г	
		брутто	Нетто	брутто	нетто
1.	Курица	231	83 + 7*		
	или филе куриное (п/ф)	--	83 + 7*		
2.	Масло сливочное	30	30		
3.	Яйца	¼ шт.	10		
4.	Хлеб пшеничный	28	25		
	Масса полуфабриката	--	145 + 7*		
5.	Кулинарный жир	15	15		
	Масса жареных котлет	--	128 + 7*		
	Гарнир № 328/1	--	150		
6.	Масло сливочное	10	10		
	Выход	--	128+7/150/10		

*Масса косточки

Технология приготовления:

Тушку птицы обрабатывают. Отделяют филе, зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе удаляют сухожилия, а из большого – остаток ключицы. Подготовленное филе фаршируют сливочным маслом, смачивают в яйцах, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на блюдо уложить котлету так, чтобы косточка была обращена в сторону блюда. Рядом с котлетой уложить жареный картофель в виде горочки, политый растопленным сливочным маслом

На косточку можно надеть бумажную папильотку.

Внешний вид: Котлета равномерно обжарена, не треснувшая, масло внутри котлеты не растаявшее.

Вкус и запах свойственный жареной курице, жареному картофелю.

Цвет котлеты золотистый, на разрезе белый, цвет картофеля нежно-золотистый.

Консистенция корочки котлет и картофеля хрустящие.

8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

приготовления блюда «Картофель, жаренный во фритюре брусочками»

Основание: Сборник рецептов 2017/328/1

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г		Масса на 3 порции, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Картофель	400	300		
2.	Масло растительное	24	24		
3.	Соль	1	1		
	Выход	--	150		

Технология приготовления:

Подготовленный картофель нарезают брусочками, промывают в холодной воде, обсушивают, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8-10 минут. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью.

Используемая литература

1. Анфимова Н.А. , Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб.для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; 2008.
2. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М; «Академия» 2013.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник, 2014 .
4. Сорокина Н.Д. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 248 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 248 с.
6. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и в быту: учебное пособие для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 3 с.
7. Шестакова Н.Д. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное практическое пособие . – 2011. -384 с.
8. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017. – 576 с.