Областное государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Белгородский техникум общественного питания»

Методическая разработка

практического занятия по УП ПМ 07. Выполнение работ по

профессии «Повар».

по теме: Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога.

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

 Разработала

 преподаватель практики

 Ефимова Н.А

2020

Рассмотрена на заседании ПЦК

преподавателей гуманитарного профиля

Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_

Председатель \_\_\_\_\_\_ О.В Косухина

Принята на заседании Методического Совета

Протокол от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2020 г. №\_\_

Председатель \_\_\_\_\_\_ М.С Герчак

Разработчик: **Ефимова Наталья Анатольевна,** преподавательпрактики ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания».

Методическая разработка практического занятия на тему «Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога» разработана в соответствии с Рабочей программой учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В методической разработке представлено теоретическое и практическое обоснование эффективности применения личностно – ориентированного подхода к производственному обучению, как фактора развития творческих способностей обучающегося, являющихся актуальным средством достижения межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций. Использование личностно – ориентированного подхода создает благоприятное образовательное пространство для развития творческих способностей, самостоятельной, активной личности, с ярко выраженными индивидуальными качествами, способной, реализуя свои личностные запросы, решать и проблемы общества.

Содержание методической разработки раскрывает принципы, методы и приемы организации учебной деятельности обучающихся на практическом уроке в рамках применения личностно –ориентированного подхода, как одной из форм образовательных технологий направленных на проявление инициативы и познавательной активности, стимулирующих интерес к творческому поиску, открывающий возможности активного познания мира и себя, мотивирующих учебную и познавательную активность обучающихся.

Целью методической разработки является оказание помощи преподавателям в подготовке и проведении практических занятий на основе личностно – ориентированного подхода.

Данная методическая разработка была успешно апробирована на открытом практическом занятии в рамках фестиваля Открытых уроков.

 Методическая разработка предназначена для преподавателей и всех интересующихся активными и интерактивными формами организации познавательного процесса в рамках изучения учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».

**Содержание**

 **Стр.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Пояснительная записка | *5* |
| 2. | Аналитическая часть | *8* |
| 3. | Практическая часть | *10* |
| 4. | Заключение | *16* |
| 5. | Список использованных источников | *17* |
| 6. | Приложения |  |

**Пояснительная записка**

Чтобы сформировать компетентного обучающегося на практических занятиях производственного обучения, необходимо применять активные методы обучения, современные образовательные технологии, развивающие прежде всего познавательную, коммуникативную и личностную активность обучающихся, формы и методы, при использовании которых развивается и поддерживается интерес к производственному занятию. Важными становятся не только усвоенные знания, но и сами способы получения практических навыков, развитие познавательных возможностей и творческого потенциала обучающихся. Один из эффективных способов получения практических навыков является личностно – ориентированный подход к производственному обучению, как фактор развития творческих способностей обучающихся.

Актуальность применения на практических занятиях образовательной технологии личностно – ориентированного подхода, или ее элементов определяется необходимостью повышения познавательной мотивации к изучаемой дисциплине процессе освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности.

Методическая разработка актуальна для реализации ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».

В основе методической разработке практического урока лежит процесс обучения и воспитания с использованием альтернативных технологий, учитывающих индивидуальный подход, активных нестандартных методов и приёмов работы, развивающих индивидуальность обучающихся.

Цель методической разработки заключается в презентации практического применения образовательной технологии личностно – ориентированного подхода на практическом занятии, как одной из эффективных форм организации познавательной деятельности обучающихся, направленной на достижение межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций.

 Новизна: технологии личностно- ориентированного обучения на основе эффективности управления и организации учебного процесса можно использовать в условиях коллективной деятельности группового обучения не только со слабыми, но и сильными в практических навыках обучающихся, что даёт возможность проявить самостоятельность в организации своей деятельности; создаёт условия для творческого подхода к изучению любой практической темы и её отработки.

 Продуктивность опыта: обучающиеся не только успешно овладевают системой знаний, но и развивают познавательную активность и самостоятельность; у обучающихся появляется устойчивый интерес и положительное отношение к изучаемой специальности.

Содержание методической разработки направлено на изучение и первичное закрепление новых знаний и закрепления уже имеющихся знаний, у обучающихся о пищевой и питательной ценности блюд из творога особенности их приготовления, реализации и отпуска.

 Группа делится на две подгруппы для более глубокого изучения и закрепления практических навыков и умений при изучении темы: Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога. В процессе организации работы применяются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять простые гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога.

ДПК 5.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 5.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога.

ДПК 5.5. Организовывать свое рабочее место1

ДПК 5.6. Готовить, оформлять и презентовать основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности осуществляет обучение с использованием ПК,

осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов;

разрабатывает и представляет компьютерную презентации.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий .

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**2. Аналитическая часть**

Реализация ФГОС предполагает использование современных образовательных технологий, в основе которых лежит деятельностный подход, базирующийся на обеспечении соответствия учебной деятельности обучающихся их возрасту и индивидуальным особенностям.

 В связи с этим, актуальным становится внедрение в процесс обучения таких технологий, которые способствовали бы формированию и развитию у обучающихся умения учиться, учиться творчески и самостоятельно.

Современное общество испытывает потребность в творческой, самостоятельной, активной личности, с ярко выраженными индивидуальными качествами, способной, реализуя свои личностные запросы, решать и проблемы общества. Данный социальный заказ усиливает внимание к проблеме развития творческой активности обучающихся. В творческой деятельности человек развивается, приобретает социальный опыт, раскрывает свои природные дарования и способности, удовлетворяет интересы и потребности.

Развитие творческих способностей обучающихся составляет важную задачу процесса обучения и воспитания, так как способствует проявлению инициативы и познавательной активности, стимулирует интерес к творческому поиску, открывает возможности активного познания мира и себя.

Ценностью для обучающихся должны стать инициативность, индивидуальность, потребность в саморазвитии.

Не секрет, что в наше учебное заведение приходят обучающиеся с разным уровнем подготовленности, развития, возможностей и способностей. Необходимо организовать свою работу так, чтобы каждый обучающийся смог само реализоваться в данном виде профессионального обучения. А одним из условий решения данных задач является вариативность и личностная направленность образования. Поэтому я поддерживаю внедрение в учебный процесс производственного обучения принципов личностно – ориентированного подхода, направленного на удовлетворение потребностей и интересов обучающегося, развитие в каждом из них уникальных личностных качеств.

Личностно – ориентированный подход к производственному обучению выполняет две важнейшие функции в развитии обучающегося:

• «учит обучающихся учиться», т.е развивает в их личности механизмы самосознания, саморегуляции и в широком смысле слова означает способность преодолеть собственную ограниченность не только в учебном процессе производственного обучения, но и в любой человеческой деятельности;

• развивает «умения думать и действовать творчески», формирует в личности обучающегося творческое начало через творчески-продуктивную деятельность.

**3. Практическая часть**

 **План**

**Практического учебного занятия УП ПМ 07** (№45)

**Дата\_\_\_\_**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Группа: 18 технологов**

**Форма урока: урок с применением ситуационных задач.**

**Преподаватель: Ефимова Наталья Анатольевна**

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар».**

**МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.**

**Тема практического занятия:** Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога.

 **Учебная**:развитие познавательной деятельности, знакомство с питательной ценностью блюд из творога.

**Виды профессиональной деятельности (ВПД):**

**ПК 7.5.** Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять простые гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога.

ДПК 5.3. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 5.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога.

ДПК 5.5. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 5.6. Готовить, оформлять и презентовать основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий, яиц, творога.

**Развивающая:** развитие мыслительных способностей, умение анализировать и сопоставлять, выделять главное.

**Воспитательная:**  научится взаимному уважению и работе в коллективе, рациональному использованию рабочего времени, экономному расходованию сырья.

**Метод:** Комбинированный.

 **Тип урока:** Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.

**Оснащение урока:** технические средства нормативно-техническая документация, раздаточный материал (технологически схемы, карточки задания). Инструкции по ТБ, сборник рецептур блюд, ТК, натуральные образцы продуктов.

**Оборудование, инструменты, инвентарь**: Производственные столы, эл плиты, кастрюли, доски, ножи, лотки, миски, деревянная лопатка, сито, венчик, формы для запекания, тарелки мелкие.

**Продукты**: творог, яйца, мука п/ш, манная крупа, соль, сахар, сахарная пудра, сухари п/ш, сливочное масло, масло растительное, сметана, молоко, ванилин, изюм, зелень.

 **Ход занятия:**

**I. Организационный этап:**

* приветствие и проверка присутствующих;
* проверка внешнего вида;
* проверка готовности обучающихся к учебному занятию;
* проверка знаний по технике безопасности и личной гигиене.

*Преподаватель:*

-Добрый день! Я рада вас видеть на учебном занятии. По вашим лицам, я вижу, что вы в хорошем настроении, позитивно настроены и готовы к открытию новых знаний, умений и способов профессиональной деятельности. И это прекрасно! Вспомним о твороге и его полезных свойствах!

Когда именно люди впервые извлекли из молока творог и попробовали его изумительный вкус, точные сведенья отсутствуют, но древние трактаты повествуют о том, что наши предки употребляли этот очень вкусный молочный продукт и даже использовали пользу творога в лечебных целях. Этот кисломолочный продукт известен, пожалуй, каждому с самого раннего детства. О том, что он полезен, нам рассказывали еще наши родители, бабушки и дедушки. Кто-то кушал его с вареньем, сметаной или медом, другие любили сырники и запеканки.

Творог производят из различного молочного сырья, из натурального молока и нормализованного, восстановленного и рекомбинированного, из микса молочных продуктов. Он разделяется по признаку жирности от 1,8 до 25% (есть и совсем обезжиренный) и по качества сырья. Молоко для творога используется как пастеризованное, так и цельное.

В составе творога находятся много полезных для организма веществ:

• минералы: фосфор (27,5%), кальций (16,4%), калий (4,5%), железо(2,2%), магний (5,8%), натрий(3,2%);

• аминокислоты (холин и метионин);

• витамины групп А (8,9%) и В (19,4%);

• витамин РР (15,9%);

• казеин – уникальный молочный белок;

• молочнокислые бактерии.

Энергетическая ценность (калорийность) творога составляет 155,3 кКал. В 100 г продукта содержится 16,7 г белков, 9 г жиров и 2 г углеводов.

Творог очень полезен, особенно детям и пожилым людям. Обе категории нуждаются в обеспечении организма кальцием. Однако, встречаются дети, которых невозможно заставить кушать этот полезный продукт. Выход из такой ситуации – подать его с медом или фруктами, приготовить запеканку, творожный мусс, пудинг или сырники.

На предприятия общественного питания творог поступает жирный (содержание жира 18%) , полужирный (содержание жира 9%) и нежирный (содержание жира до 1%). Холодные блюда рекомендуется готовить из жирного творога, горячие –из обезжиренного. К холодным блюдам относятся: творог с молоком, творог со сметаной, крем творожный и творожная масса с различными добавками. К горячим блюдам: сырники, запеканка, пудинг из творога, вареники ленивые.

Если творог содержит много влаги его отпрессовывают, если не слишком влажный можно использовать для приготовления горячих блюд.

Творожная масса. Творог протирают, добавляют сахарную пудру и смешивают с различными продуктами- с изюмом, ванилью, с обжаренным мелко рубленым арахисом. Несладкую творожную массу подают со сметаной.

Горячие блюда из творога. Творог протирают, добавляют соль, сахар, яйцо, просеянную муку (или заваренную манную крупу для пудинга и запеканки), перемешивают, порционируют, придают форму и доводят до готовности.

Тесто для вареников раскатывают до толщины 10 мм, нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы, или раскатывают в жгут и нарезают ромбиками. Подготовленные вареники варят в подсоленной воде при слабом кипении 5-7минут, откидывают, отпускают с растопленным сливочным маслом, маргарином, сметаной или посыпав сахаром.

Сырники, тесто готовят как и для вареников, формуют в виде биточков 2-3 шт на порцию, панируют в муке и жарят до золотистой корочки. Отпускают со сметаной.

Запеканка творожная. Используют нежирный творог содержащий много влаги. Остывшую манную кашу соединяют с протёртым творогом, добавляют сахар, соль, яйца, хорошо перемешивают. Массу выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, выравнивают поверхность, смазывают сметаной с яйцом и запекают. При подаче запеканку подают со сметаной или сладким соусом.

Пудинг готовят как и запеканку. Отличительная особенность в том, что желток яйца вводят в тесто а белок взбивают в густую пену и аккуратно перемешивают, что бы не осадить белок.

**II. Текущий инструктаж:**

Закрепление материала вводного инструктажа:

*Преподаватель:*

- Прежде чем переходить к практическим заданиям, вам необходимо повторить теоретические знания, которые необходимы для выполнения практических видов работ.

 Вопросы к обучащимся методом фронтального опроса с использованием проблемных ситуаций и вопросов межпредметных связей.

*Преподаватель:*

 1. Назовите пищевую ценность творога и блюд из него?

*Обучающиеся: В составе творога находятся много полезных для организма веществ: минералы, аминокислоты, витамины, козеин и молочные бактерии благотворно влияющие на организм человека.*

*Преподаватель:*

2. Как подготовить сырьё для приготовления блюд из творога?

*Обучающиеся: Яйца обрабатывают в 3х ваннах или для приготовления 1 порции можно промыть с хозяйственным мылом, ополоснуть и обсушить.*

*Муку просеять. Творог протереть через сито.*

*Преподаватель:*

3. В какие блюда можно использовать творог если он поступил на производство жидким?

*Обучающиеся: Для приготовления запеканки или пудинга.*

*Преподаватель:*

4. В какие блюда используют слишком сухой творог?

*Обучающиеся:Для приготовления творожной массы , увеличив норму сметаны или творог с молоком.*

*Преподаватель:*

5. По каким показательствам можно узнать качество творога?

*Обучающиеся: Цвет (белый или слегка желтоватый), запах (молока без постороннего запаха), консистенция ( соответствующая жирности, без слизи), вкус (сладкий или сладко солёный, в меру кислый).*

*Преподаватель:*

6. Как можно определить жирность творога?

*Обучающиеся: Консистенция жирного творога плотная, без влаги. Консистенция средней жирности содержит небольшое количество влаги, но не теряет её. Творог с низким процентом жирности содержит больше влаги, консистенция полужидкая, но не жидкая.*

*Преподаватель:*

7. Какие соуса рекомендуется подавать к блюдам из творога?

*Обучающиеся: Сладкие молочные и фруктовые.*

*Преподаватель:*

8. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления блюд из творога?

*Обучающиеся: Миски глубокие, венчик, сито, доски, ножи, столы производственные, ванны моечные, плита электрическая, шкаф жарочный, сковороды чугунные, формы для запекания.*

**III. Практическое занятие по теме: *«*Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога*»***

Практическим путем комбинированным методом- преподаватель показывает а обучающиеся повторяют показанные преподавателем приёмы приготовления блюд из творога:

1. Ознакомление и соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда *(обучающиеся).*

2. В соответствии с инструкциями и регламентами подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, и безопасное пользование ими при работе в горячем цехе *(обучающиеся).*

3. Органолептическим способом проверить качество поступившего сырья *(обучающиеся).*

4. Подготовка продуктов: яйца (мойка, обработка), *(обучающиеся).*

5. Подготовка творога (протирание через сито), *(обучающиеся).*

6. Подготовка ванилина (растворение в кипячёной охлажденной воде), *(обучающиеся).*

7. Приготовление блюда творог с молоком *(Теняев Д, под руководством преподавателя).*

8. Приготовление блюда творог со сметаной *(Руденко А, под руководством преподавателя).*

9. Приготовление блюда масса творожная с орехами *(Шуштанов К, под руководством преподавателя).*

10. Приготовление блюда масса творожная с зеленью *(Чернобаева О, под руководством преподавателя).*

11. Приготовление блюда вареники ленивые *(Товстый Г, под руководством преподавателя).*

12. Приготовление блюда сырники *(Шеханин А, Шестаков К, под руководством преподавателя).*

13. Приготовление блюда пудинг из творога *(Хруслова М, Шахова В, под руководством преподавателя).*

14. Приготовление блюда запеканка из творога *(Федченко А, под руководством преподавателя).*

Обучающиеся работают с использованием технологических карт *(приложение 5)*

15. Отпуск блюд *(обучающиеся под руководством преподавателя на тарелку укладывают приготовленные блюда, оформляют и отпускают их).*

16. Требования к качеству блюд *(преподаватель оценивает качество приготовленных блюд, обучающиеся дают качественную характеристику блюдам и заполняют таблицу « Качественной характеристики блюда» и «Кулинарной характеристики блюда» приложение 1).*

17. Условия и сроки реализации блюд из творога *(обучающиеся определяют условия и сроки реализации блюд).*

**Закрепление темы:**

Преподаватель предлагает ответить на следующие вопросы обучающимся с целью узнать, на сколько, усвоен материал по данной теме, используя карточку опроса *(приложение 2, приложение 3).*

**IV. Заключительный инструктаж:**

Оценивание качества работы каждого учащегося (*приложение 4)* – выводим оценку в журнал.

 Домашнее задание: заполнить дневники, повторить изученный материал.

 Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления блюд, нормы вложения.

**Рефлексия**

- Что нового я узнал…….

- На уроке мне больше всего понравилось……..

- На уроке мне не понравилось………..

**4. Заключение**

Пользуясь комбинированным методом проведения практического урока, и используя личностно – ориентированный подход к производственному обучению, для меня является фактором развития творческих способностей обучающегося.

На первых этапах обучающиеся получают индивидуальные задания и выполняют их самостоятельно под руководством преподавателя, от оценки качества сырья и закачивания технологическим процессом приготовления блюда. В результате они овладевают практическими навыками приготовления блюд, соблюдением правил техники безопасности, санитарии, гигиены, бережному отношению к расходованию сырья, учатся быть внимательными в работе. У обучающихся вырабатываются лидерские качества, появляется ответственность к порученному заданию. С другой стороны такой метод показывает сильных и слабых обучающихся. Это помогает развивать сильные качества успевающим обучающимся и повышает уровень развития менее успевающих обучающих.

**5. Список использованных источников**

1. В.И.Богущева. Технология приготовления пищи: учебно- методическое пособие. -Ростов н/Д: Феникс, 2007.-374 с.

2. Бабанский Ю.К. Оптимизация процесса обучения: Общедидактический аспект / Бабанский Ю.К.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

3. Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2008. - 664 с.

4. Левина М.М. Технологии профессионального педагогического образования / Левина М.М.: Учебник. - М: Велби, 2007. - 480 с.

5. Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.

6. Морева, Н.А. Технологии профессионального образования/Н.А. Морева. -М.:Академия, 2007.

7. Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.: Академия, 2009. - 272 с.

8. Семенова В.А. Личностно-ориентированный подход в обучении и учащихся как помощь в дальнейшем профессиональном самоопределении. http://rudocs.exdat.com/docs/index-59420.html

Приложение 1.

***Качественная характеристика блюд.***

*(заполнить таблицу)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | цвет | запах | консистенция | вкус |
| Творог с молоком |  |  |  |  |
| Творог со сметаной |  |  |  |  |
| Творожная масса сладкая |  |  |  |  |
| Творожная масса с зеленью |  |  |  |  |
| Вареники ленивые |  |  |  |  |
| Сырники  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога |  |  |  |  |
| Пудинг из творога |  |  |  |  |

***Таблица кулинарной характеристики блюд.***

*(заполнить таблицу)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Продукты, входящие в состав | Способ тепловой обработки  | Tо отпуска блюда | Сроки реализации |
| Творог с молоком |  |  |  |  |
| Творог со сметаной |  |  |  |  |
| Творожная масса сладкая |  |  |  |  |
| Творожная масса с зеленью |  |  |  |  |
| Вареники ленивые |  |  |  |  |
| Сырники  |  |  |  |  |
| Запеканка из творога |  |  |  |  |
| Пудинг из творога |  |  |  |  |

Приложение 2.

Карточка опроса по теме: Приготовление холодных, отварных, жареных, запечённых блюд из творога.

1. Назовите холодные блюда из творога?

2. Назовите жареные блюда из творога?

3. Назовите запечённые блюда из творога?

4. Как подготовить творог для приготовления блюд?

5. Технология приготовления блюда творог с молоком?

6. Технология приготовления блюда творог со сметаной?

7. Технология приготовления блюда масса творожная сладкая и с зеленью?

8. Технология приготовления блюда вареники ленивые?

9. Технология приготовления блюда сырники?

10. Технология приготовления блюда запеканка из творога?

11. Технология приготовления блюда пудинг из творога

12. Какие соусы используют для отпуска отварных и жареных блюд из творога?

13. Какие соуса используют для отпуска запечённых блюд из творога?

14. Требования к качеству блюд из творога?

15. Условия и сроки реализации блюд из творога?

 Приложение 3.

Карточка задание 1.

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций блюда: Творог с молоком.
2. Какие продукты необходимы для приготовления запеканки из творога.
3. Дайте качественную характеристику блюду: вареники ленивые.

Карточка задание 2.

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 45 порций блюда: Творог со сметаной.

2. Какие продукты необходимы для приготовления пудинга из творога.

3. Дайте качественную характеристику блюду: творожная масса с зеленью.

Карточка задание 3.

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций блюда: Творожная масса с зеленью.

2. Какие продукты необходимы для приготовления вареников ленивых.

3. Дайте качественную характеристику блюду: запеканка из творога.

Карточка задание 4.

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 40 порций блюда: вареников ленивых.

2. Какие продукты необходимы для приготовления сырники.

3. Дайте качественную характеристику блюду: пудинг из творога.

Карточка задание 5.

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций блюда: сырники.

2. Какие продукты необходимы для приготовления творожной массы с зеленью.

3. Дайте качественную характеристику блюду: сырники.

Приложение 4.

Объективные, субъективные критерии оценивания работы участников (0-3балл)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № П/П | Ф.И.Ообучающегося | Сан сост сан одежды | Сан сост сан рабочего места | Соблюд технолог приг блюда | Безопасная работа на оборуд | Время пригот блюда | Эстетика блюда | Соответст треб к кач блюда | Вкусовые качества блюда | Ответы на вопросы |
| 1 | Покотилов И |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Руденко А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Теняев Д |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Товстый Г |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Федченко А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Хруслова М |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Чернобаева О |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Шахова В |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Шестакав К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Шеханин А |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Шуштанов К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

23-27 б –оценка 5

18-22 б-оценка 4

12-17 б-оценка 4 ниже 11 б оценка -2

Приложение 5.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 319**

Наименование блюда: Творог с молоком, сливками, сметаной, сахаром или сметаной с сахаром.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 153 | 153 |
| Молоко  | 200 | 200 |
| или сливки | 50 | 50 |
| или сметана | 30 | 30 |
| или сахар | 25 | 25 |
| или сметана  | 30 | 30 |
| и сахар  | 15 | 15 |
| Выход  |  |  |
| с молоком | - | 350 |
| со сливками | - | 200 |
| со сметаной | - | 180 |
| с сахаром | - | 175 |
| со сметаной и сахаром | - | 195 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** при отпуске с молоком или сливками творог кладут в порционную посуду и заливают кипячённым охлажденным молоком или сливками.

Молоко и сливки можно подать отдельно.

Творог с молоком или сливками можно отпускать с сахаром (10-25 гр), увеличив соответственно выход блюда.

При отпуске со сметаной или сахаром творог кладут в порционную посуду горкой, делают небольшое углубление, заполняют его сметаной или посыпают сахаром.

**Качественная характеристика:** творог аккуратно уложен горкой, без посторонних запахов и вкуса кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 321**

Наименование блюда: Творог со свежей зеленью.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 103 | 102 |
| Петрушка зелень | 28 | 21 |
| Сахар  | 10 | 10 |
| сметана | 30 | 30 |
| соль | 1 | 1 |
| Выход  | - | 160 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** в протёртый творог добавляют соль, сахар, мелко нарезанную зелень. Массу хорошо перемешивают, кладут в порционную посуду горкой, в середине делают углубление и заполняют его сметаной

**Качественная характеристика:** творог аккуратно уложен горкой, вкус сладко солёный без посторонних запахов и вкуса кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 322**

Наименование блюда: Вареники ленивые полуфабрикат.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 837 | 820 |
| Мука пшеничная | 115 | 115 |
| Яйцо  | 1,5 шт | 60 |
| Сахар  | 60 | 60 |
| Соль  | 8 | 8 |
| Выход  | - | 1000 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** в протёртый творог добавляют, вводят муку, яйца, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы

**Качественная характеристика:** масса плотная, не липкая, хорошо вымешанная. Тесто нарезано на одинаковые по массе и размеру формы, без постороннего запаха кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 323**

Наименование блюда: Вареники ленивые отварные.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Вареники ленивые (полуфабрикат) | - | 190 |
| Масса варёных вареников | - | 200 |
| Маргарин или масло | 10 | 10 |
| Или сметана | 25 | 25 |
| Или сахар  | 20 | 20 |
| Выход с маргарином или маслом | - | 210 |
| Или сметаной | - | 225 |
| Или сахаром | - | 220 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4- 5 минут.

Отпускают вареники с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

**Качественная характеристика:** вареники сохранили форму, не развалившиеся. Консистенция мягкая, вкус в меру сладкий, соответствующий продуктам входящих в состав блюда, без посторонних привкусов. Запах соответствующий без кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 324**

Наименование блюда: Сырники из творога.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 136 | 135 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| Яйца  | 1/8 шт | 15 |
| Сахар  | 15 | 15 |
| Масса полуфабриката  | - | 170 |
| Маргарин  | 5 | 5 |
| Масса готовых сырников | - | 150 |
| Сметана  | 20 | 20 |
| Выход со сметаной | - | 170 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** в подготовленный творог добавляют 2/3 муки, сахар, соль, яйца. Можно добавить ванилин, предварительно растворив его в горячей воде.

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперёк, панируют в муке, придав форму круглых биточков толщиной 1,5 см. обжаривают с обеих сторон, и доводят до готовности в жарочном шкафу. Отпускаю сырники по 3 шт на порцию со сметаной, или вареньем, или сладкими соусами.

**Качественная характеристика:** сырники имеют форму биточков, на поверхности золотистая корочка. Консистенция мягкая, вкус в меру сладкий, соответствующий продуктам входящих в состав блюда, без посторонних привкусов. Запах соответствующий без кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 326**

Наименование блюда: Запеканка из творога.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творог  | 141 | 140 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 |
| Или крупа манная | 12 | 12 |
| Яйца  | 1/10шт | 4 |
| Сахар  | 10 | 10 |
| маргарин | 5 | 5 |
| Сухари  | 5 | 5 |
| Сметана  | 5 | 5 |
| Масса готовой запеканки | - | 150 |
| Сметана  | 25 | 25 |
| Выход со сметаной | - | 175 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** протёртый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладываем слоем 3-4 см на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму. Поверхность массы выровнять, смазать сметанной и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

**Качественная характеристика:** запеканка должна иметь на поверхности золотистую корочку. Консистенция мягкая, вкус в меру сладкий, соответствующий продуктам входящих в состав блюда, без посторонних привкусов. Запах соответствующий без кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 327**

Наименование блюда: Творожная масса с орехами.

Источник рецептуры: Издательство «ПРОФИКС» Санкт – Петербург 2016 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Брутто, г | Нетто, г |
| Творожная масса | - | 100 |
| Грецкие орехи  | 11 | 5 |
| Сметана  | 20 | 20 |
| Выход со сметаной | - | 125 |
| Мандарины  | ¼ шт | 10 |
| Выход с мандаринами | - | 135 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Технология приготовления** **блюда:** творожную массу выкладывают в порционную тарелку горкой, поливают сметанной и посыпают орехами

**Качественная характеристика:** творожная масса аккуратно уложена горкой, красиво оформлена сметаной и орехами, вкус сладкий без посторонних запахов и вкуса кислотности.

Калькулятор Ф.И.О.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_