МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Учебно-методическое пособие
для преподавателей по проведению учебной практики
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Составил:
Преподаватель практического обучения:
Якубова Елена Владимировна
Запорожец Татьяна Александровна

Бузулук, 2020

Содержание

Пояснительная записка…….3
1.Критерии оценивания отчета по учебной практики……..5
2.Разработка уроков учебной практики……15

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В части освоения квалификации Повар, кондитер основного вида деятельности (ВД):

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок

	разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Цели и задачи учебной практики:

Цель - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате освоения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь:

практический опыт:

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведения расчетов с потребителями.

умения: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ с учетом представленного отчета по производственной практике. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

1.Критерии оценки отчета по учебной практики

Критерии оценки зачета по учебной практике:

При оценивании зачета учитывается результат представленного отчета по учебной практике.

Оценкой **«отлично» (90-100 баллов)** оценивается выполнение учащимся практического задания, в котором:

- обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выбирает ход действий при выполнении практического задания;
- умеет подбирать оборудование, инвентарь, сырье для выполнения полученного задания, согласно темы;
-работает с технологической документацией, ведет расчёт естественной убыли при обработке сырья;
-выполняет технологию обработки сырья и приготовления полуфабрикатов ;
- подбирает способы реализации разнообразных полуфабрикатов;
-проводит оценку качества полуфабрикатов;
-осуществляет расчёт с потребителями.

Оценкой **«хорошо» (80-90 баллов)** оценивается выполнение учащимся практического задания, в котором:

-достаточно хорошо знает теоретический материал, но недостаточно уверенно применяет его на практике;

-допускает ошибки при оформлении технологической документации, но с помощью преподавателя добивается должного результата;

- достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно отвечает на вопросы ситуационной задачи с дополнительными комментариями педагога или допускает небольшие погрешности в ответе,
- недостаточно уверенно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями проводит анализ и делает выводы по ситуационной задаче.

Оценка «удовлетворительно» (65-79 баллов)

- с помощью преподавателя справляется с вопросами разрешения производственной ситуации, неуверенно отвечает на дополнительно заданные вопросы.
- обучающийся недостаточно точно выбирает ход выполнения поставленной задачи, допускает нарушения при выполнении практического задания;
- умеет подбирать оборудование, инвентарь, сырье для выполнения полученного задания, согласно темы, но не всегда умеет им пользоваться в полной мере;
-работает с технологической документацией, ведет расчёт сырья на порции под руководством преподавателя;
-выполняет технологию обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья с нарушением технологии;
- подбирает варианты реализации полуфабрикатов для блюд;
-не уверенно проводит оценку качества готового полуфабриката .

Оценкой **«незачтено» (менее 65)** выставляется, если учащийся:
- имеет слабое представление по обработке сырья;
- не справляется с оформлением технологической документации;
- неуверенно пользуется оборудованием и инвентарем;
- неуверенно пользуется нормативно-справочной литературой, не находит необходимые данные;
- имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения и навыки по разрешению производственной ситуации.
- допускает существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечает на дополнительно заданные ему вопросы;
- не может справиться с решением аналогичной или подобной ситуационной задачи на практике.

По итогам учебной практики обучающийся представляет отчет.(Приложение №1)

Приложение 1

Отчет
по учебной практике

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Место прохождения практики:

Выполнил:
Студент курса, группы **№**

Руководитель практики

Начало практики:
«____»___20__г.
Окончание практики:
«___»____20__г.
Оценка:_____

Подпись руководителя_____

Бузулук, 20__

Общие требования к оформлению отчета по учебной практике (по специальности)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже.

В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.

2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики (и с оценками по видам работ практики).

3. Характеристики по освоению общих и профессиональных компетенций.

4. Список используемой литературы.

5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему, согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняется с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм. Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает всю необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину.

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

ЗАДАНИЕ
на учебную практику

Обучающемуся гр. №____
Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Наименование практики **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Срок практики с ____по _____. 20___г
Место прохождения практики
Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:
1. Изучить: Правила подготовки сырья, оборудования, инвентаря к производству. Основную техническую документацию по приготовлению блюд, проведению оценки качества блюд. Инструкции по безопасному использованию оборудования.
2. Выполнить: Работы по подготовке сырья, оборудования, инвентаря к производству. Технологические требования приготовления, оформления, подачи, органолептической оценки качества блюда. Выполнить в полной мере технологический процесс приготовления блюда. Проведение бракеража готового блюда. Выбрать способ его оформления и подачи.
3. Описать: (Тема индивидуального задания обучающемуся)
4. Сформировать отчет
Руководитель практики ._____
(подпись, Ф.И.О.)

«_____»_____ 20____ г.

ДНЕВНИК
учебной практики
ПМ 01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1) Ежедневный учет выполнения работ

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой
_____
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю
Руководитель практики
от образовательной организации _____
(подпись)
М.П. «____» _____
20__ г.
_____

Аттестационный лист по практике

Обучающийся
_____ курса, группы №___, профессии Повар, кондитер
прошел производственную практику в объеме ___ часов
с «_____» _____ 20 __г. по «____» _____ 20___ г.

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики

согласно профессиональному модулю

ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции *
ПК 3.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	

Итоговая оценка _____**

Подпись руководителя практики от образовательной организации

Дата «____» _____ 20__ г.

[*] Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

[**]При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов);
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов);
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов).

---

[1] Руководитель практики от организации подписывает аттестационный лист по практике при прохождении учебной практики в организации

Характеристика руководителя практики
на обучающегося по профессии 41.03.09 Повар, кондитер
по освоению общих компетенций

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

обучающийся_____ сущность и социальную значимость своей будущей

(понимает, не понимает)
профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

1. _____ организовывать собственную деятельность, выбирать
   (способен, не способен)

типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

2. Самостоятельно _____ принимать решения в стандартных и
   (может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

3. _____ осуществлять поиск и использование информации,
   (умеет, не умеет)

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а так же профессионального и личностного развития.

4. _____ информационно-коммуникационные технологии
   (использует, не использует)

в профессиональной деятельности.

5. _____ навыки работы в коллективе и команде,
   (демонстрирует, не демонстрирует)

эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

6. _____ брать на себя ответственность за работу членов
   (готов, не готов)

команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

7. _____ самостоятельно определять задачи профессионального
   (способен, не способен)

и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации.

8. _____ в условиях частой смены технологий в
   (ориентируется, не ориентируется)

профессиональной деятельности.

Руководитель практики от
образовательной организации _____
«____» _____ 20___ г.

_____
1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики по модулю ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю **ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами показал _____уровень.
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента показал _____уровень.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента показал _____уровень.
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента показал _____уровень.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента показал _____уровень.
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента показал _____уровень.
«____» _____ 20 ___ г.
Руководитель практики от организации _____
подпись

М.П.

2.Разработка уроков учебной практики

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №289

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Тема занятия: Организация рабочего места и подготовка к реализации холодных блюд и закусок.
Вид занятия: Учебная практика.
Цель занятия: Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результаты	Формирование профессиональны компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний по организации рабочего места по приготовления холодной кулинарной продукции - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации холодной кулинарной продукции - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственномпомещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства обучения: - Технические: ПК, электронные носители информации.
- Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи, разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная литература	У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г. У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г. У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Времяр
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами.	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	Организация рабочего места повара в холодном и горячем цехе; Организацияработыоборудования, инвентаря.	
3.2	Подготовка к реализации холодных блюд - творческое оформление и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
3.4	-Сроки и температурный режим хранения готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Перечислить виды оборудования используемого для работы в холодном и горячим цеху? -Перечислить набор посуды и инвентаря используемого для приготовления холодных блюд. -Назвать виды упаковки используемых для холодных блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в горячим цеху.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т.б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы:	30

	- Организация рабочего места и подготовка к реализации холодных блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №290

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок, температурный режим хранения, способ сервировки, варианты оформление салатов, холодных блюд и закусок.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: -Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок;
-Сроки хранения и температурный режим хранения;
-Способ сервировки, варианты оформление салатов, холодных блюд и закусок.
-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поподготовке продуктов для холодных блюд и закусок, температурный режим хранения, способ сервировки, варианты оформление салатов, холодных блюд и закусок. - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации холодной кулинарной продукции - Соблюдать санитарные нормы и требования

		в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи, разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная литература У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Времяр
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами.	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	Подготовка продуктов для холодных блюд и закусок, Сроки и температурный режим хранения: салатов, холодных блюд и закусок.	
3.2	Подготовка к реализации холодных блюд, салатов и закусок	

	- способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Подготовка продуктов: овощей, рыбы, мяса, специй, соусов, приправ для салатов, холодных блюд и закусок, -Варианты творческого оформления и подача салатов, холодных блюд и закусок. -Назвать виды упаковки используемых для холодных блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в горячем цеху.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т.б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и подготовка к реализации холодных блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №291

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Тема занятия: Приготовление бутербродов закрытых, открытых и закусочных.
Вид занятия: Учебная практика.
Цель занятия: - Приготовление бутербродов закрытых, открытых и закусочных;
-Способ сервировки, варианты оформление всех видов бутербродов;
-Сроки хранения и температурный режим хранения бутербродов;
-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование профессиональн компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.4Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок ного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению бутербродов закрытых, открытых и закусочных; - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов бутербродов; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающи Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства обучения: - Технические: ПК, электронные носители информации.
- Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи, разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная литература У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Времяр
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	

3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами.	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	Приготовление бутербродов закрытых, открытых и закусочных. Сроки и температурный режим хранения: бутербродов закрытых, открытых и закусочных.	
3.2	Подготовка к реализации: бутербродов закрытых, открытых и закусочных. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Подготовка продуктов: овощей, рыбы, мяса, гастрономических товаров (консервы, икры, колбасных изделий) для: бутербродов закрытых, открытых и закусочных. -Варианты творческого оформления и подача: бутербродов закрытых, открытых и закусочных. -Назвать виды упаковки используемых для всех видов бутербродов -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т.б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов бутербродов. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике№291

Тема занятия: Приготовление бутербродов закрытых, открытых и закусочных.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:
- открытый бутерброд с рыбными продуктами
- закрытый бутерброд с сыром
- канапе с окороком
2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов
Необходимое оборудование: электрические плиты, весы
Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, закусочное блюдо для канапе, поднос, салатник.
Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.
Дидактическое оснащение
-технологические карты по Сборника рецептур блюд;
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
Последовательность выполнения работы
I.Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа учащихся в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
Полезные советы студентам.
- Подготовленные продукты для оформления салатов разрешается хранить на холоде не более 1-2ч;
- Максимальный срок хранения заправленных салатов из вареных овощей – 30 мин;
- Салаты и винегреты должны иметь температуру 10 – 12°С;
- Бутерброды готовят перед подачей, можно закрыть пищевой пленкой, чтобы не заветрелись.
2.3. Подготовить сырьё для бутербродов:
- для открытых - хлеб нарезать с корками
- для канапе- хлеб нарезать на куски шириной 4см, толщиной 0,5см, срезать корки, подсушить или обжарить
- для закрытых – школьную булочку разрезать вдоль на две половины, или батон нарезать на полоски шириной 5-6см
- нарезать тонко продукты.
2.4. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного сырья
Технологическая карта: ***Бутерброд с рыбными продуктами***

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Яйцо	¼ шт	20
2	Рыбные продукты	44	40
3	Масло сливочное	5	5
4	Хлеб пшеничный	30	30
5	Зелень	2	1
6	Выход:		65

2.5. Приготовить бутерброды:

г) Открытый бутерброд с рыбными продуктами. Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают рыбные продукты. Дополняют зеленью, яйцами, маслинами, лимоном, украшают маслом из кондитерского мешка.

Технологическая карта: Закрытый бутерброд с сыром

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Сыр российский	21	20
2	Хлеб пшеничный	50	50
3	Масло сливочное	10	10
4	Выход		80

д) Закрытый бутерброд с сыром. Хлеб смазывают маслом, укладывают сыр и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы.

Можно сыр вложить в разрезанную вдоль на две части булочку.

Технологическая карта: Канапе с окороком

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Окорок	25	20
2	Огурцы маринованные	18	18
3	Масло сливочное	5	5
4	Хлеб пшеничный	45	45
5	Зелень	2	1
6	Выход:		80

е) Канапе с окороком. Подготовленный хлеб смазывают маслом или масляными смесями, мясные продукты укладывают в виде башенки, украшают овощами и скрепляют при помощи коктейльной шпажки.

Органолептические требования к качеству бутербродов.

Наименование бутербродов	Показатели качества			
	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Открытый бутерброд с рыбными продуктами	Рыба аккуратно нарезана, зачищена, поверхность украшена сливочным маслом, зеленью	Красновато - малиновый	Соленый рыбы, масла, зелени	Хлеб не черствый, рыбные продукты сочные
Закрытый бутерброд с сыром	Аккуратно нарезан, без признаков подсыхания	Желтоватый	Сыра и хлеба	Хлеб не черствый, сыр нежный
Закусочный бутерброд с окороком	Форма разнообразная; кусочки хлеба с румяной хрустящей корочкой, не пересушенные,	Пестрый, соответствующий входящим продуктам	Окорока, масла, гарнира, зелени	Хлеб не черствый, мясные продукты сочные

	красиво оформленные			

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.

Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления закрытых и закусочных бутербродов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №292

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовление гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента;

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов гастрономических продуктов порциями;

-Сроки хранения и температурный режим хранения гастрономических продуктов порциями;

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование Профессиональ ых компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлениюгастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сетиинтернет, классификации всех видов приготовления гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающи Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемы Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи, разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная литература
У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ э	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Времяр**
	Организационныйэтап:	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
	Вводныйинструктаж	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	

3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. -Подготовка продуктов: овощей, рыбы, мяса, гастрономических товаров (консервы, икры, колбасных изделий) для: бутербродов закрытых, открытых и закусочных. -Варианты творческого оформления и подача, бутербродов.	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
	- Приготовление гастрономических продуктов, порциями разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим храненияГастрономических продуктов .	
3.	Подготовка к реализации: гастрономических продуктов, порциями разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Назвать виды гастрономической продукции: рыбной, мясной, икры? -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов гастрономической продукции. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урока учебной практике № 292

Тема занятия: Приготовление гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Ассорти мясного

-Сыр порциями

-Рыба соленая порциями

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо для мясных гастрономической продукции, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборника рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование учащихся преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить для мясного ассорти:

Мяса

Мясо очистить от жил, и пленки

Заложить в горячую воду

Отварить до готовности

Охладить

Нарезать тонким ломтиком

Язык свиной

Язык промыть

Заложить в горячую воду

Варить в течение 3 часов

Очистить от пленки

Охладить нарезать на тонкие ломтики

Окорок

Окорок зачистить от оболочки

Нарезать тонкими ломтиками

Гарнира

Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком

Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками

Салат зеленый - перебрать, промыть

Соуса

Огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать

Соединить с майонезом

Добавить соус южный

Перемешать

2.4. Произвести, руководствуясь нормативами, расчет нужного количества отобранного

Технологическая карта:Мясное ассорти

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Говядина	54	40
2	Язык свиной	42	42
3	Масса отварных мясных продуктов		25
4	Окорок копчено-вареный	33	25
5	Масса мясных продуктов		75
6	Гарнир		50
	Соус		15
	Выход		140

Технологическая карта Гарнир из овощей

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
2	Помидоры свежие	23,6	20
3	Салат зеленый	14	10
4	Выход		50

Технологическая карта Соус майонез с корнишонами

карта:№ пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Майонез	10,95	10,95
2	Огурцы маринованные (корнишоны)	6,83	3,75
3	Соус южный	0,6	0,6
4	Выход		15

Органолептические требования к качеству Ассорти мясное.

Показатели	Наименование блюда
	Ассорти мясное
Внешний вид	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Упругая, овощи мягкие

Последовательность технологических операций для приготовления сыра порциями

Подготовка сыра.

Сыр разрезать на крупные куски прямоугольной формы очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 2-3мм.

Технологическая карта: Сыр порциями.

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Российский или волжский или угличиский или рокфор	53	50

2	или голланский или швейцарский или чеддер	54	50
3	или московский или ярославский	54	50
4	или степной или костромской	52	50
5	Выход	-	50

Последовательность технологических операций для приготовления:
рыбы соленой порциями
Подготовка рыбы.
Рыбу распластовать вдоль позвоночника
С части, предназначенной для нарезки удалить позвоночник и реберные кости
Рыбу нарезать тонкими кусками по 2-3 на порцию.
Подготовка лимона.
Лимон помыть и нарезать дольками.
Технологическая карта: Рыба соленая порциями

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Кета или семга	77	50
2	или лосось каспийский, или балтийский, или озерный	70	50
3	Лимон	10	9
4	Выход	-	65

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Внешний вид – Аккуратно и красиво нарезан уложены ингредиенты, оформлен зелень для украшения свежая
Консистенция- Мягкая, упругая
Цвет- Продуктов, входящих в блюдо
Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в блюдо.
2.6. Оформить блюда для подачи:
- мясное ассорти подают на блюде, красиво украшенные зеленью;
-в пирожковую тарелку укладывают подготовленный сыр, украшают, зеленью, орехами, медом, температура подачи 10-12° С.
-в тарелку укладывают подготовленную рыбу, украшают зеленью, лимоном, маслинами температура подачи 10-12о С.
2.7. Оформить и сдать бригадные отчеты.
2.8. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.

Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет: Составить технологические карты: «Гастрономические продукты, порциями разнообразного ассортимента».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №293

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов салатов из сырых овощей порциями;

-Сроки хранения и температурный режим хранениясалатов из сырых овощей;

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению салатов из сырых овощей Порциями, разнообразного ассортимента. - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления салатов из сырых овощей порциями разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.

Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемы Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,
разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер,весоизмерительные приборы
Основная литература У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Время
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. -- Приготовление гастрономических продуктов, порциями разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения гастрономических продуктов порциями, разнообразного ассортимента. Подготовка к реализации: гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа

3.1	- Приготовление и оформление салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения салатов из сырых овощей разнообразного ассортимента.	
3.2	Подготовка к реализации: салатов из сырых овощей, порциями, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача салатов; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Назвать виды подачи, салатов из сырых овощей? -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном цехе, приготовление салатов.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление салатов из сырых овощей. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы,и ющие мероприятия по устранению недостаток в выполнении работы, - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 293

Тема занятия: Приготовление салатов из сырых овощей порциями разнообразного ассортимента.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Салат из сырых овощей «Цезарь»

-Салат из сырых овощей «Греческий»

-Салат из сырых овощей «Пьемонт»

-Салат из сырых овощей «Редис под ореховым соусом»

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов
Необходимое оборудование: электрические плиты, весы
Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, креманки для салатов из сырых овощей, поднос.
Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.
Дидактическое оснащение
-технологические карты по Сборника рецептур блюд;
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
Последовательность выполнения работы
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить для салата «Цезарь»:
1. Листья салата замочить в ледяной воде на 30 минут.
2. Приготовить гренки, из ржаного хлеба или белого. Гренки обжарить на сковородке с добавлением оливкового и сливочного масел, зелени и чеснока или в духовке. Хлеб нарезать кубиками, не более 1,5*1,5 см. В чашке смешать соль, паприку, молотый сухой чеснок, прованские травы и несколько капель оливкового масла. Хорошо перемешать эту смесь с кусочками хлеба и разложить на противень (предварительно застилаем силиконовым ковриком или пергаментной бумагой).
Запекать до готовности при температуре 140 градусов.
3. Мясо обжарить куском, или запечь в духовке до готовности. Остудить и нарезать тонким слайсером.
4. Твердый сыр натереть мелкой терке.
5. **Соус:**взбить в блендере - вустерский соус, немного растительного масла, сок лимона и специи.
Технологическая карта: Салат «Цезарь»

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 5 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Листья салата	60	50
2	Хлеб	100	100
3	Филе курицы	400	350
4	Твердый сыр	50	50
5	Вустерский соус,	30	30
6	Растительное масло,	30	30
7	Сок лимона	10	10
8	Соль, перец	0,2	0,2
	Выход		500

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Консистенция – Густая однородная масса.
Цвет- яркий
Вкус- кисловатый – сладкий, умеренно соленый,

Запах –овощей.
2.4. Оформить салат для подачи:
Выложить в тарелку, салат в строго положенной очередности. Листья салата рвем руками и выкладываем на блюдо. Поливаем 1/3 частью соуса. Далее выложить кусочки курицы, затем листья салата и гренки. Поливаем остатками соуса и посыпаем сыром.
Салат формуется перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность технологических операций для приготовления салата «Греческий».

1. Овощи помыть, удалить семена у перца, плодоножку у помидор.
2. Огурцы резать полукольцами, помидоры дольками, перец соломкой.
3. Лук очистить, нарезать полукольцами. Салат будет выглядеть эффектнее, если лук будет красным.
4. Сыр нарезать кубиком. Оливки нарезать пополам вдоль.
6. Приготовить соус. Для этого смешать оливковое масло, сок лимона, орегано и соль. Хорошо перемешать.

Технологическая карта: Салат «Греческий» (выход1000)

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 10 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Свежий огурец	100	90
2	Свежий помидор	300	280
3	Сладкий болгарский перец	150	140
4	Репчатый лук	80	60
5	Сыр	150	150
6	Оливки	100	100
7	Лимон	100	100
8	Масло оливковое	60	60
9	Орегоно	20	20
10	соль, перец	0,2	0,2

Требование к качеству (Оценка качества, бракераж)
Консистенция – Густая однородная масса.
Цвет- яркий
Вкус- кисловатый – сладкий, умеренно соленый,
Запах –овощей.
2.4. Оформить салат для подачи:
Салат оформить перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подать салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке
Все овощи смешать, полить соусом, сверху посыпать кубиками сыра и оливками. Сверху можно посыпать мелко рубленной зеленью.
Салат может быть, как самостоятельного блюда и гарнира к запеченному мясу или птице.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность технологических операций для приготовления салат «Пьемонт».

1. Салат выложить слоями. Первый слой: лист салат нарвать крупными кусочками и разложить по тарелке. Сбрызнуть маслом и посыпать специями, аккуратно перемешать (удобно это делать двумя вилками).
2. Второй слой: Разложить тонкие слайсы груши и авокадо. Посыпать обильно зеленью, можно рукколой.
3. На зелень крошить сыр, мелкими кусочками и выложить половинки помидор.
4. Посыпать крупной солью, сбрызнуть маслом (при желании еще бальзамическим уксусом) и посыпать сверху кедровыми (или любыми другими) орехами.

Технологическая карта: Салат «Пьемонт» (выход1000)

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 10 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Груша	150	140
2	Авокадо	200	180
3	Зелень	60	50
4	Салат Айсберг	80	70
5	Творожный сыр	120	120
6	Помидоры черри	160	150
7	Кедровые орешки	100	100
8	Оливковое масло	60	60
9	Бальзамический уксус	20	20
10	Соль, перец,	0,2	0,2
11	**Выход**		1000

Требование к качеству (Оценка качества, бракераж)
Консистенция – Густая однородная масса.
Цвет- яркий
Вкус- кисловатый – сладкий, умеренно соленый,
Запах –овощей.
2.4. Оформить салат для подачи:
Салат оформить перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подать салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке
Все овощи выложить слоями, сбрызнуть маслом и посыпать специями, сверху посыпать кедровыми орехами.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность технологических операций для приготовления салат «Редис под ореховым соусом»
1. Нашинковать тонко редис и огурцы, зелень укропа очень мелко порезать.
2. Сложить в блендер орехи, влить лимонный сок, воду, добавить соль, мед, взбить до образования однородного соуса.

Технологическая карта: Салат «Редис под ореховым соусом»

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**

		Брутто	Нетто
1	Редис	200	180
2	Огурец свежий	300	280
3	Вода	150	150
4	Градские орехи	150	140
5	Лимон	150	100
6	Мед	20	20
7	Специи	0,2	0,2
8	Укроп	20	20
9	Выход		1000

Требование к качеству (Оценка качества, бракераж)

Консистенция – Густая однородная масса.

Цвет- яркий

Вкус- кисловатый – сладкий, умеренно соленый,

Запах –овощей

2.4. Оформить салат для подачи:

Салат формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Переложить овощи в глубокую посуду, залить салат из редиса, ореховым соусом, хорошо перемешать, чтобы овощи пропитались.

Подать салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке, украсить зеленью, орехами, редисом.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты: «Салаты из сырых овощей порциями разнообразного ассортимента».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №294

.

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление и оформление салатов из вареных овощей, винегретов разнообразного ассортимента.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: Приготовление и оформление салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов салатов из вареных овощей;

-Сроки хранения и температурный режим хранениясалатов из вареных овощей;

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению салатов из вареных овощей, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления салатов из вареных овощей порциями разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающи Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Время
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. -- Приготовить гастрономических продуктов, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения гастрономических продуктов. Подготовить к реализации: гастрономические продукты порциями; - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформить салаты из вареных овощей разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения салатов из вареных овощей, винегретов.	
3.2	Подготовить к реализации: салаты из вареных овощей, винегретов порциями, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача салатов; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Назвать состав продуктов входящих в винегрет с сельдью, салат столичный? -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных.	

	- Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов салатов из вареных овощей. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид;-организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 294

Тема занятия: Приготовление салатов из вареных овощей порциями разнообразного ассортимента.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Салат из вареных овощей: Винегрет с сельдью

-Салат из вареных овощей: Салат Столичный

-Салат из вареных овощей: Салат Мясной

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, креманки для салатов из вареных овощей, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборника рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить для салата

Последовательность технологических операций для приготовления

Винегрета с сельдью

1.Картофель перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком

2.Свеклу перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком, заправить растительным маслом

3.Морковь перебрать, промыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать ломтиком

4.Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиком

5.Квашенную капусту отжать от рассола, нашинковать
6.Сельдь разделать на чистое филе;
7.Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами
8.Приготовить винегрет, подготовленные овощи перемешать, заправить подсолнечным маслом

Технологическая карта: Винегрет с сельдью. (выход 100г)

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Картофель	28,9	21
2	Свекла	19,1	10
3	Морковь	12,6	10
4	Огурцы соленые	18,8	15
5	Капуста квашенная	21,4	10
6	Лук репчатый	17,9	15
7	Сельдь	15	10
8	Масло растительное	10	10
9	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Аккуратно и красиво уложены, оформлены, сельдью и зелень.
Цвет- Всех овощей, свекла не должна окрасить остальные продукты.
Вкус-Запах - Соответствует продуктам входящих в салат.
2.4. Оформить салат для подачи:
Салат формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подают салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке, выложить горкой, украшают зеленью и филе сельди.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность технологических операций для приготовления салат:Столичного.

1.Подготовить курицу, курицу отварить, охладить, отделить от костей,нарезать тонкими ломтиками
2.Картофель подготовить отварить, охладить, очистить от кожуры, нарезать тонким ломтиком
3.Огурцы освободить от рассола, нарезать тонким ломтиком
4.Яйца проверить на свежесть, промыть, сварить в крутую, охладить, очистить, нарезать долькой
5.Соединить все подготовленные ингредиенты, соединить майонез, соус Южный и заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Технологическая карта: Салат столичный(выход 150г)

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Курица	152	105
2	Масса вареной мякоти птицы		40
3	Картофель	27	20

4	Огурцы соленые	25	20
5	Салат	14	10
6	Крабы консервированные	6	5
7	Яйца	3/8	15
8	Майонез	45	45
9	Выход	-	150

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая

Консистенция- Мягкая, овощи не переварены

Цвет- Продуктов, входящих в салат

Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в салат

2.4. Оформить салат для подачи:

Салат формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Подають салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке, выложить горкой, полить оставшемся майонезом, украшают зеленью, яйцом и крабовым мясом.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность технологических операций для приготовления салат мясного. Столичного.

1.Подготовить говядину, отварить, охладить, нарезать тонкими ломтиками

2.Картофель подготовить отварить, охладить, очистить от кожуры, нарезать тонким ломтиком

3.Огурцы освободить от рассола, нарезать тонким ломтиком

4.Яйца проверить на свежесть, промыть, сварить в крутую, охладить, очистить, нарезать долькой

5.Соединить все подготовленные ингредиенты. Соус майонез соединить с соус Южный и заправить частью полученной смеси соединенные ингредиенты

Технологическая карта: Салат мясной (выход 150г)

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Говядина	65	48
2	Масса отварной говядины		30
3	Картофель	55	40
4	Огурцы соленые	38	30
5	Яйца	3/8	15
6	Крабы консервированные	6	5
7	Майонез	30	30
8	Соус Южный	8	8
9	Выход		150

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Аккуратно и красиво уложен, оформлен, крабами и яйцом, зелень для украшения свежая

Консистенция- Мягкая, овощи не переварены

Цвет- Продуктов, входящих в салат
Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в салат

2.4. Оформить салат для подачи:
Салат оформить перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Салат формуется перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подать салат в салатнике, креманках, на пирожковой и порционной тарелке, выложить горкой, полить оставшемся майонезом, украсить зеленью, яйцом и крабовым мясом.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.
2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет: Составить технологические карты: «Салаты из вареных овощей порциями разнообразного ассортимента».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №295

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление и оформление салат – коктейль разнообразного ассортимента.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовить и оформить салат - коктейль разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов салат - коктейль порциями;

-Сроки хранения и температурный режим хранениясалат – коктейль порциями;

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

Результаты	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрировать знание поприготовлению салат - коктейль, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления салат - коктейль порциями разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающи Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Время
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. -- Приготовитьвинегретов с сельдью, порциями разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения салатов из варены овощей порциями. Подготовить к реализации: салатов из вареных овощей разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформить салат - коктейль разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения салат – коктейль разнообразного ассортимента.	
3.2	- Способ сервировки, варианты творческого оформления и подача салатов; -Эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Назвать виды способов подачи салат - коктейль? -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы:	30

	- Организация рабочего места и приготовление всех видов салат - коктейль. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	

Ход урок учебной практике № 295

Тема занятия: Приготовление салат - коктейль порциями, разнообразного ассортимента.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

Салат – коктейль с ветчиной и сыром.

Салат – коктейль с курицей и черносливом

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, креманки для салата - коктейль, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборника рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырьедля салата – коктейль с ветчиной и сыром;

1.Ветчину, яйца, огурец, сладкий перец нарезать брусочком.

2.Потереть сыр.

3.В креманку или большой фужер выложить ингредиенты слоям, каждый слой промазать майонезом.

4.На днокреманки выложить ветчину, затем огурцы, и слой яиц.

5. Перец выложить последним слоем и затереть сыром.

Технологическая карта: Салат – коктейль с ветчиной и сыром. (выход1000)

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 10 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто

1	Сыртвердей	200	200
2	Ветчина	200	200
3	Яйца	300	280
4	Перецсладкий	150	130
5	Огурцы	150	130
6	Майонез	100	100
7	Укроп	0,2	0,2
8	Соль	20	20
9	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Аккуратно и красиво уложен, оформлен, ветчиной, огурцом и яйцом, зеленью.

Консистенция- Мягкая, овощи не переварены

Цвет- Продуктов, входящих в салат

Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в салат

2.4. Оформить салат для подачи:

Салат формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Подать салат в салатнике, креманках, бакалах, фужерах, выложить горкой, посыпать тертым сыром, украшают зеленью, огурцом и яйцом.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить для Салат – коктейль с курицей и черносливом

1.Подготовленный чернослив отварить до размягчения, остудить и нарезать соломкой.

2.Курицу отварить, остудить, отделить мякоть от мослов;

3.Курицу, огурцы, яйца нарезать соломкой.

4.Все ингредиенты выложить в креманку слоями,

5.Сметану соединить с майонезом, перемешать и полученной заправкой сверху полить салата;

Технологическая карта: Салат – коктейль с курицей и черносливом. (выход1000)

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 10 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Вареная курица	200	200
2	Чернослив	200	200
3	Яйца	300	280
4	Грецкий орех	150	100
5	Огурцы	150	130
6	Майонез	50	50
7	Сметана	50	50
8	Укроп	0,2	0,2
9	Соль	20	20
10	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Внешний вид – Аккуратно и красиво уложен, оформлен, грецким орехам, огурцом, яйцом и зеленью.
Консистенция- Мягкая, овощи не переварены
Цвет- Продуктов, входящих в салат
Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в салат
2.4. Оформить салат для подачи:
Салат формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подать салат в салатниках, креманках, бакалах, фужерах. Выложить горкой, посыпать тертым грецким орехом, украшают зеленью, огурцом и яйцом.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.
2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.
Отчет:Составить технологические карты: «Салат – коктейль», порциями.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №296

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Тема занятия: Приготовление овощных, грибных блюд и закусок.
Вид занятия: Учебная практика.
Цель занятия: - Приготовление овощных, грибных блюд и закусок.
-Способ сервировки, варианты оформление всех видов овощных, грибных блюд и закусок.
-Сроки хранения и температурный режим хранения овощных, грибных блюд и закусок.
-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий,

		закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрировать знаний поприготовлению **овощных, грибных блюд и закусок** порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления **овощных, грибных блюд и закусок**; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Время**

1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовить салат - коктейль, порциями разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения салат – коктейль порциями, разнообразного ассортимента. Подготовить к реализации: салат – коктейль, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформление овощных, грибных блюд и закусок, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения овощных, грибных блюд и закусок,	
3.2	Подготовить к реализации:овощных, грибных блюд и закусок, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача салатов; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала:** -Назвать виды способов подачиовощных, грибных блюд и закусок? -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** -Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видовблюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся.	30

	Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	

Ход урок учебной практике № 296

Тема занятия: Приготовление овощных, грибных блюд и закусок порциями, разнообразного ассортимента.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Икры овощной;

-Икры грибной.

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, креманки для овощных, грибных блюд и закусок, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборника рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для овощных, грибных блюд и закусок: икры овощной

1.Подготовленные**б**аклажаны, запечь в жарочном шкафу, охладить, снять кожицу, измельчить

2. Кабачки очистить, нарезать кружочками, запечь в жарочном шкафу, нарезать

3.Репчатый лук, морковь, пассеровать с томат пюре, соединить с белокочанной капустой и тушить до готовности.

4. Подготовленные овощи все соединить и тушить вместе 15-20 минут, заправить уксусом, солью, перцем

Технологическая карта: Икра овощная.

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Баклажаны	39,7	39,7
2	Кабачки	55,8	44,6
3	Морковь	20	16
4	Капуста свежая	28,8	23
5	Лук репчатый	13,1	11
6	Томатное пюре	10	10
7	Масло растительное	5	5
8	Уксус 3%-ный	30	30
9	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – икра выложена в виде горки, без признаков подгорания

Консистенция-однородная мягкая, овощи не переварены

Цвет- светло оранжевый

Вкус- кисло –сладкий, запах – жареных овощей.

2.4. Оформить икру овощную для подачи:

Икру формовать перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Подают икру овощную в салатнике, порционных тарелках, выкладываютгоркой, украшают зеленью.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить для овощных, грибных блюд и закусок: икры грибной.

1.Подготовить сушеные грибы, замочить на 2-3 часа, отварить до готовности, измельчить

2.Подготовить соленые грибы, грибы промыть в холодной воде, измельчить.

3.Подготовить репчатый лук, нашинковать, пассеровать.

4.Подготовленные грибы соединить с пассерованным луком и жарить 10 -15 минут, заправить уксусом и специями.

Технологическая карта: Икра грибная.

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Грибы сушеные	10	20
2	Грибы соленые	79,3	65
3	Лук репчатый	14,9	12,5
4	Масло растительное	10	10
5	Уксус 3%-ный	2,5	2,5
6	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж

Внешний вид – икра выложена в виде горки, без признаков подгорания

Консистенция- однородная мягкая,

Цвет- светло коричневый.

Вкус, запах – грибов.

2.4. Оформить икру овощную для подачи:

Икру формуется перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Подают икру грибную в салатнике, порционных тарелках, выкладывают горкой, украшают зеленью.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает

дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты: «Икра овощная», «Икра грибная».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №297

.

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление блюд и закусок из яиц.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовить блюда и закуски из яиц.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов блюд и закусок из яиц.

-Сроки хранения и температурный режим хранения блюд и закусок из яиц.

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Показатели оценки результата		- Демонстрировать знаний поприготовлению блюд и закусок из яиц, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления блюд и закусок из яиц, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Время**
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами.	30

	- Приготовление овощных, грибных блюд и закусок, порциями разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения овощных и грибных блюд и закусок. - Подготовить к реализации: овощные и грибные блюда и закусок. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформитьблюда и закусок из яиц, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения блюд и закусок из яиц.	
3.2	Подготовить к реализации:блюда и закуски из яиц, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача закусок; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала** -Назвать виды способов подачи**блюд и закусок из яиц?** -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** -Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной –работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление блюд и закусок из яиц. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 297

Тема занятия: Приготовлениеблюд и закусок из яиц.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Яйца, фаршированные сельдью и луком;

-Яйца, рубленные с маслом и луком;

-Яйца с помидорами;

-Яйца по охотничьи.
2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов
Необходимое оборудование: электрические плиты, весы
Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники,для блюд и закусок из яиц, поднос.
Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.
Дидактическое оснащение
-технологические карты по Сборника рецептур блюд;
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
Последовательность выполнения работы: Яйцо, фаршированное сельдью и луком
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для яиц, фаршированных сельдью.
1.Яйцо проверить на свежесть, промыть, сварить в крутую, охладить и очистить
Разрезать вдоль, удалить желток
2.Сельдь вымочить в молоке, разделать на чистое филе, соединить с луком
3.Пропустить через мясорубку, заправить майонезом
4.Половинку яйца заполнить фаршем из сельди, сверху полить майонезом
Технологическая карта:Яйцо, фаршированное сельдью и луком

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Яйца	½	20
2	Сельдь	10	5
3	Лук зеленый	6	5
4	Выход		30

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Внешний вид – В половинке яйца выложен фарш из сельди
Консистенция- Мягкая
Цвет- Светло серый с зелеными вкраплениями
Вкус-Запах- Соответствует используемым продуктам входящих в закуску.
2.4. Оформить яйца, фаршированные сельдью для подачи:
Яйца, фаршированные формуют перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Подают яйца, фаршированные на пирожковой тарелках, выкладывают половинку яйца, украшают зеленью.
2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
Последовательность выполнения работы: Рубленных яиц с маслом и луком
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для **рубленных яиц с маслом и луком**

1.Яйцо проверить на свежесть, промыть, сварить в крутую, охладить, очистить, нарубить

2.Зеленый лук перебрать, промыть, нашинковать, рубленные яйца соединить с шинкованным луком, посолить, заправить сливочным маслом

Технологическая карта: Яйца, рубленные с маслом и луком

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Яйцо	1	34,5
2	Лук зеленый	8,75	7
3	Масло сливочное	8,75	8,75
4	Выход		50

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Закуска выложена в виде овала

Консистенция- Однородная, мягкая

Цвет- Соответствует продуктам входящих в закуску

Вкус-Запах- Соответствует используемым продуктам входящих в закуску.

2.4. Оформить яйца, рубленные с маслом и луком для подачи:

Яйца, рубленные оформляются перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Подают яйца, рубленные с маслом и луком на порционной тарелке, придав овальную форму, можно выложить через кольцо, украшают зеленью.

2.5. Продегустировать салат, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы: Яйца с помидорами.

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для яиц с помидорами

1.Гренки поджарить на масле;

2.Подготовленные помидоры порезать кубиком, обжарить на масли, положить на гренок;

3.Яйцо сварить в «мешочек» или «пашот», положить на гренок, посыпать зеленью

Технологическая карта: Яйца с помидором.

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Гренки	30	25
2	Яйца	40	40
3	Мелко нарубленные помидоры	25	20
4	Масло	20	20
5	Зелень петрушки.	6	5
6	Выход		100

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Закуска выложена в салфетке, яйцо не распёкшее.

Консистенция- Гренка хрустящая, яйцо жидкое.

Цвет- Соответствует продуктам входящих в закуску

Вкус-Запах- Соответствует используемым продуктам входящих в закуску.

2.4. Оформить яйца с помидором, для подачи:
Яйца с помидором, оформляются перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Подают на гренке яйцо с помидором, на порционной тарелке, выложенной ажурной салфеткой, украшают зеленью.
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы: Яйца по охотничьи.

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для: Яйца приготовленные по охотничьи
1.Гренки поджарить на масле;
2. Яйцо сварить в «мешочек» или «пашот», положить на гренок, посыпать зеленью
3.Подготовленную куриную печень, нарезать брусочком, обжарить.
4.Подготовленные грибы нарезать дольками, обжарить с репчатым луком, соединить с жареной печенью, добавить специи и прогреть 5 -7 минут.

Технологическая карта: Яйца приготовленные по охотничьи.

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	гренки	30	25
2	Яйца	40	40
	Грибы	60	50
3	Куриная печень	50	42
	Лук репчатый	45	38
4	масло	20	20
5	зелень петрушки.	6	5
6	Выход		200

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид –на гренке яйцо не распёкшее, печень, выложенная в виде горки.
Консистенция- Гренка хрустящая, яйцо жидкое, печень сочная.
Цвет- Соответствует продуктам входящих в закуску
Вкус-Запах- Соответствует используемым продуктам входящих в закуску.
2.4. Оформить яйца по охотничьи, для подачи:
Яйца по охотничьи, оформляются перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Подают на порционной тарелке, гренку с яйцо в «мешочек» или «пашот», рядом укладывают печень жареную с грибами, украшают зеленью.
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.
2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:

-Яйца, фаршированные сельдью и луком;

-Яйца, рубленные с маслом и луком;

-Яйца с помидорами;

-Яйца приготовленные по охотничьи.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №298

.

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление рыбных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовить рыбные блюд и закусок разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов блюд и закусок из рыбы.

-Сроки хранения и температурный режим хранения блюд и закусок из рыбы.

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Показатели оценки результата		- Демонстрировать знаний поприготовлению блюд и закусок из рыбы, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления блюд и закусок из рыбы, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Время**
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовление блюд и закусок из яиц, порциями разнообразного ассортимента.	30

	-Сроки и температурный режим хранения блюд и закусок из яиц. Подготовка к реализации: блюд и закусок из яиц. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформить рыбныеблюда и закуски, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения рыбных блюд и закусок.	
3.2	Подготовить к реализации:**рыбные блюда и закуски**, разнообразного ассортимента - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача закусок; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала** -Назвать виды способов подачи рыбных **блюд и закусок?** -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов **рыбных** блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 298

Тема занятия: Приготовление блюд и закусок из яиц.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

- Рыбы отварной с гарниром и хреном;
- Рыбы под майонезом,
- Сельди рубленной с гарниром.

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы
Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, для рыбных блюд и закусок, поднос.
Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.
Дидактическое оснащение
-технологические карты по Сборнику рецептур блюд;
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
Последовательность выполнения работы: Рыба отварная с гарниром и хреном;
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для рыбы отварной с гарниром и хреном
1.Рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей, нарезать порционными кусками.Уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх, залить горячей водой. Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль. Довести до кипения, снять пену, варить в течение 5 – 7 минут, охладить
2.**Приготовить гарнир**, огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком, помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками, салат зеленый - перебрать, промыть
3.**Приготовить соус**, хрен натереть, залить кипятком, накрыть крышкой и дать остыть, добавить соль, сахар, уксус. Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть, готовый хрен соединить со свеклой.

Технологическая карта: Рыба отварная с гарниром и хреном

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Рыба	192	96
2	Масса отварной рыбы		75
3	Гарнир		75
4	Соус		20
5	Выход		175

Гарнир из овощей

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Огурцы свежие неочищенные	31,5	30
2	Помидоры свежие	35,5	30
3	Салат зеленый	21	15
4	Выход		75

Соус хрен

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г,

		мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Хрен (корень)	117,25	75
2	Уксус 9%-ный	62,5	62,5
3	Свекла	63,75	50
4	Сахар	5	5
5	Соль	5	5
6	Вода (кипяток)	62,5	62,5
7	Выход		25

2.4. Оформить и подать: Рыбуотварную с гарниром и хреном,
оформляются блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Кусок рыбы укладывают на порционную тарелку, рядом укладывают гарнир из овощей и соус хрен, украшают зеленью.

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы: Рыбы под майонезом;

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для р**ыбы под майонезом;**

1.Рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей, нарезать порционными кусками. На поверхности кожи делают 2-3 надреза, уложить в посуду для варки в один ряд, кожей вверх и залить горячей водой.

Добавить очищенный лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль
Довести до кипения, снять пену, варить в течение 5 – 7 минут. Охладить

*2.*Приготовить заправку для салатов, растительное масло смешать с уксусом, добавить соль, сахар, перец черный молотый. Тщательно перемешать.

3. Приготовить гарнир, огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком. Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками, салат зеленый - перебрать, промыть.

Рыба под майонезом

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Рыба	130	91
2	Масса припущенной рыбы		75
3	Майонез		35
4	Заправка для салатов		15
5	Гарнир		75
6	Выход		200

Заправка для салатов

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Масло растительное	7	7
2	Уксус 3 %-ный	13	13

3	Сахар	0,9	0,9
4	Соль	0,4	0,4
5	Перец черный молотый	0,04	0,04
6	Выход		20

Гарнир из овощей

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
2	Помидоры свежие	35,5	30
3	Салат зеленый	21	15
4	Выход		75

2.4. Оформить и подать: **Рыбу под майонезом**,
оформляются блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
1/3 гарнира заправить частью майонеза и уложить на блюдо, на гарнир уложить рыбу, вокруг расположить остальной гарнир, рыбу полить майонезом, гарнир полить заправкой.
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы: Сельди рубленной с гарниром;

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для **сельди, рубленной с гарниром**.
1.Сельдь разделать на чистое филе.Яблоки очистить от кожицы, удалить семенные гнезда, репчатый лук очистить, нарезать.Белый хлеб замочить в молоке, отжать.
Все подготовленные продукты пропустить через мясорубку, добавить масло, уксус и взбить
*2.*Яйцо проверить на свежесть, сварить в крутую, охладить, очистить, нарубить.
Зеленый лук перебрать, промыть, нашинковать.Морковь промыть, отварить, нарезать.
3.Помидоры промыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком.

Сельдь, рубленная с гарниром

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Сельдь рубленная		75
2	Масло сливочное	5	5
3	Яйца	1/8	5
4	Морковь	6	5
5	Лук зеленый	6	5
6	Помидоры свежие	35	30
7	Выход		125

Сельдь рубленная

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Сельдь	70,35	33,75

2	Хлеб пшеничный 1с	10,5	10,5
3	Молоко	10,5	10,5
4	Лук репчатый	10,73	9
5	Яблоки свежие	10,73	7,5
6	Масло сливочное	3,75	3,75
7	Уксус 3%-ный	2,25	2,25
8	Выход		75

Требования к качеству

Показатели	Наименование блюда		
	Рыба отварная с гарниром и хреном	Рыба под майонезом	Сельдь, рубленная с гарниром
Внешний вид	Кусок рыбы ровный, не деформированный	Кусок рыбы ровный, без дефектов, овощи нарезаны ровно	На тарелке сельдевая масса в виде сельди, рядом гарнир
Вкус, запах	соответствует продуктам входящих в состав блюда	соответствует продуктам входящих в состав блюда	Слабо – соленый, соответствует продуктам входящих в состав блюда
Цвет	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда	Соответствует продуктам входящих в состав блюда
Консистенция	Мягкая, не рассыпчатая	Мягкая, не рассыпчатая	Массы однородная

2.4. Оформить и подать: Сельдь**, рубленная с гарниром**,
оформить блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Приготовленную селедочную массу сформовать в виде сельди. Посыпать рубленым яйцом и зеленью. Оформить морковью и маслом. Рядом уложить гарнир из свежих помидор.

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:

-Рыбы отварной с гарниром и хреном;

- Рыбы под майонезом,

- Сельди рубленной с гарниром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №299

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: - Приготовление холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья.

-Сроки хранения и температурный режим хранения холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья.

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

		-ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению холодных блюд и закусок ого водного сырья, порциями, разнообразного ассортимента. - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.

обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.

Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.

Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки, ножи,

разливательные ложки, тарелки.

Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы

Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература

У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.

У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Времяр
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	

2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовление рыбных блюд и закусок. -Сроки и температурный режим хранения рыбных блюд и закусок. Подготовка к реализации: рыбных блюд и закусок. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнениеработ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформить холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья. -Сроки и температурный режим хранения холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья.	
3.2	Подготовить к реализации:холодные блюда и закуски из не рыбного водного сырья, разнообразного ассортимента. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача закусок; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала** -Назвать способов подачи холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья**?** -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов**холодных**блюд и закусок из не рыбного водного сырья. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 299

Тема занятия: Приготовление холодных блюд и закусок из не рыбного водного сырья.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Холодная закуска, рыба в апельсиновом соке;

-Кальмары в чесночном соусе;

-Рисовые шарики с креветками и творожным сыром.

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, для рыбныхблюд и закусок, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборнику рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы: Холодная закуска, рыба в апельсиновом соке;

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для холоднойзакуски, рыба в апельсиновом соке.

1.Рыбу разделать на чистое филе, распластовать и нарезать на порционные куски (240 гр.) Порционные куски рыбы замариновать в оливковом масле, соке апельсина, розмарине и специях

*2.*Приготовить суфле, разделать рыбу на чистое филе, филе рыбы (120гр.) нарезать кусками, уложить блендер, добавить масло, сливки, яйцо, специи, взбить и приготовить рыбное суфле

*3.*Приготовить полуфабрика**т:**Порционный кусок маринованной рыбу, прослоить суфле, положить на тесто фило, смазанное яйцом, запечь при t 180 С, в течении 20 минут

Техно - Технологическая карта «Холодная закуска рыба в апельсиновом соке»

№пп	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов на 3 порцию в граммах	
1	Филе рыбы	600	360
2	Масло оливковое	50	50
3	Сок апельсина	100	100
4	Розмарин	5	5
5	Зелень укропа	15	15
6	Сливки	60	60
7	Масло сливочное	30	30
8	Соль	1	1
9	Перец	1	1
10	Тесто фило	**30**	**30**
11	Яйцо	40	40

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Внешний вид – Аккуратно и красиво уложен изделие, оформлено, зелень.
Консистенция- Мягкая, сочная.
Цвет- Продуктов, входящих в салат
Вкус-Запах – Соответствует продуктам входящих в рыбные блюда
2.4. Оформить и подать: Холодная закуска, рыба в апельсиновым соке, оформляются блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Приготовленное изделие подают на тесте фило, уложив на порционную тарелку, украшают зеленью
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
Последовательность выполнения работы: Кальмары в чесночно - ореховом соусе.
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для к**альмаров в чесночно - ореховом соусе.**
1. Подготовленные тушки кальмаров обдать кипятком. Обжаритьв сливочные масла в течение 2-3 минут, добавить измельчённый укроп.
*2.*Приготовить соус, измельчить орехи, чеснок, прогреть в растительном масле, добавить перемешать укроп.
Техно - Технологическая карта «Кальмары в чесночном – ореховом соусе»

№пп	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию в граммах	
		Брутто	Нетто
1	Кальмары	300	250
2	Орехи	60	55
3	Чеснок	3	2
4	Укроп	3	2
5	Масло растительное	30	30
6	Соль	0,2	0,2
7	Перец	0,2	0,2
8	Выход		250

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)
Внешний вид – Аккуратно и красиво уложено горкой, оформлено, зелень.
Консистенция - Мягкая, сочная.
Цвет - Продуктов, входящих в салат
Вкус - Запах – Соответствует продуктам входящих в блюда
2.4. Оформить и подать: Кальмары в чесночном – ореховом соусе, оформляются блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С. Кальмары, нарезанные кольцами,выкладывают на блюда и поливаем чесночно – ореховым соусом, оформляем зеленью
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
Последовательность выполнения работы: «Рисовые шарики с творожным сыром и креветками»

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для, рисовых шариков с креветками и творожным сыром

1.Подготовить рис, как для суши и роллов. Залить рис водой, в соотношении 1:1. Довести до кипения, после закипания уменьшить нагрев до минимума и томим рис под крышкой 15 минут.

2.Приготовить заправку для риса, рисовый уксус смешать с сахаром и солью. Залить готовый рис уксусной смесью и перемешать. Закрыть крышкой, оставить настаиваться 15 минут.

3.Приготовить блюда, рис разложить ввиде лепешки, на середину положить творожный сыр и креветки, смоченными в воде руками формуем шарики.Рисовые шарики запанироватьльезоне, затем в панировочных сухарях.

4.Обжарить рисовые шарики во фритюре, до золотистого цвета

Техно - Технологическая карта «Рисовые шарики с творожным сыром и креветками»

№пп	Наименование продуктов	Расход сырья и полуфабрикатов на 4 порцию в граммах	
		Брутто	Нетто
1	Рис для суши	500	650
2	Креветки отварные очищенные	100	100
3	Сыр творожный	180	180
4	Уксус рисовый	100	100
5	Соль	0,2	0,2
6	Сахар	20	20
7	Яйцо	42	40
8	Сухари панировочные	5	5
9	Масло растительное для жарки	1000	1000
10	Выход		1000

Требования к качеству (Оценка качества, бракераж)

Внешний вид – Рисовые шарики, правильной формы, не развалившиеся, уложены горкой, оформлены, зелень.

Консистенция - Мягкая, сочная.

Цвет - золотисто коричневого цвета

Вкус - Запах – Соответствует продуктам входящих в блюда

2.4. Оформить и подать:Рисовые шарики с творожным сыром и креветками.

оформить блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Приготовленное изделие подать на порционной тарелке, отдельно падают соевый соус, маринованный имбирь вассаби.

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:

-Холодная закуска, рыба в апельсиновом соке;

-Кальмары в чесночном соусе;

-Рисовые шарики с креветками и творожным сыром.

.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №300

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление мясных закусок.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: Приготовить мясные закуски разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов мясных закусок.

-Сроки хранения и температурный режим хранения мясных закусок.

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование Профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач

		профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрировать знание поприготовлению мясной закусок, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления мясной закуски, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки,

разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы
Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Врем**
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	

3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовление блюд из не рыбного водного сырья, порциями. -Сроки и температурный режим хранения блюд из не рыбного водного сырья. -Подготовка к реализации: блюд из не рыбного водного сырья. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнение работ.	4-
3.1	Приготовление и оформление мясных закусок, разнообразного ассортимента. Сроки и температурный режим хранения мясных закусок.	
3.2	Подготовка к реализации: мясных закусок,разнообразного ассортимента. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала-**Назвать виды способов подачи мясных закусок разнообразногоассортимента. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной Работой; - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж: Основная** цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов мясныхзакусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок:** проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид;-организация рабочего места; - выполнение заданий.	

Ход урок учебной практике № 300

Тема занятия: Приготовление мясных закусок.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Куриное филе, фаршированное
-Ассорти мясное
2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе
3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов
Необходимое оборудование: электрические плиты, весы
Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, для рыбных блюд и закусок, поднос.
Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.
Дидактическое оснащение
-технологические карты по Сборнику рецептур блюд;
- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок
Последовательность выполнения работы: Куриное филе, фаршированное;
I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.
II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для, куриного филе**,** фаршированного.
1. Подготовить овощи, морковь, лук, сельдерей – промыть, очистить, нашинковать.
2.Приготовить фарш, обработанную печень, нарезать произвольно и обжарить на шпике с добавлением подготовленных овощей. Пропустить через мясорубку с частой решеткой, добавить мускатный орех, перец, мадеру и перемешать
3.Приготовить желе, желатин замочить на 30 мин., распустить, соединить с горячим бульоном
4.Приготовить фаршированное филе курицы.
Курицу разделать на чистое филе, отбить в тонкий пласт, на середину уложить фарш. Завернуть края филе, придать форму цилиндра, припустить до готовности, охладить и залить желе слоем 1-2см.
5.Приготовить соус, желтки растереть с солью, сахаром и горчицей, в полученную смесь влить тонкой струйкой постоянно помешивая растительное масло, перемешивать до образования однородной густой массы, влить уксус, перемешать.
6.Приготовить гарнир, огурцы, маринованные нарезать кольцами, помидоры свежие – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками.
Фасоль стручковую консервированную, слить рассол, салат зеленый – промыть, перебрать, порезать.

Техно - Технологическая карта Гарнир из овощей

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Огурцы маринованные	18,3	10
2	Помидоры свежие	17,7	15
3	Фасоль стручковая консервированная	16,7	10
4	Салат зеленый	7	5
5	Выход		50

Технологическая карта Соус майонез

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**

1	Масло растительное	22,5	22,5
2	Яйца (желтки)	1/8	2,88
3	Горчица столовая	0,75	0,75
4	Сахар	0,6	0,6
5	Уксус 3%-ный	4.5	4.5
6	Выход		30

Техно - Технологическая карта Филе из кур фаршированное

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Курица	147	53
2	Печень (телячья)	51	45
3	Шпик	14	13
4	Морковь	5	4
5	Сельдерей молодой корень	2,5	2
6	Лук репчатый	5	4
7	Мадера	5	5
8	Мускатный орех	0,5	0,5
9	Перец черный молотый	0,02	0,02
10	Масса фарша		41
11	Масса припущенного фаршированного филе		80
12	Желатин	2	2
13	Масса желе		20
14	Гарнир		50
15	Соус		30
16	Выход		180

2.4. Оформить и подать:**Куриное филе, фаршированное.**
оформляются блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.
Приготовленное изделие подать на порционной тарелке, на блюдо уложить курицу фаршированную, рядом уложить гарнир, соус подлить под курицу или подать отдельно в соуснике.

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

Последовательность выполнения работы: Ассорти мясное;

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для приготовления ассорти мясного.

1.Мясо говядины очистить от жил, и пленки, заложить в горячую воду, отварить до готовности, охладить, нарезать тонким ломтиком.

2. Подготовленный свиной язык, заложить в горячую воду, варить в течение 1,5 часов. Горячим очистить от пленки, охладить нарезать на тонкие ломтики.

3. Подготовитькопчено – варёный окорок, зачистить от оболочки, нарезать тонкими ломтиками.

4.Приготовить гарнир
Огурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком
Помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками
Салат зеленый - перебрать, промыть
5.Приготовить соус, огурцы маринованные (корнишоны) мелко нарезать, соединить с майонезом, добавить соус южный, перемешать

Техно - Технологическая карта Гарнир из овощей

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Огурцы свежие (неочищенные)	21	20
2	Помидоры свежие	23,6	20
3	Салат зеленый	14	10
4	Выход		50

Техно - Технологическая карта Соус майонез с корнишонами

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Майонез	10,95	10,95
2	Огурцы маринованные (корнишоны)	6,83	3,75
3	Соус южный	0,6	0,6
4	Выход		15

Техно - Технологическая карта Ассорти мясное

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Говядина	54	40
2	Язык свиной	42	42
3	Масса отварных мясных продуктов		25
4	Окорок копчено-вареный	33	25
5	Масса мясных продуктов		75
6	Гарнир		50
7	Соус		15
8	Выход		140

Требования к качеству

Показатели	**Наименование блюда**	
	Филе из кур фаршированно	Ассорти мясное
Внешний вид	Курица фаршированная имеет форму цилиндра, залитый желе	Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах	Соответствует продуктам входящих в блюдо	Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет	Соответствует виду продукта входящих в блюдо	Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция	Упругая, овощи мягкие	Упругая, овощи мягкие

2.4. Оформить и подать:Ассорти мясное,оформить блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Приготовленное изделие подать на порционной тарелке, нарезанные мясопродукты уложить на тарелку, рядом разместить гарнир, украсить зеленью. Соус подать отдельно в соуснике.

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:

-Куриное филе, фаршированное

-Ассорти мясное

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №301

.

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: Приготовление мясных холодных блюд.

Вид занятия: Учебная практика.

Цель занятия: Приготовить мясныехолодные блюд разнообразного ассортимента.

-Способ сервировки, варианты оформление всех видов мясных холодных блюд.

-Сроки хранения и температурный режим хранения мясных закусок.

-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

	Формирование общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению мясной холодных блюд, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления мясной холодных блюд, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули, МДК)	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваем Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки,

разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы
Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	**Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.**	**Времяр**
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	

	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовление мясных закусок,порциями, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения мясныхзакусок. Подготовка к реализации: мясных закусок. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа и самостоятельное выполнение работ.	4-часа
3.1	- Приготовить и оформить мясныехолодные блюд, разнообразного ассортимента. -Сроки и температурный режим хранения мясных холодных блюд.	
3.2	Подготовить к реализации: мясныехолодные блюд, разнообразного ассортимента. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала** Назвать способов подачи мясных холодных блюд? Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной работой. - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видов мясных блюд. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме. **Подведен итог работы группы за урок: проанализирована** работа всей группы;проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все работы*: - внешний вид;-организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 301

Тема занятия: Приготовление мясных холодных блюд.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Мясо, жаренное с гарниром.

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, для рыбных блюд и закусок, поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборнику рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы: Мясо, жаренное с гарниром;

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад

2.1. Подготовить рабочее место и посуду.

2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд

2.3. Подготовить сырье для, мяса жареного с гарниром

1. Мяса свинины зачистить от пленок и сухожилий, нарезать на куски, посолить.

Жарить основным способом, охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками

2.Приготовить гарнир**, о**гурцы – помыть, удалить плодоножку, нарезать ломтиком, помидоры – промыть, удалить плодоножку, нарезать дольками.

Салат зеленый - перебрать, промыть

3.Приготовить соус, хрен натереть, залить кипятком, накрыть крышкой и дать остыть, добавить соль, сахар, уксус. Свеклу отварить, очистить от кожуры, натереть, готовый хрен соединить со свеклой

Гарнир из овощей

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Огурцы свежие (неочищенные)	31,5	30
2	Помидоры свежие	35,5	30
3	Салат зеленый	21	15
4	Выход		75

Соус хрен

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 1 порцию г, мл**	
		Брутто	**Нетто**
1	Хрен (корень)	117,25	75
2	Уксус 9%-ный	62,5	62,5
3	Свекла	63,75	50
4	Сахар	5	5
5	Соль	5	5
6	Вода (кипяток)	62,5	62,5
7	Выход		25

Технологическая карта. Мясо, жаренное с гарниром

№пп	Продукты (полуфабрикаты)	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
		Брутто	**Нетто**
1	Свинина	156	115
2	Жир животный топленый пищевой	3	3
3	Масса жареного мяса		75
4	Гарнир из овощей		75
5	Соус		25
6	Выход		175

Требования к качеству

Внешний вид: Мясо нарезано поперек волокон ломтиками

Вкус, запах: Соответствует продуктам входящих в блюдо

Цвет: Соответствует виду продукта входящих в блюдо

Консистенция: Упругая, овощи мягкие

2.4. Оформить и подать: **Ассорти мясного.**

Оформить блюдо перед подачей на стол, температура подачи 12-14о С.

Нарезать свинину и уложить на блюдо, рядом разместить гарнир.

Украсить зеленью. Соус подать отдельно в соуснике

2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.

2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.

2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:Мясо, жаренное с гарниром.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №302

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Тема занятия: Приготовление мясных горячих блюд и закусок.
Вид занятия: Учебная практика.
Цель занятия: Приготовление мясных горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.
-Способ сервировки, варианты оформление всех видов мясных закусок.
-Сроки хранения и температурный режим хранения мясных горячих блюд и закусок.
-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формировани Профессиона ьных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформле ние и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Формировани е общих компетенций	- ОК 01. Выбирать способы решения задач Профессиональнойдеятельности, применительно к различным контекстам. - ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
Показатели оценки результата		- Демонстрация знаний поприготовлению мясной горячих блюд и закусок, порциями, разнообразного ассортимента**.** - Осуществлять поиск информаций в сети интернет, классификации всех видов приготовления мясной горячих блюд и закуски, порциями, разнообразного ассортимента; - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.

Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули,	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули МДК),	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки,

разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы
Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этап	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Время
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером,вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. - Приготовление мясных и закусок,разнообразногоассортимента. -Сроки и температурный режим хранения мясных блюд, -Подготовка к реализации: мясных блюд. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Изучение нового материала. Для достижения цели урока использую метод беседы, показа, самостоятельное выполнение работ.	4-часа
3.1	Приготовить и оформить мясные горячие блюд и закусок, разнообразного ассортимента.	

	Сроки и температурный режим хранения мясныхгорячих блюд и закусок.	
3.2	Подготовить к реализации: мясные горячие блюда и закуски; - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	
3.3	-Определить органолептическую оценку качества (бракераж) готовой продукции	
4	**Закрепление нового материала** -Назвать виды способов подачи мясных горячих блюд и закусок -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование, в холодном и горячем цехе.	30
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственнойработой - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Заключительный инструктаж:** Основная цель – закрепить полученные знания и подвести итоги работы: - Организация рабочего места и приготовление всех видовмясных горячих блюд и закусок. -Техника безопасности и охрана труда при работе на электрооборудование в горячем и холодном цеху -Контроль знаний, проведен разбор ошибок, допущенных при контроле знаний, это помогло учащимся ликвидировать проблемы в знаниях по теме.**Подведен итог работы группы за урок: проанализирована** работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. -Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

Ход урок учебной практике № 302

Тема занятия: Приготовление мясных горячих блюд и закусок.

1.Приготовить в бригадах и оформить для подачи следующие блюда:

-Мясо в запеченное «гармошкой»

2. Составить по бригадные и индивидуальные отчеты о проделанной работе

3. Дать оценку качества приготовленных блюд с использованием эталонов

Необходимое оборудование: электрические плиты, весы

Посуда: кастрюли, миски, сковороды, тарелки, блюдо, салатники, для рыбных блюд и закусок,поднос.

Инвентарь и инструменты: поварские ножи, мерные кружки, лопатки, комплект разделочных досок, ложки столовые, набор инструментов для фигурной нарезки продуктов.

Дидактическое оснащение

-технологические карты по Сборнику рецептур блюд;

- таблица с органолептическими требованиями к качеству холодных блюд и закусок

Последовательность выполнения работы: Мясо в запеченное «гармошкой»

I.Консультирование студентов преподавателем, уточнение состава бригад и вида их работ.

II.Работа студента в составе бригад
2.1. Подготовить рабочее место и посуду.
2.2. Отобрать сырье, необходимое для приготовления конкретных блюд
2.3. Подготовить сырье для мяса, запеченного «гармошкой»
1.Мясо свиную корейку, перевернуть самой жирной стороной вверх и разрезаем его на равные порции, но не дорезаем до края 1 см., ширина каждого кусочка должна быть около 1см
2. Приготовить маринад для мяса, соединить в миске растительное масло, горчицу, соевый соус, сок лимона и пропущенный через пресс чеснок, перемешать.
3.Смазать каждый кусок мяса со всех сторон и мариновать 1 часа.
4.Грибы нарезать пластинкой, обжарить, помидоры и сыр нарезать тонкими ломтиками.
5.После того, как мясо промариновалось, форму для запекания застелить фольгой и переложить замаринованное мясо, в каждый надрез положить ломтик сыра, помидор и несколько грибных пластинок.
6.Мясо плотно завернуть фольгой запечь в разогретой духовке при 200ºС в течение1 – 1:30

Технологическая карта: **Мясо, жаренное с гарниром.**

№пп	**Продукты (полуфабрикаты)**	**Масса нетто на 10 порцию**	
		Брутто	**Нетто**
1	Свиная корейка	1300	1000
2	Помидор	300	280
3	Грибы	400	390
4	Твёрдый сыр	200	200
5	Чеснок	20	15
6	Соевый соус	40	40
7	Горчица	30	30
8	Растительное масло	60	60
9	Соль	10	10
10	Чёрный молотый перец	0,2	0,2
11	Лимонный сок	50	50
12	Выход		100

Требования к качеству
Внешний вид: Мясо нарезано поперек волокон ломтиками
Вкус, запах: Соответствует продуктам входящих в блюдо
Цвет: Соответствует виду продукта входящих в блюдо
Консистенция: Упругая, овощи мягкие

2.4. Оформить и подать:**Мясо, жаренное с гарниром.**
Оформляется блюдо перед подачей на стол, температура подачи 65о С.
Нарезанную свинину уложить на блюдо, украсить зеленью.
2.5. Продегустировать закуску, сравнить с эталоном, оценить внешний вид и вкусовые качества.
2.6. Оформить и сдать бригадные отчеты.
2.7. Убрать рабочее место, посуду, инструменты, инвентарь; дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения; бригадир принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в рабочую тетрадь; преподаватель в тетради бригадира записывает свои замечания и выделяет лучшую бригаду

III. Подведение итогов работы преподавателем. Оценивание работы учащихся, производит оценку работы, качество готового блюда по органолептике, оформление, соблюдение норм выхода готовых блюд, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; совместно с бригадиром подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Учащиеся заносят результаты бракеража в бракеражный журнал в следующей форме:

Наименование блюда	Требования к качеству	Замечания	Оценка

Домашнее задание: оформить в тетрадях для практических работ отчеты, с тем, чтобы на следующем занятии свести их в бригадные отчеты и осуществить защиту бригадных отчетов.

Отчет:Составить технологические карты:Мясо, жаренное «гармошкой»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ №303

ПМ 03: Приготовление, оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
Тема занятия: Промежуточная аттестация в форме зачета.
Вид занятия: Учебная практика.
Цель занятия: Приготовление мясных горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента.
-Способ сервировки, варианты оформление всех видов мясных закусок.
-Сроки хранения и температурный режим хранения мясных горячих блюд и закусок.
-Эстетическая упаковка и реализация продукции на вынос.

	Формирование профессиональных компетенций	Формирование ПК 3.1-3.6, ОК 1- 4: -ПК3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами -ПК 3.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента -ПК3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента -ПК3.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента -ПК3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента -ПК3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
	Формирование общих компетенций	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию и, необходимой для выполнения задач профессиональной ги ОК.03Планировать и реализовывать собственное иальное и личностное развитие ОК.04Работать в коллективе и команде, эффективно твовать с коллегами, руководством, клиентами ОК.05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и о контекста ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе еческих ценностей

		ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ОК.09Использовать средства физической культуры для и укрепления здоровья в процессе профессиональной ти и поддержание необходимого уровня физической нности ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
Показатели оценки результата		- Демонстрация студентами умений и практического опыта по освоению ПК 01-06, ПМ вление,оформление и подготовка к реализации, холодных блюд, кулинарных закусокразнообразного ассортимента. -Контроль освоения профессиональных ПК 01- 06, по выполнениезаданий, согласно перечню работ: ПМ03.Приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента. - Соблюдать санитарные нормы и требования в производственном помещение.
Межпредметные связи	Обеспечивающие Дисциплины (модули,	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, Биология, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые Дисциплины (модули, МДК)	- ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента -МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента

Средства - Технические: ПК, электронные носители информации.
обучения: - Наглядные: технологические карта, сборник рецептур блюд.
Продукты: мясо, рыба, овощи, грибы, вода, специи.
Посуда, инвентарь, инструменты: Кастрюли, сковороды, доски деревянные, лопаточки,

разливательные ложки, тарелки.
Оборудование: электроплита, фритюрница, слайсер, весоизмерительные приборы
Основная У 1. «Кулинария» Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская 2006г.литература
У 2. Кулинария «Повар, кондитер» Академия 2007г.
У 3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий У 4. Рабочая тетрадь Кулинария.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ этапа	Этапы, занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения.	Время
1	**Организационныйэтап:**	5
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверкапомещения;	
2	**Вводныйинструктаж**	10
	-обоснование необходимости изучения данной темы, сообщение темы;	
	-вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия;	
3	**Актуализация опорных знаний** **Рассказать правила ТБ:** а) при работе с электрооборудованием; фритюрницей, слайсером, вакууматором. б) при работе с ножом; весоизмерительными приборами. -Сроки и температурный режим хранения холодных блюд и закусок мясных блюд, порциями, разнообразного ассортимента. - способ сервировки, варианты творческого оформления и подача блюд; -эстетичная упаковка изделий на вынос;	30
	Выполнение практического задания согласно перечня работ. (прилагается)	4-часа
5	**Текущий инструктаж:** Обход учащихся с целью проверки организации рабочего места и т. б. - Обход учащихся с целью проверки индивидуального инструктажа: 1.четко определить деятельность студента; 2. вникнуть в работу каждого студента, не упустить из виду остальных. - Обход студентов с целью контроля за учебно – производственной работой - Обход рабочих мест студентов, с целью оказать им помощь.	
6	**Подведен итог работы группы за урок:** -проанализирована работа всей группы; -проведен разбор общих ошибок, допущенных во время работы; - выделены лучшие учащиеся. Оценки выставлены мотивированно, с объяснением, за что снижена оценка. *При оценивании учитывались все аспекты работы*: - внешний вид; -организация рабочего места; - выполнение заданий.	30

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

ПЕРЕЧЕНЬ

работ для дифференцированного зачёта по производственной практике ПМ. 03.

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

Группа №

Профессия СПО: Повар, кондитер.

№ ПП	Содержание зачётных работ	Ед. изм.	Кол-во работ	Норма времени на пров. работу	Основные технологические требования и технические условия.
1	Приготовить, творчески оформить гастрономическую рыбную, колбасную, мясную продукцию порциями.	Порции	60	6 ч.	Рыба зачищена от костей и кожи, нарезана на искоса нарезана широкими кусочками, красиво украшена, имеет цвет и вкус, соответствующий виду рыбы, консистенция. Мясо и мясопродукты нарезаны поперек волокон. Цвет и вкус, соответствующий виду мяса. Консистенция упругая, плотная, эластичная, не крошащиеся.
2	Приготовить, творчески оформить бутерброды: открытые, закрытые, закусочные с рыбными продуктами.	Порции	50	6 ч.	Продукты уложены ровным слоем по куску хлеба, имеют гладкую поверхность, Вкус и запах свойственные используемым продуктам.
3	Приготовить, творчески оформить салат из вареных овощей: салат - коктейль.	Порции	60	6 ч.	Продукты нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата. Укладывают салаты горкой или слоями, консистенция овощей упругая, мясо мягкое и сочное, огурцы не перезрелые без кожицы.
4	Приготовить, творчески оформить, холодное блюда из рыбы: сельдь с гарниром	Порции	40	6ч	Рыба зачищена от костей и кожи, нарезана на искоса нарезана широкими кусочками, красиво украшена, Консистенция рыбы – плотная, мягкая, не крошливая.
5	Приготовить, творчески оформить, холодное блюда из мяса и мясопродуктов: паштет из печени.	Порции	30	6ч	Паштет однородной массы. Цвет и вкус, соответствующий печени и жареным овощам. Консистенция сочная, эластичная, не крошащиеся.

Преподаватель практического обучения: _____