

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
по учебной практике
МП. 01 Приготовление блюд из овощей и грибов

Усть-Кут, 2022

Рабочая тетрадь учебной практики – является частью освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

4.3.1. Приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов.

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.

Тематическое планирование учебной практики.

Содержание учебной практики	Объем часов
1	2
Учебная практика	36
Виды работ	
1. Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность, на предприятиях общественного питания. Ознакомление с предприятиями общественного питания.	2
2. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов. Обработка грибов, последовательность приемов.	4
3. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Приобретение навыков машинной и ручной нарезки.	4
4. Подготовка овощей к фаршированию.	2
5. Приготовление отварных и припущенных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6
6. Приготовление жареных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6
7. Приготовление запеченных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6
8. Приготовление тушеных блюд и гарниров из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества, бракераж блюд.	6

Вводное занятие (2ч.)

Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания

Охрана труда включает комплекс мероприятий по безопасности труда, производственной санитарии, гигиене и противопожарной технике.

Безопасность труда изучает технологические процессы и оборудование, применяемое на производстве, анализирует причины, порождающие несчастные случаи и профессиональные заболевания, и разрабатывает конкретные мероприятия для их предупреждения, устранения.

Противопожарная техника предупреждает и ликвидирует возникшие пожары.

Производственная санитария изучает влияние внешней среды и условий труда на организм человека и его работоспособность.

На крупных предприятиях питания руководство по охране труда возлагается на заместителя директора (если есть должность главного инженера, то на него), на остальных предприятиях – на директора. Руководители обязаны организовать контроль за выполнением трудового законодательства, приказов и инструкций вышестоящих организаций.

Для вновь поступающих начальник цеха обязан провести вводный инструктаж и следить за своевременным обеспечением работников доброкачественной спецодеждой. Руководитель имеет право приостановить работу на отдельных участках в тех случаях, когда она опасна для здоровья, и привлечь виновных к ответственности.

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. Вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в цех для прохождения производственной практики. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводится для закрепления и проверки знания правил и инструкций по безопасности труда и умения практически применять навыки. Внеплановый инструктаж проводится при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования и т.д.

Профессиональные заболевания могут возникать в результате длительного воздействия на организм человека неблагоприятной производственной среды (загрязнение воздуха газами, пылью, парами, слишком высокая температура и влажность воздуха и др.), а также особенности трудового процесса (режим труда, поза во время работы). Профессиональными заболеваниями кондитеров являются болезни печени, плоскостопие, варикозное расширение вен.

Противопожарная техника безопасности представляет собой ряд мероприятий, предупреждающих возникновение пожаров, и организацию их тушения.

Чердачные помещения необходимо содержать в чистоте и запирают на замок; ключи от чердачных помещений должны храниться в определенном месте, доступном для получения их в любое время суток. В чердачных помещениях воспрещается: устраивать склады, архивы, хранить какие-либо вещи или материалы, особенно горючие, за исключением оконных рам; привязывать к дымоходам веревки для сушки белья и укреплять за дымоходы радио- и телеантенны; применять для утепления перекрытый торф, древесные опилки и другие горючие материалы.

В подвалах запрещается устраивать склады для хранения опасных веществ и материалов, а также легковоспламеняющихся и горючих жидкостей.

При работе на электротепловой аппаратуре для предотвращения загорания изоляции при перегрузке сети устанавливают плавкие предохранители.

Все помещения цеха, кладовые должны иметь по одному огнетушителю и одному ящику с песком для тушения возгорания.

Безопасность людей, находящихся внутри здания, обеспечивается количеством и размером выходов из помещений, а также путями эвакуации людей во время пожара. План эвакуации вывешивается на видном месте.

Санитарные требования к организации рабочего места и личной гигиены

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам предприятия общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое под ногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. На руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

Лица при поступлении на работу и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить медицинские осмотры и обследования.

Предприятия общественного питания.

Предприятие общественного питания - это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и (или) организации потребления.

При этом под кулинарной продукцией понимается совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил для предприятий общественного питания.

Тип предприятия общественного питания - это вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой кулинарной продукции и номенклатуры, предоставляемых потребителям услуг.

В соответствии с ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий», утвержденному Постановлением Госстандарта России от 5 апреля 1995 года №198 (далее ГОСТ Р 50762-95) установлена следующая классификация типов предприятий общественного питания:

- **ресторан** - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха;
- **бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары;
- **кафе** – предприятие, оказывающее услуги по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки;
- **столовая** - общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
- **закусочная** - предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием.

Кроме того, в ГОСТ Р 50647-94 дополнительно выделены следующие объекты сферы общественного питания:

- **диетическая столовая** - столовая, специализирующаяся в приготовлении и реализации блюд диетического питания;
- столовая - раздаточная** - столовая, реализующая готовую продукцию, получаемую от других организаций общественного питания;
- буфет** - структурное подразделение организации, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления.

То есть, как видно из приведенного списка, классификация предприятий общественного питания зависит от таких факторов, как:

- ассортимент реализуемой продукции и сложность ее приготовления;
- техническая оснащенность предприятия общественного питания;
- квалификация персонала;
- качество и методы обслуживания;
- виды предоставляемых услуг.

Нужно отметить, что такие виды предприятий общепита как рестораны и бары подразделяются еще и на классы.

Класс предприятия общественного питания - это совокупность отличительных признаков определенного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

Бары и рестораны по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям различаются на: класс люкс; высший класс; первый класс.

Для класса люкс характерна изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий спектр услуг, предоставляемых посетителям, а также ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, а для баров - широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей.

Высший класс отличается оригинальностью интерьера, выбором услуг, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных, заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широким выбором фирменных и заказных напитков и коктейлей – для баров.

Первому классу соответствует гармоничность, комфортность и выбор услуг, широкий ассортимент фирменных блюд и изделий, а также напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления – для баров.

Подтверждение соответствия предприятия общественного питания выбранному типу и классу производится органами по сертификации, аккредитованными Комитетом Российской Федерации по стандартизации, метрологии и сертификации в установленном порядке.

Классность присваивается только ресторанам и барам, остальные типы предприятий общественного питания на классы не подразделяются.

Однако помимо типов и классности предприятия общественного питания могут различаться по таким признакам, как ассортимент реализуемой продукции, место нахождения и контингент посетителей. Так, например, кафе по ассортименту реализуемой продукции подразделяются на кафе-мороженое, кафе-кондитерская, а по контингенту потребителей могут быть представлены как кафе для молодежи или детское кафе.

Бары по ассортименту реализуемой продукции могут быть следующих видов: молочный, кофейный, пивной, коктейль-бар и так далее.

Определенные различия имеют и столовые. По ассортименту они могут быть представлены общего типа или диетическими, по месту расположения – общедоступными или закрытого типа, например, столовая на территории завода, предназначенная для организации питания только своих сотрудников. Кроме того, столовые можно условно разделить на столовые, изготавливающие и реализующие продукцию собственного изготовления и раздаточные столовые, реализующие готовую продукцию, получаемую от других предприятий общественного питания.

Услуги, предоставляемые потребителям организациями общественного питания, можно подразделить на:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультационные услуги;
- прочие услуги.

Так под услугами питания следует понимать услуги по изготовлению продукции общественного питания и созданию условий для ее реализации в соответствии с типом и классом организации общественного питания. Исходя из этого, услуги питания подразделяются на:

- услуги питания ресторанов;
- услуги питания баров;
- услуги питания кафе;
- услуги питания столовых;
- услуги питания закусочных.

К услугам по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий относятся такие виды услуг как:

- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей;
- изготовление продукции из сырья заказчика в организации общественного питания;
- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий на дому.

Услуги по организации потребления и обслуживания представлены достаточно широким спектром услуг, которые включают в себя следующие виды:

- организация и обслуживание торжеств и ритуальных мероприятий;
- организация и обслуживание культурно-массовых мероприятий;
- доставка продукции и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому;
- услуги официанта на дому;
- доставка кулинарной продукции и кондитерских изделий в номера гостиниц;
- организация комплексного питания и прочие.

К услугам по реализации продукции в общественном питании относятся:

- реализация продукции и изделий кухни через магазины - кулинарии и буфеты;
- отпуск обедов на дом.

Услуги по организации досуга включают в себя:

- организацию музыкального обслуживания;
- проведение концертов и других подобных мероприятий;
- предоставление газет, журналов, настольных игр, игровых автоматов, бильярда.

Предприятия общественного питания могут предоставлять потребителям консультации специалистов по изготовлению, оформлению блюд, а также обучать правилам сервировки. Такие услуги относятся к информационно-консультационным услугам.

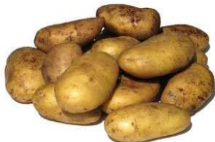
Кроме того, для привлечения клиентов нередко предприятия общественного питания оказывают такие виды услуг, как парковка автотранспорта, вызов такси по желанию клиента, мелкий ремонт и чистка одежды, услуги по хранению и так далее.

То есть, как видим, количество видов услуг, которые могут быть предоставлены предприятием общественного питания, достаточно велико и их номенклатура может быть расширена в зависимости от типа и класса последнего.

Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Отработка приемов машинной и ручной нарезки очищенного картофеля и корнеплодов. Обработка грибов, последовательность приемов (4ч.)

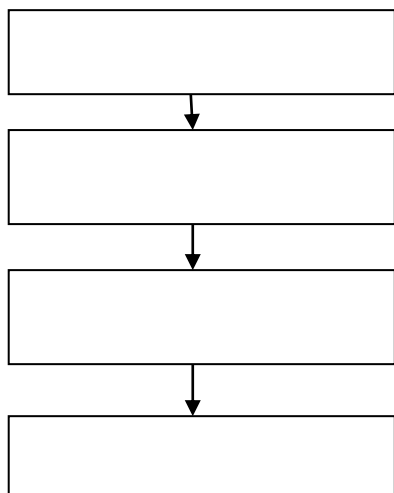
1. Какую роль играют овощи в питании человека?

2. Группы овощей.

Группа	Овощи, которые входят в группу	Дополнить примерами овощей
		
		
		
		
		
		
		
		
		
		

Доброкачественность овощей определяют _____ методом: по цвету, запаху, вкусу, консистенции.

Последовательность технологических операций при механической кулинарной обработке овощей.



Эта технологическая операция способствует рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке. При ней удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству. _____

Эта технологическая операция осуществляется с целью удаления с их поверхности остатков земли и песка. _____

При этой технологической операции убираются части овощей с пониженной пищевой ценностью _____

Эта технологическая операция способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус. _____



ОБРАБОТКА КЛУБНЕПЛОДОВ.

Чем богаты клубни картофеля? (выделите нужные цифры)



1



2



3



4



5



6



7

**способы кулинарной
обработки картофеля**

1.

2.

3.

Операции при механическом способе обработки картофеля.

Дайте определения каждому виду обработки:

Операции	Содержание операции
Сортировка	
Калибровка	
Мытьё	

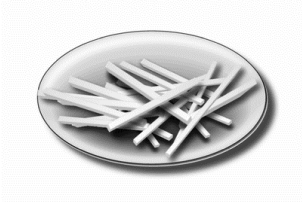
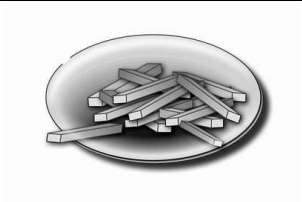
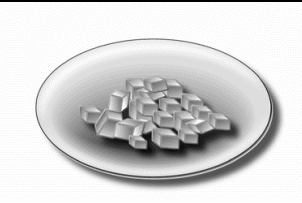
Очистка	
Дочистка	

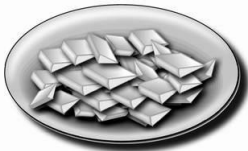
Формы нарезки картофеля.

Очищенный картофель может использоваться целым или предварительно нарезанным. Нарезка картофеля осуществляется специальным инструментом вручную и овощерезательными машинами.

Простые формы нарезки картофеля.

Заполните таблицу: пропишите технологию выполнения и использования

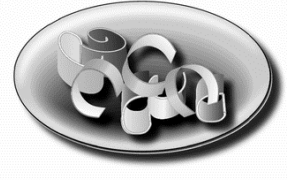
	Описание	Где используется?
 Соломка		
 Брусочки		
 Кубики		

 Дольки		
 Ломтики		
 Кружочки		

Фигурные формы нарезки картофеля.

Заполните таблицу: пропишите технологию выполнения и использования

	Описание	Где используется?
 Шарики		

 Бачоночки		
 Спирали		
 Звездочки		

ОБРАБОТКА КОРНЕПЛОДОВ

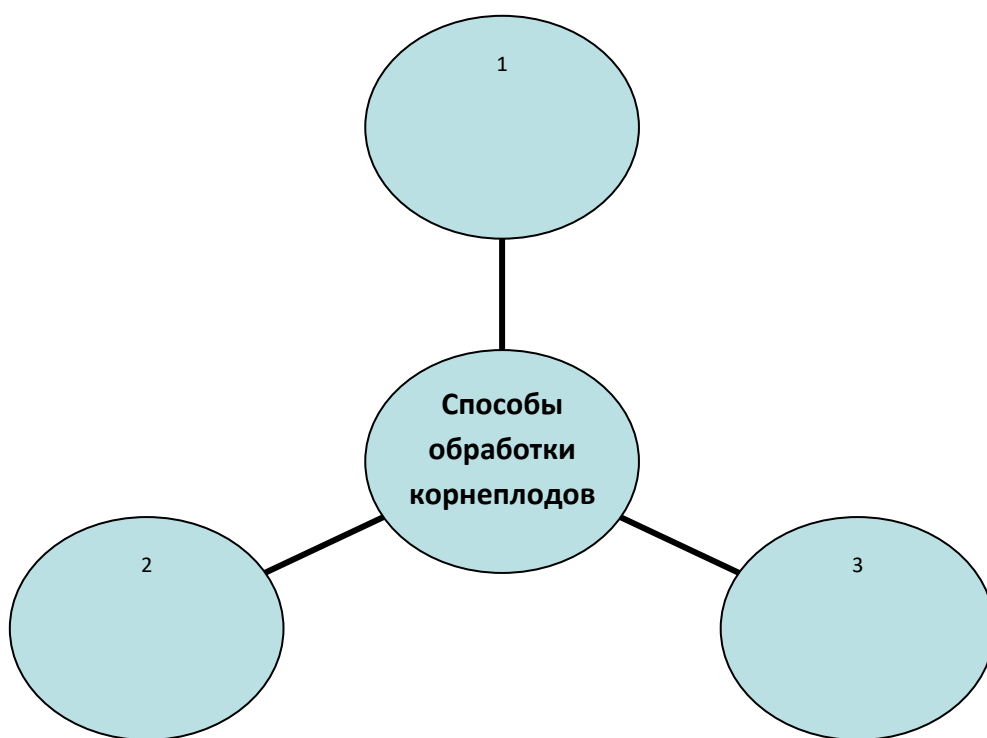
Что содержат корнеплоды?

➤ _____

➤ _____

➤ _____

➤ _____



_____ сортируют по размерам, удаляя загнившие экземпляры.

У _____ отрезают ботву, после чего промывают вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают.

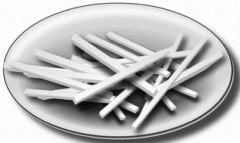
_____ сортируют, отрезают зелень и корешки, промывают и очищают вручную. _____ перебирают, удаляют испорченные, пожелтевшие, вялые листья и моют.

У _____ отрезают зелень и корешки, затем промывают, у _____ очищают кожицу.

У _____ очищают кожицу и промывают. Если корни _____ вялые, то перед обработкой их замачивают в холодной воде.

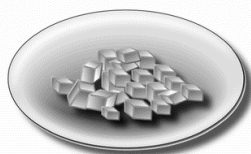
Формы нарезки моркови.

Заполните таблицу: пропишите технологию выполнения и использования

	Описание	Где используется?
 Соломка		



Брусочки



Кубики



Дольки



Ломтики



Кружочки

 Звездочки		
 Шарики		

ОБРАБОТКА ГРИБОВ

Что содержится в грибах?

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Классификация съедобных грибов по строению

	Примеры
Губчатые	
Пластинчатые	
Сумчатые	

Свежие грибы

Первичная обработка грибов состоит из следующих операций:

- _____
- _____
- _____
- _____

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвой и травинки, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3-4 раза. При обработке сыроежек со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У масляток зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают.

Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные - нарезают или рубят. Белые грибы обдают кипятком два-три раза, остальные грибы отваривают 4-5 мин, чтобы они были мягкими и не крошились при нарезке.

Шампиньоны на предприятия поступают из тепличных хозяйств. Они должны быть не переросшими, пластинки с нижней стороны шляпки - бледно-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30—40 мин, для того чтобы отмокли песок и соринки, промывают несколько раз. Затем грибы варят 10—15 мин в большом количестве воды для разрушения и удаления ядовитого вещества — гельвеловой кислоты, которая при варке переходит в отвар. После отваривания грибы промывают горячей водой, а отвар обязательно выливают.

При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами.

Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы — белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они малопригодны для бульонов.

Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3—4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают.

Соленые и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

Тестовое задание

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Вам предлагается ответить на 11 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 15 минут. Оценка: за каждый правильный ответ 1 балл.

1. Корнеплод -

- а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – оwoц

- а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

7. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

8. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

9. Очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

10. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки; в) для супов, соусов;
4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

11. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

Практическая работа:

Материалы: инвентарь, инструменты.

Продовольственное сырьё: картофель, морковь, редька, свекла, маринованные грибы.

Задание:

1. Подготовить рабочее место к выполнению практического задания.
2. Проверить органолептическим способом качество овощей и грибов перед нарезкой.

Овощи	Цвет	Запах	Вкус
Картофель			
Морковь			
Редька			
Свёкла			
Маринованные грибы			

3. Очистить овощи, минимизируя отходы.

Овощи	Брутто	Нетто	% отходов	Отходы
Картофель				
Морковь				
Редька				
Свёкла				
Маринованные грибы				

4. Нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, дольками (один овощ)

		Соблюдение технологии нарезки
Картофель	Соломка	
	Бруски	
	Кубики	
	Ломтики	
	Дольки	
		Соблюдение технологии нарезки
Морковь	Соломка	
	Бруски	
	Кубики	
	Ломтики	

	Дольки	
		Соблюдение технологии нарезки
Редька	Соломка	
	Бруски	
	Кубики	
	Ломтики	
	Дольки	
		Соблюдение технологии нарезки
Свекла	Соломка	
	Бруски	
	Кубики	
	Ломтики	
	Дольки	

5. Нарезать грибы ломтиками и кубиками.

		Соблюдение технологии нарезки
Маринованные грибы	Кубики	
	Ломтики	

Условия хранения маринованных грибов _____

6. Прибрать рабочее место.

Карта самооценки работы учащегося на занятии

Дата _____

Оценить свою работу по шкале 0-0,5-1. (0-не выполнил, 0,5-частично выполнил, 1- всё выполнил). Максимальное количество баллов – 17 баллов.

Выполненное задание	Баллы
Тестовое задание	
Подготовка рабочего места	
Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом	
Очистка овощей с минимумом отходов	
Нарезка клубнеплода или корнеплодов	
Нарезка грибов	
Уборка рабочего места	
Итого	

Оценка за урок: 17-14 баллов «5»

13-11 баллов «4»

10-7 баллов «3»

6 и менее «2»

Оценка _____
 мастера п/о _____/_____/_____