Министерство образования и науки Хабаровского края

КГКОУ «Профессиональное учреждение №18»

  **«Поваров умелые руки могут**

 **чудо сотворить!»**



Тип пособия: Методическая разработка конкурса профессионального мастерства по профессии «Повар»

среди учащихся 2 курса группы П -26 профессия «Повар»

 г. Комсомольск - на- Амуре 2013 г.

1.Обсуждено на методической комиссии по профессии «Повар, кондитер»

Тема **«Поваров умелые руки могут чудо сотворить!»**

Тип пособия: Методическая разработка внутригруппового конкурса

Автор - Медведева Ирина Александровна, мастер производственного обучения.

Аннотация

Данная методическая разработка содержит материалы проведения внутриучилищного конкурса профессионального мастерства тема: **«Поваров умелые руки могут чудо сотворить!»** среди учащихся 2 курса, обучающихся по профессии «Повар»

Рекомендуется для организации и проведения внутриучилищных и внутригрупповых конкурсов профессионального мастерства мастерам производственного обучения.

Оформление конкурса

*Плакаты*

*■ Лежит дорога к счастью через труд.*

 *Пути иные к счастью не ведут.*

 *(Абу Шукур.)*

*■ Друзья, берегите минуту и час*

 *Любого из учебных дней!*

 *Пусть станет профессором каждый из вас*

 *В профессии нужной своей.*

 *(М. Раскатов.)*

*■ О человеке судят по его труду.*

*■ С мастерством люди не родятся, но добытым мастерством гордятся.*

*■ Всякому молодцу ремесло к лицу.*

*■ Люби дело – мастером будешь.*

*■ На работу с радостью, а с работы с гордостью.*

*■ Какие труды, такие и плоды.*

*■ За всякое дело берись умело.*

*■ Не начавши – думай, а начавши – делай.*

*■ Не за своё дело не берись, а за своим – не ленись.*

*■ Работаешь добросовестно, в глаза людям смотреть не совестно.*

*Материально-техническое оснащение конкурса*:

***Оборудование****:* стол производственный, плита электрическая, шкаф жарочный

***Инвентарь и инструменты***: ножи поварской тройки, разделочные доски, посуда, весы.

***Сырье:*** Овощи ( картофель, морковь, капуста, лук), мясная натуральная рубка, панировочные сухари, сметана, яйцо, специи.

*Дидактический материал:.*

* -Теоретическое задание (Задание № 1 – 4)
* -Эталон изделия, рулет картофельный, салат из капусты
* - Инструкционные карты
* - Компьютер

*Оценка результатов*: оценочная ведомость, таблица критериев оценок теоретического и практического задания

**Цели конкурса**:

* Определить уровень усвоения профессиональных умений и навыков обучающихся 2 курса по профессии «Повар»
* Выявление лучшего по профессии
* Способствовать формированию положительной мотивации на саморазвитие, самосовершенствование.
* Создание ситуации успеха каждому обучаемому, развитие творческих способностей

Время проведения : 03. 12. 2013 г.

Место проведения: ОУ – 18, мастерская «Кондитер»

Участники конкурса: обучающиеся группы П - 26

Состав жюри:

*Председатель жюри : Мурзина Л. А.* – старший мастер

Члены жюри:

1. *Чернявская Г. В*. – мастер производственного обучения

2. *Байгазина О.В.*– мастер производственного обучения

**Ход конкурса**

1. Открытие конкурса
2. Теоретическая часть:
* Теоретическое задание № 1
* Практическая задача № 2
* Задание по охране труда № 3
* Задание по экономики и праву № 4

3 Творческое задание

4 Практическая часть

5 Подведение итогов

6 Награждение победителей

**Открытие конкурса**

***Девиз конкурса:***

 Профессий много на планете,

 Но выбрали вы только ту,

 Что всех дороже вам на свете,

 Чтоб посвятить себя труду.

***Ведущий****:* Здравствуйте уважаемые участники конкурса! Сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства среди учащихся 2 курса по профессии «Повар». Вам предстоит показать свои профессиональные знания, умения и навыки. На протяжении двух лет обучения Вы получили знания по различным предметам, овладели профессиональными навыками по специальности «Повар».

 Сегодня на конкурсе этом

Желаем успеха достичь,

Нарезать капусту, морковку

Вкусный рулет накрутить

И главный наш приз получить!

***Цель нашего конкурса*** *–* выявить лучшего по профессии.

Конкурс объявляю открытым (звучит гимн РФ).

Наш конкурс будет оценивать жюри в следующем составе:

Председатель жюри, старший мастер ОУ – 18 – Мурзина Любовь Алексеевна

Член жюри, мастер производственного обучения Чернявская Галина Владимировна

Член жюри, мастер производственного обучения – Байгазина Ольга Владимировна

Слово предоставляется председателю жюри Мурзиной Л. А.

Выступление председателя жюри.

***Ведущий:*** Конкурс состоит из двух частей: теоретическая часть и практическая часть, на которой вам предстоит выполнить теоретическое задание в форме тестов, приготовить рулет картофельный, салат из свежей капусты. На теоретическую часть отводится 30 минут, а практическая часть будет проходить 2 часа. Дополнительные баллы участники получают за: творческое задание и за досрочное и правильное выполнение практического задания. Желаю удачи!

**Теоретическая часть**

А теперь послушайте, когда и как появилась картошка в России. В Россию картофель был завезен при Петре I. Путешествуя по Голландии, Петр I прислал мешок картошки в Петербург с наказом: «Приглашать население заниматься разведением картофеля».

 В 1842 году после указа Николая I об обязательной посадке картофеля начались народные волнения. Картофель разводили очень неохотно из-за

суеверного страха перед ним. Но постепенно картофель стал вторым хлебом. Во всем мире используют картофель для приготовления блюд и вот как разные народы называют картофель:

Вот украинец, например,

Картоплей овощ назовет,

Его картошка всем в пример

Богатый урожай дает.

В далекой Франции-стране

Иначе назовут совсем –

Красивым словом помдетерр,

И там она по вкусу всем.

Что белорусы за народ?!

Картошку бульбою прозвали,

Да и у них полно хлопот,

Как бы работу ни назвали.

В Германии богат язык –

Картофель всяко назовут;

И сложен их язык, велик,

Легко названья подберут:

Pudell, Antell, Knоlle, Bumser.

Знают люди блюда разные,

Она царица за столом.

А что вы знаете о картофеле?

 За каждый ответ вы получаете 1 балл

1. Самый главный овощ этот.

 Расскажу вам по секрету,

 С этим овощем рецептов,

 Как загадок и ответов,

 Больше тысячи, наверно,

 И все необыкновенны!

2. Наш картофель – хоть куда:

Вкусный, витаминный.

Если будешь есть всегда,

Здоровый будешь, сильный!

3. И вареников начинка,

 И гарнир к феле - грудинке,

 Каждый любит есть толченку

 И мальчишка и девчонка,

 И, конечно, всем приманкой

 Станет с нею запеканка.

4. В суп любой положим смело!

 С ней, любимой, нет предела.

 С нею есть рецепт котлеты,

 Вот такой вот овощ этот!

 Думать тут совсем немножко,

 Все узнали вы картошку.

 5. Я картошка круглая,

 Красивая и смуглая!

 Чтобы не состариться,

 Пойду в кастрюле париться!

 6. Я картошка белая,

 Сильная и смелая!

 Закаляться стану я

 В бассейне со сметаною!

7. Я – картошка, загляденье,

Я – картошка, объеденье!

Крах-ма-ли-ста!

Да раз-ва-ри-ста!

Без меня – нет-нет, –

Не получится обед!

 Молодцы ребята, много знают о картошке, но без нее не получится обед, вот вы и должны постараться показать на конкурсе блюда, которые приготовлены из картофеля.

**Ведущий:**

Вам предлагается теоретическое задание № 1, которое состоит из 17 вопросов.

 За каждый правильный ответ вы получаете 0,5 баллов.

Время решения задания – 10 минут.

Максимальное количество баллов, которые вы можете набрать, решив данное задание –12 баллов.

 Приложение № 1 (вопросы, эталоны ответов)

 Вам предлагается задание № 2, решить практическую задачу на определение веса тары. За правильное решение задачи – 5 баллов

 Нет решения - 0 баллов

 Время решения –10 минут

Приложение № 2 (условия задачи, эталон решения задачи)

Вам предлагается задание № 3 по охране труда, которое состоит из 5 вопросов

Каждый правильный ответ присуждается – 0,5 балл

Время решения задания – 5 минут

Количество баллов -5

Приложение № 3 (вопросы, эталон ответов)

Вам предлагается задание № 4 по экономики и праву

За каждый правильный ответ присуждается 1балл

Время решения – 5 минут

Количество баллов 5 баллов

Приложение № 4 (вопросы, эталон ответов)

Ведущий: подведение итогов за теоретическую часть

**Практическая часть**

**Ведущий:** Практическая часть конкурса включает в себя ваше творческое задание, которое будет оцениваться жюри по критериям оценки: «Блюда из картофеля» (приложение №5)

 Сегодня вы будете готовить:

1. Рулет картофельный с мясным фаршем

2. Салат из свежей капусты

**Ведущий:**

Зачитать технологическую последовательность приготовления практического задания по инструкционной карте (приложение № 6).

Критерии оценок (слайд с указанием критериев выполнения работ, (приложение № 6).

**Ведущий:** Прежде чем начать работать, давайте вспомним технику безопасности. И в этом вам поможет « Волшебный сундучок»

Техника безопасности при работе с ножом (Приложение № 7).

Организация рабочего места (Приложение № 7).

Первая помощь при порезах (Приложение № 7)

Безопасность при работе на электрических плитах (Приложение № 7).

Безопасность работы с жарочным шкафом (Приложение № 7).

**Технологический процесс выполнения практического задания:**

Время на выполнение практического задания – 2 часа.

**Условия практического задания**

 Во время проведения практической части обучающиеся выполняют приемы самостоятельно.

 Мастер производственного обучения следит за соблюдением техники безопасности, организацией рабочего места, соблюдением технологического процесса.

 Члены жюри обходят рабочие места, следят за ходом выполнения работы и оценивают результат.

 Обучающиеся по окончании работы сдают выполненные работы, жюри оценивают и заносят данные в таблицу подведения итогов практической части и творческой работы. (Приложение № 8)

**Ведущий:** объявляется перерыв 10 минут.

Слово предоставляется председателю жюри Мурзиной Л. А..

Награждение победителей (звучит торжественная музыка, вручаются грамоты и призы победителям) и сувениры всем участникам конкурса.

 **Приложение № 1**

**Задание № 1 «Теоретическое задание»**

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы теста | ответы |
| Вопрос 1. Выберите правильный ответ. К клубнеплодам относят:А) картофельБ) помидорыВ) свеклуГ) морковьД) петрушку |  |
| Вопрос 2. Выберите правильный ответ. Овощи являются основными источниками:А) углеводов В) жировБ) минеральных веществ Г) витаминов |  |
| Вопрос 3. Калибровка – это распределение овощей по размерам. Да Нет |  |
| Вопрос 4. Доброкачественность овощей определяют по: цвету, запаху, вкусу, консистенции. Да Нет |  |
| Вопрос 5. Перезрелые помидоры используют для приготовления супов, соусов. Да Нет |  |
| Вопрос 6. Выберите правильный ответ. К простым формам нарезки относят: А) брусочек В) соломка Д) кубикБ) бочоночек Г) долька |  |
| Вопрос 7. Напишите продукт необходимый для связывания картофельной массы   |  |
| Вопрос 8. Тепловая обработка это: А) варка Б) жарка  В) панирование   |   |
| Вопрос 9. Соломка имеет размеры 4-5 см, 0,2× 0,2 см в сечении Да Нет |   |
| Вопрос 10. Выберите правильный ответКартофель при варке закладывают:А) В холодную водуБ) В кипящую водуВ) В теплую воду |   |
| Вопрос 11. Картофельный рулет можно подать с соусом Да Нет |  |
| Вопрос 12. Салаты можно приготовить только из сырых овощей Да Нет |  |
| Вопрос 13.Допишите, какие продукты входят в мясную котлетную массу А) мясоБ)В) водаГ) специи  |  |
| Вопрос 14. При приготовлении винегрета свеклу кладут в последнюю очередь, предварительно заправленную растительным маслом  Да Нет |  |
| 15. Соусы можно приготовить с мукой и без муки Да Нет |  |
| 16. Допишите, какие продукты входят в салатную заправку А) сахар Б) соль В)….. Г) растительное масло Д) …….. |  |
| 17 Температура подачи холодных закусок |  |

 За каждый правильный ответ присуждается - 0,5 баллов

 Время решения задания – 10 минут

 Максимальное количество – 12 баллов

 Эталон ответов к заданию №1 «Теоретическое задание»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  1 | А | 0,5 |
| 2 | А, Б, Г | 1,5 |
| 3 | ДА | 0,5 |
| 4 | ДА | 0,5 |
| 5 | ДА | 0,5 |
| 6 | А, В, Г, Д | 2,0 |
| 7 | яйцо | 0,5 |
| 8 | А, Б | 1 |
| 9 | ДА | 0,5 |
| 10 | Б | 0,5 |
| 11 | ДА | 0,5 |
| 12 | НЕТ | 0,5 |
| 13 | Б - хлеб | 0,5 |
| 14 | ДА | 0,5 |
| 15 | ДА | 0,5 |
| 16 | Уксус, перец | 1 |
| 17 |  7-140 С | 0,5 |

 За каждый правильный ответ присуждается - 0,5 баллов

 Время решения задания – 10 минут

 Максимальное количество – 12 баллов

 **Приложение №2**

Задание № 2 «Практическая задача»

Решить задачу:

 Сколько взяли картофеля для приготовления блюда?

Если известно, что вес картофеля 470 грамм, а вес тары 220 грамм

За правильное решение задачи – 6 баллов

Нет решения – 0 баллов

Время решения задания – 10 минут

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение №2**

Задание № 2 «Практическая задача»

Решить задачу:

 Сколько взяли картофеля для приготовления блюда?

Если известно, что вес картофеля 470 грамм, а вес тары 220 грамм

За правильное решение задачи – 6 баллов

Нет решения – 0 баллов

Время решения задания – 10 минут

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение №2**

Задание № 2 «Практическая задача»

Решить задачу: Сколько взяли картофеля для приготовления блюда?

Если известно, что вес картофеля 470 грамм, а вес тары 220 грамм

За правильное решение задачи – 6 баллов

Нет решения – 0 баллов

Время решения задания – 10 минут

**Эталон решения задания № 2 «Практическая задача»**

Дано:

 Вес картофеля брутто - 470 грамм

 Вес тары - 220 грамм

Решение

1) 470-220= 250 грамм

 Ответ: Для приготовления блюда взяли 250 грамм картофеля

**Эталон решения задания № 2 «Практическая задача»**

Дано:

 Вес картофеля брутто - 470 грамм

 Вес тары - 220 грамм

Решение

1) 470-220= 250 грамм

 Ответ: Для приготовления блюда взяли 250 грамм картофеля

**Эталон решения задания № 2 «Практическая задача»**

Дано:

 Вес картофеля брутто - 470 грамм

 Вес тары - 220 грамм

Решение

1) 470-220= 250 грамм

 Ответ: Для приготовления блюда взяли 250 грамм картофеля

 **Приложение №3**

**Задание № 3 «Задание по охране труда»**

Ответьте на вопросы теста:

***Вопрос 1****:*Как правильно переносить нож во время работы?

А) держа в руке лезвием вниз

Б) завернув в полотенце В) не имеет значения

***Вопрос* 2** Крышки у наплитной посуды во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

 Да Нет

***Вопрос 3:***Что относят к индивидуальным средствам защиты повара, кондитера?

А) санитарная одежда; Б) специальная обувь

 В) колпак Г) резиновый коврик;

***Вопрос 4:*** Когда необходимо производить очистку электрической плиты?

А) при включенной электроплите;

Б) при отключенной электроплите; В) не имеет значения.

***Вопрос 5****:* В какой последовательности нужно начинать работу?

А) проверить исправность и санитарное состояние электроплиты;

Б) включить электроплиту, организовать рабочее место;

В) надеть спецодежду, убрать волосы под колпак;

За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл

Время решения задания – 5 минут

Максимальное количество баллов 5 баллов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **Приложение № 3**

**Задание № 3 «Задание по охране труда»**

Ответьте на вопросы теста:

*Вопрос 1:*Как правильно переносить нож во время работы?

А) держа в руке лезвием вниз

Б) завернув в полотенце В) не имеет значения

*Вопрос* 2 Крышки у наплитной посуды во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя.

 Да Нет

*Вопрос 3:* Что относят к индивидуальным средствам защиты повара, кондитера?

А) санитарная одежда; Б) специальная обувь

В) колпак Г) резиновый коврик;

*Вопрос 4:* Когда необходимо производить очистку электрической плиты?

А) при включенной электроплите;

Б) при отключенной электроплите;

В) не имеет значения.

*Вопрос 5:* В какой последовательности нужно начинать работу?

А) проверить исправность и санитарное состояние электроплиты;

Б) включить электроплиту, организовать рабочее место;

В) надеть спецодежду, убрать волосы под колпак;

За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл

Время решения задания – 5 минут

Максимальное количество баллов 5 баллов

**Эталон ответов к заданию № 3 «Задание по охране труда»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **Вариант ответа** | **Балл**  |
| 1 | А | 0,5 |
| 2 | ДА | 0,5 |
| 3 | А, Б, В, Г | 2,0 |
| 4 | Б | 0,5 |
| 5 |  В, А, Б | 1,5 |

 За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл

 Время решения задания – 5 минут

 Максимальное количество баллов 5 баллов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Эталон ответов к заданию № 3 «Задание по охране труда»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **Вариант ответа** | **Балл**  |
| 1 | А | 0,5 |
| 2 | ДА | 0,5 |
| 3 | А, Б, В, Г | 2,0 |
| 4 | Б | 0,5 |
| 5 |  В, А, Б | 1,5 |

 За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл

 Время решения задания – 5 минут

 Максимальное количество баллов 5 баллов

**Эталон ответов к заданию № 3 «Задание по охране труда»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ вопроса** | **Вариант ответа** | **Балл**  |
| 1 | А | 0,5 |
| 2 | ДА | 0,5 |
| 3 | А, Б, В, Г | 2,0 |
| 4 | Б | 0,5 |
| 5 |  В, А, Б | 1,5 |

 За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл

 Время решения задания – 5 минут

 Максимальное количество баллов 5 баллов

 **Приложение № 4**

**Задание № 4 «Основы рыночной экономики»**

**1. Выберете правильный ответ**

*А) Кто, согласно пословице, платит дважды?*

а) Добрый; б) Щедрый;

**в)** Скупой; г) Забывчивый.

*Б) Как называется определённое количество товара?*

а) Блок; **б)** Партия;

в) Секта; г) Банда.

*В) Как говорят о разорившемся бизнесмене?*

а) Сиганул в окно; б) Свалился в мусоропровод;

**в)** Вылетел в трубу; г) Провалился сквозь землю.

*Г) Как называется место продажи Новогодних ёлок?*

а) Зелёный рынок; **б)** Ёлочный базар;

в) Колючий аукцион; г) Хвойный супермаркет.

*Д) Что сделано из золота у трудолюбивого умельца?*

а) Пальцы**; б)** Руки;

в) Зубы; г) Мозоли.

**2. Экономические загадки**

А) На товаре быть должна

 Обязательна ( )

Б) Коль трудился круглый год,

 Будет кругленьким ( )

В) Люди ходят на базар:

 Там дешевле весь .. ( )

Г) И врачу, и акробату

 Выдают за труд … ( )

**«Основы правоведения»**

**1. Какой закон регулирует отношения между потребителем и производителем (продавцом**):

А) Конституция РФ

Б) Закон «О защите прав потребителей»

В) кодекс законов о труде

**2. Какой договор регулирует отношения между работодателем и работником**:

А) коммерческий договор

Б) договор аренды

В) трудовой договор

**3. На основании Закона «О защите прав потребителей» на каждом предприятии общественного питания должно быть:**

А) уголок о защите прав потребителей

Б) книга отзывов и предложений

В) лицензия предприятия

 Приложение № 4

**Эталон ответов по предмету «Основы рыночной экономики»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № вопроса | Ответы | Баллы |
| 1 | А (в), Б (б), В (в), Г(д), Д(б) | 2,5 |
| 2 | А – цена, Б – доход,В – товар, Г- зарплату | 2 |
|  **Эталон ответов по праву** |
| 1 | Б | 0,5 |
| 2 | В | 0,5 |
| 3 | А, Б, В | 1,5 |
| Общее количество баллов |  | 7 |

 **За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл**

 **Время решения задания – 5 минут**

 **Максимальное количество баллов 7 баллов**

 Приложение № 4

**Эталон ответов по предмету «Основы рыночной экономики»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № вопроса | Ответы | Баллы |
| 1 | А (в), Б (б), В (в), Г(д), Д(б) | 2,5 |
| 2 | А – цена, Б – доход,В – товар, Г- зарплату | 2 |
|  **Эталон ответов по праву** |
| 1 | Б | 0,5 |
| 2 | В | 0,5 |
| 3 | А, Б, В | 1,5 |
| Общее количество баллов |  | 7 |

 **За каждый правильный ответ присуждается 0,5 балл**

 **Время решения задания – 5 минут**

 **Максимальное количество баллов 7 баллов**

 Приложение № 6

1. Инструкционная карта

На приготовление рулета картофельного

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество (гр.)** |
| Картофель | 200 |
| Яйцо | 1/4 |
| Фарш мясной | 40 |
| Лук репчатый | 10 |
| Масло растительное | 10 |
| **Выход** | **200** |

2. Инструкционная кварта

Приготовление салата из капусты

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Количество (гр.)** |
| Капуста белокочанная | 80 |
|  Морковь | 20 |
| Салатная заправка | 10 |
| **Выход** | **100** |

 **Приложение № 6**

**Технология приготовления рулета картофельного**

1.Произвести первичную обработку картофеля

2. Отварить картофель, слить воду, обсушить

3.Охладить до температуры 650 С

4. Добавить яйцо, тщательно перемешать

5. Поместить массу на пищевую пленку слоем 1,5 см, на середину выложить

 Фарш, соединить края, придавая форму рулета

6. Рулет смазать льезоном, посыпать сухарями, выпекать при температуре 2200С

**Технология приготовления салата из белокочанной капусты**

1.Произвести первичную обработку овощей

2. Капусту, морковь нарезать соломкой, соединить

3. Салат заправить салатной заправкой

4. Выложить на тарелку горочкой, украсить овощами

 Приложение № 6

**Критерии оценки качества рулета картофельного**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Требования к качеству |
| 10 баллов |  Внешний вид: Поверхность ровная, без трещин, равномерная румяная корочка. На разрезе толщина нижнего и верхнего слоя одинаковая, фарш распределен равномерно, консистенция мягкая. |
| 5 баллов | Внешний вид: На разрезе толщина нижнего и верхнего слоя не одинаковая, фарш распределен не равномерно, |
| 3 баллов | Внешний вид: Нарушен размер, на поверхности имеются трещины  |

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Критерии оценки качества на салат из свежей капусты**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Требования к качеству |
| 10 баллов |  Внешний вид: Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей нарезки, салат уложен в тарелку горкойКонсистенция овощей упругая, доведен до вкуса  |
| 5 баллов | Внешний вид: Овощи нарезаны аккуратно, соответствующей нарезки,Консистенция овощей упругая Не аккуратная подача, без оформления |
| 3 баллов | Внешний вид: Нарушена форма нарезкиКонсистенция: имеются уплотненные участки  |

 Приложение № 7

 **Техника безопасности**.

 Перед началом работы:

 1. Надеть спец одежду, убрать волосы под колпак.

 2. Вымыть руки.

 3.Организовать рабочее место

 4. Подготовить инвентарь для работы.

 5. Получить продукты и подготовить рабочее место

Во время работы:

 1. Следить за санитарным состоянием на рабочем столе.

 2. Соблюдать технику безопасности с ножом, переносить нож только лезвием вниз.

 4. Соблюдать правила безопасности при переноске мытых овощей

 По окончанию работы необходимо:

 1. Убрать рабочее место.

**Техника безопасности при работе с ножом**.

До начала работы следует проверить

 1.Проверить целостность ножа (крепление рукоятки и лезвия)

 2. Проверить заточку ножа

 3. Санитарное состояние

 4. Начинать работу только сухим ножом

 Во время работы следует:

 1.Не работать с ножом по направлению к своему телу

 2. Крепко держать рукоятку ножа

 3. Следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими

 4. Не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх

 5. Не оставлять нож вколотым в продукты или между ними, не пытаться

 поймать падающий нож

 6. Не использовать кухонный нож не по назначению

 7. Мыть нож после каждого применения

По окончании работы

 8. Ножи промыть, вытереть сухим полотенцем

**Техника безопасности при работе с электрической плитой и жарочным шкафом**

1. Во время работы использовать прихватки, рукавицы

2. Не допускать попадания жидкости на поверхность плиты, использовать

 посуду с ровным дном, крышку кастрюли открывать движением на себя

3. Дверцу шкафа открывать стоя с боку

4. После окончания работы произвести санитарную уборку.

*СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ*

*1. Сборник технологических карт создан на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, (Санкт-Петербург 2011 г.).*

*2. Пакет контрольно – измерительных материалов для подготовки*

 *квалифицированных рабочих в учреждениях НПО ЯНАО по профессии « Повар, кондитер».*

*5. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО. – М.: ИЦ «Академия», 2010*

*6. Сопина Л.Н. Пособие для повара: Учеб.пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 201*

*7. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008*

*8. Шатун Л.Г. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2006*

*9. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: Учебное пособие для НПО. – М.: ИЦ Академия, 2008*

*10 .Харченко Н.Э. Технология приготовления блюд: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010*

*11. Татарская Л.Н., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб пособие для НПО. – М.: Академия, 2010*

*12.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008*

*13. Андросов В.И. Производственное обучение профессии «Повар»: холодные блюда, закуски, рыбные и мясные, горячие блюда. – М.: Академия, 2008*

*14.Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». Механическая кулинарная обработка продуктов. – М.: Академия, 2008*

*Видеофильмы:*

 *«Механическая кулинарная обработка овощей и грибов». – М.: ИРПО, 2011*