

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
"БОГУСЛАВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ СФЕРИ ПОСЛУГ"

РОБОЧИЙ ЗОШИТ
ДЛЯ
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ
З ПРЕДМЕТА
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З
ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

Професія «Кухар»;
кваліфікація: 3 розряд

Підготувала викладач спецпредметів
Зінова Лариса Олександрівна



Богуслав

Робочий зошит з предмета

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Робочий зошит з лабораторно - практичних робіт розроблено згідно з навчальною програмою за державним стандартом з професії «Кухар» кваліфікація - 3 розряд з метою надання допомоги викладачам та учням при проведенні лабораторно - практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Зошит містить перелік тем лабораторно - практичних робіт, методику їх проведення, приведено послідовність приготування страв та контрольні питання з теми, інструкційно - технологічні карти страв із перерахунком сировини на задану кількість порцій, критерії оцінювання, інструкцію з охорони праці при роботі в кухні - лабораторії.

ЗМІСТ	Стор.
Вступ	4
Інструкція з охорони праці при роботі в кухні – лабораторії	6
Лабораторно – практична робота № 1 «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»	9
Лабораторно – практична робота № 2 «Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси і напівфабрикатів з неї»	14
Лабораторно – практична робота № 3 «Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикати з неї»	19
Лабораторно – практична робота № 4 «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі»	23
Лабораторно – практична робота № 5 «Технологія приготування супів»	30
Лабораторно – практична робота № 6 «Технологія приготування страв з овочів»	36
Лабораторно – практична робота № 7 «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього»	42
Критерії оцінювання ЛПР	47
Список літератури	49

ВСТУП

Професійно - теоретичне навчання включає вивчення загальноосвітніх, загально - технічних та спеціальних дисциплін, його мета – сформувати в учнів систему знань в обсязі, необхідному для свідомого та глибокого оволодіння професією.

Лабораторно - практичні роботи, поряд з оволодінням практичними навиками з первинної обробки продуктів, приготування страв, дають змогу учням закріпити теоретичні знання з питань товарознавства та організації виробництва. Проведення їх підсилює активність учнів та їх зацікавленість у вивченні навчального матеріалу.

Основні вимоги до організації і проведення ЛПР:

- ✓ визначення його місця в системі уроків даної теми;
- ✓ чітка постановка мети та завдань;
- ✓ проведення інструктажу щодо ведення заняття;
- ✓ підготовка та обговорення форми звіту про виконану роботу;
- ✓ раціональне поєднання форм навчальної діяльності учнів (репродуктивної, творчої);
- ✓ розробка критеріїв оцінки результативності виконання ЛПР;
- ✓ здійснення контролю та корекції навчально - пізнавальної діяльності учнів;
- ✓ проведення підсумків ЛПР.

Із метою забезпечення ефективності проведення лабораторно - практичних робіт викладачеві потрібно підготувати учнів до виконання практичної роботи, тобто, щоб вони не тільки добре знали зміст теоретичного матеріалу, на основі якого виконуватиметься ЛПР, але й були ознайомлені з прийомами її виконання.

У зошиті наведено методику лабораторно - практичних робіт з технології, приведено послідовність приготування страв та контрольні питання з теми, інструкційно – технологічні карти страв з перерахунком сировини на

задану кількість порцій. Розраховано на 28 год. відповідно до державних стандартів професійно - технічної освіти.

Показники, які враховуються при оцінюванні лабораторно – практичних робіт.

При виставленні оцінок необхідно врахувати такі показники:

- ✓ стан санітарного одягу;
- ✓ правильність розробки інструктивно - технологічної картки;
- ✓ додержання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- ✓ навчальну дисципліну;
- ✓ правила здійснення технологічного процесу;
- ✓ органолептичні показники якості страви;
- ✓ правильний підбір посуду для відпуску страв, температуру відпуску, норми видачі;
- ✓ оформлення страви;
- ✓ результати дослідницької роботи;
- ✓ прибирання робочого місця.

Інструкція з охорони праці при роботі в кухні - лабораторії

1.ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

1.1.До занять у шкільних майстернях допускаються особи, що не мають медичних протипоказань та ознайомлені з інструкціями з охорони праці.

1.2.Кожен учень повинен знати й виконувати правила безпечної праці в кухні-лабораторії, правила пожежної безпеки, санітарно-гігієнічні норми й правила.

1.3.Учні повинні:

- своєчасно з'явитися на заняття в спецодязі і з дозволу вчителя або чергового по кухні-лабораторії зайняти своє робоче місце, перехід учнів на інше робоче місце без дозволу вчителя забороняється;

- залишати кухню-лабораторію можна тільки з дозволу вчителя;

- використовувати навчальний час для виконання завдання й не займатися зайвими справами, розмовами, своєчасно й високоякісно виконувати доручену роботу;

- економно використовувати електричну енергію, матеріали;

1.4.Щоб запобігти травмуванню і виникненню травмонебезпечних ситуацій, дотримуйтесь таких вимог:

- працюйте на справному устаткуванні;

- використовуйте справний, добре налагоджений інструмент;

- використовуйте інструмент за призначенням. Інакше можна не тільки зіпсувати його, а й отримати травму;

- не перевіряйте ріжучу кромку інструмента руками. Для цього слід використовувати тренувальні заготовки;

- передавайте ріжучий та колючий інструмент ручкою вперед;

- не кладіть інструмент ріжучою кромкою догори й до себе;

- не відволікайтесь під час роботи і не відвертайте увагу інших;

- користуйтеся правильними прийомами роботи:

- дотримуйтесь вимог особистої гігієни.

2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ.

2.1. Правильно одягніть спецодяг (застебніть його на всі гудзики, сховайте волосся під головний убір).

2.2. Ретельно підготуйте своє робоче місце до безпечної роботи.

2.3. Уважно вислухайте вчителя й отримайте завдання на урок.

2.4. Підготуйте до роботи свій інструмент і пристрої, впевнившись у їх справності.

2.5. Забороняється розпочинати роботу без дозволу вчителя.

3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ.

3.1. Під час практичної роботи учні виконують тільки ті види робіт, які доручив учитель.

3.2. Використовуйте робочий час тільки для виконання завдання, не займайтесь сторонніми справами та розмовами, не ходіть без справи по кухні - лабораторії і не заважайте іншим.

3.3. Утримуйте робоче місце в чистоті.

3.4. Дбайливо ставтесь до устаткування, інструментів.

3.5. Інструменти загального користування беріть із дозволу вчителя і відразу після користування повертайте їх.

4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ.

4.1. Упорядкуйте робоче місце, приберіть інструмент, інвентар, матеріали, сміття, відходи.

4.2. Приведіть інструменти у належний стан.

4.3. Старанно приберіть робоче місце.

4.4. Покладіть інструменти в порядок, установлений учителем.

4.5. Приведіть до ладу свій одяг і залиште кухню - лабораторію з дозволу вчителя.

4.6. Після виходу учнів чергові розпочинають прибирання приміщення.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ.

5.1. Негайно повідомте вчителя:

- при виявленні несправностей під час роботи;
- у випадку пожежі;
- при ознаках нездужання або захворювання;
- у випадку отримання травми чи ушкодження.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема: «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»

Дата «___» _____ р.

Мета роботи:

- підібрати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце;
- відпрацювати: «стійку біля столу», «хватку ножа», «положення пальців», професійні прийоми та навички за способом та формою нарізки овочів;
- дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, розробні дошки «ОС», ножі, посуд різної ємкості для очищених та нарізаних овочів. Овочі: капуста, картопля, буряк, морква, цибуля.

Збірник рецептурних страв та кулінарних виробів. – Москва: Економіка, 1082 р.

Ілюстрації або плакат «Прості форми нарізки овочів».

Прості форми нарізки овочів – натуральні зразки.

Послідовність виконання роботи:

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд (розробну дошку «ОС», ніж, лотки, кастрюлі місткістю 0,5, 1 л).
2. Організувати робоче місце:
 - ✓ вимити стіл та інструмент гарячою водою;
 - ✓ перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;
 - ✓ розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу; дошка повинна мати маркіровку «ОС»;
 - ✓ Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч, ніж покласти лезом до дошки;

✓ перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах;

✓ для відходів використовувати окремий посуд.

3. Нарізати овочі соломкою, брусочками, кубиками, часточками, кільцями, скибочками, шашками, напівкільцями, кружальцями з дотриманням правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

4. Закріпити знання про використання нарізаних овочів, заповнити таблицю.

Найменування овочів	Форми нарізки	Розміри	Кулінарне використання
Картопля			
Морква			
Цибуля			
Капуста			

5. Дати відповіді на контрольні питання:

1) На які групи поділяють овочі? Які овочі належать до цих груп?

2) З яких операцій складається механічна обробка овочів?

3) Які способи нарізки відносять до простої ?

4) Які прийоми застосовують під нарізки овочів?

5) Як обробляють капустяні овочі?

6. Виконати дослідницькі завдання:

а) Маса бруutto картоплі – 200 кг. Сезон – вересень. Визначте масу нетто.

б) Маса нетто моркви – 100 кг. Сезон – вересень. Визначте масу бруutto.

в) Визначити, скільки очищеної картоплі можна дістати з 120 кг картоплі масою бруutto у січні і у вересні?

г) Скільки потрібно взяти моркви щоб отримати 150 кг очищеної у жовтні та березні?

Звіт про роботу

№ п/п	Вид нарізки	Відповідність розмірам	Дефекти	Результати дослідницької роботи
I.	<i>Картопля</i>			
1.				
2.				

3.				
4.				
5.				
6.				
II.	<i>Морква</i>			
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
III.	<i>Капуста</i>			
1.				
2.				
3.				
4.				
IV.	<i>Цибуля</i>			
1.				
2.				
3.				
4.				

Корисні поради до ЛПР :

-  Обчищайте шкірочку якомога тонше, під нею міститься більше вітамінів, ніж у м'якоті.
-  Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.
-  Потримайте молоду картоплю 15 – 20 хв. у підсоленій воді – це полегшить обчищення шкірочки.
-  Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)
(підпис) (ПБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

Тема: «Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою.

Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»

Дата «____» _____ р.

Мета роботи:

- Навчитися практично підбирати інструмент, інвентар, посуд.
- Організовувати робоче місце.
- Закріпити практично теоретичні знання з механічної кулінарної обробки риби.
- Дотримуватися вимог санітарії та гігієни, правил безпеки життєдіяльності і охорони праці.
- Економно використовувати сировину воду електроенергію.
- Розвивати професійну самостійність навички самоконтролю.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, м'ясорубка, розробні дошки «РС», шкребки, лотки, посуд, ніж «РС», ніж для панірування, сировина: риба, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, паніровочні сухарі, борошно.

Послідовність виконання роботи:

1. Розібрати рибу з кістковим скелетом на:

- ❖ цілу рибу з головою;
- ❖ цілу рибу без голови;
- ❖ пласти зі шкірою без реберних кісток;
- ❖ кругляки;
- ❖ пласти зі шкірою і реберними кістками;
- ❖ чисте філе.

2. Нарізати рибу на порційні шматки для:

- варіння;
- припускання;
- смаження основним способом.

3. Приготувати котлетну масу:

- відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси;
- приготувати напівфабрикати з котлетної маси: котлети, биточки, тюфтельки, рулет;
- відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів.

4. Провести дослідницьку роботу.

Практично визначити відсоток відходів при розбиранні риби на:

- цілу рибу з головою;
- кругляки;
- чисте філе

Контрольні питання при підготовці до роботи:

1. Знайдіть відповідність

Риба за масою:
1. Дрібна (до 200 грамів).
2. Середня (1-1,5 кг).
3. Велика (понад 1,5 кг)

Спосіб розбирання:
А) на порційні шматочки
Б) на філе
В) використовується цілою

2. Виключить зайве

Для приготування котлетної маси використовують такі продукти:

1. Риба;
2. Картопля;
3. Молоко;
4. Перець мелений;
5. Яйця;
6. Цибуля;
7. Сіль.

3. Вкажіть показники якості живої риби

Поверхня риби - _____

Луска - _____

Очі - _____

Зябра - _____

Цільність тушки - _____.

Запах - _____

4. Заповнити порівняльну таблицю з механічної кулінарної обробки риби.

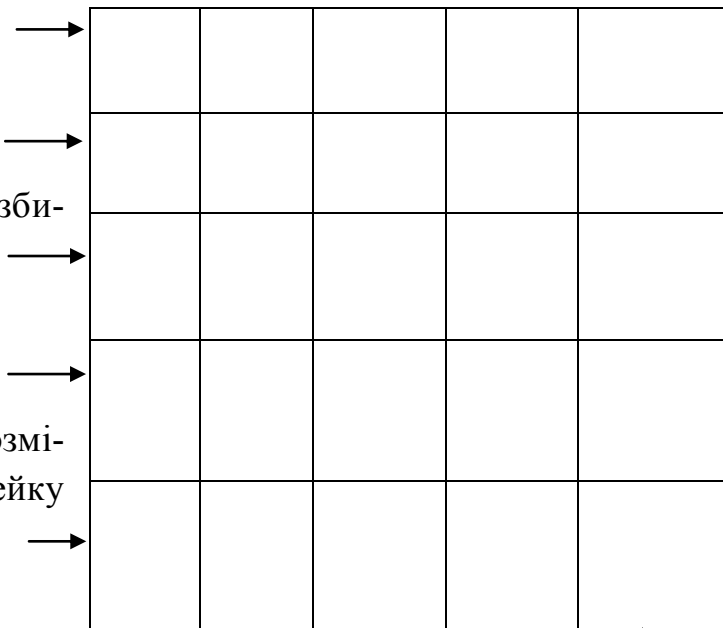
Знаком «Х» відмітьте однотипність операцій

№ п/ п	Механічна кулінарна обробка риби			
	Вид операції	використову- ється цілою	шматочки- кругляки	на філе
1	Обчищення луски			
2	Видалення плавників			
3	Видалення нутрощів через черевце			
4	Видалення голови			
5	Промивання			
6	Пластування			
7	Видалення хребта			
8	Нарізання на порційні шма- точки - кругляки			
9	Зрізування кісток			
10	Видалення шкіри			

5. Розв'язати діаграму вибору рішень

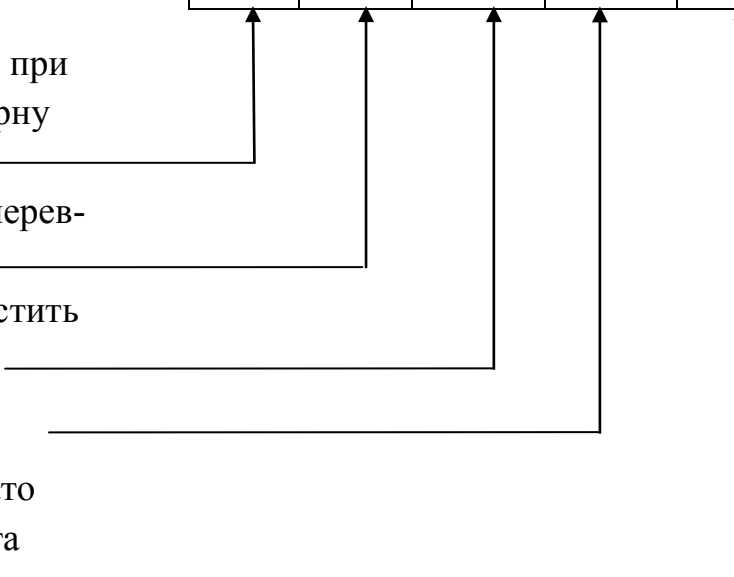
Проблеми

1. Кругляки риби розрізані
2. Риба має гіркуватий смак
3. Великий відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе
4. В котлетній масі з риби є кістки
5. В котлетній масі шматки не розмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію.



Причини

1. Роздавили жовчний міхур при розбиранні. Не видалили чорну плівку
2. Нутрощі видаляли через черевце
3. Використали рибу, яка містить дрібні міжм'язові кістки
4. Використали свіжий хліб
5. При розбиранні риби багато м'якоті залишили біля хребта і реберних кісток.



Хід роботи:

1. Отримати посуд, інвентар та інструмент (розробну дошку «РС», ніж «РС», шкрепки, лотки, м'ясорубку, ніж паніровочний).

2. Організувати робоче місце:

- а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- б) перед початком роботи вимити руки з милом та сполоснути 0,2% розчином хлорного вапна;

в) розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5 – 6 см від краю стола, ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти.

3.Скласти звіт про роботу

Звіт про роботу

№ п/п	Назва напівфабрикату	Форма н/ф	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)

(підпис)

(ПІБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

Тема: «Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї»

Дата «____» _____ р.

Мети уроку:

- Навчитися практично підбирати інструмент, інвентар, посуд.
- Організовувати робоче місце.
- Закріпити практично теоретичні знання приготування котлетної маси та н/ф з неї.
- Дотримуватися вимог санітарії та гігієни, правил безпеки життєдіяльності і охорони праці.
- Економно використовувати сировину, воду, електроенергію.
- Розвивати професійну самостійність, навички самоконтролю.
- Проведення бракеражу і попередження недоліків у технологічному процесі.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, м'ясорубка, розробні дошки «МС», посуд, ніж для панірування, продукти (м'ясо, хліб, молоко, сіль, перець, паніровочні сухарі), калькулятори, інструкційно-технологічні карти, технологічні схеми; Муляжі напівфабрикатів з м'яса: котлети, тюфтельки, биточки, рулет.

Послідовність виконання роботи:

1. Приготувати котлетну масу.
2. Відпрацювати прийоми по вибиванню котлетної маси.
3. Приготувати з котлетної маси н/фабрикати: котлети, биточки, тюфтельки, рулет.
4. Відпрацювати прийоми порціонування та панірування н/фабрикатів.
5. Техніка безпеки праці при роботі з м'ясорубкою.

Контрольні питання при підготовці до роботи:

1. Які частини м'яса використовують для приготування котлетної маси?

2. Як приготувати котлетну масу?

3. Який хліб необхідно використовувати для приготування котлетної маси?

4. Які напівфабрикати виготовляють з котлетної маси м'яса?

5. Які види паніровок використовують для панірування з котлетної маси м'яса ?

Послідовність виконання роботи:

1. Отримати інструменти, інвентар, посуд.

2. Організувати робоче місце:

✓ вимити стіл та інструменти гарячою водою;

✓ перед початком роботи вимити руки з милом та сполоснути 0,2% розчином хлорного вапна;

✓ розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5 – 6 см від краю стола;

✓ ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти.

3. Скласти технологічну схему приготування котлетної маси з м'яса:

4. Заповнити таблицю:

Найменування напівфабрикату	Форма	Вид пані- ровки	Розміри, см		
			довжина	ширина	висота
Котлети					
Биточки					
Шніцель					
Зрази					
Тюфтельки					
Рулет					

5. Визначити причину та шляхи попередження даних проблем:

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попере- дження
1	Маса при зберіганні стала сірою з не- приємним запахом		
2	Котлетна маса пісна		
3	В котлетній масі шматки не розміша- ного хліба, вироби мають клейку кон- систенцію		
4	Маса має кислуватий присмак і запах		
5	При вибиванні жир відшарувався і за- лишився на дошці		
6	Паніровка потрапила в середину ви- робів з котлетної маси		

6. Оформити звіт про роботу

№ п/п	Назва напівфабрикату	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Корисні поради до ЛПР:

- не вибивайте довго котлетну масу: з неї виділиться жир, вироби будуть сухими і несмачними;
- не зберігайте котлетну масу, до складу якої входить часник або цибуля: вона стане сірою, погіршиться її структура, а отже, і якість виробів.

Прибрати робоче місце.

Домашнє завдання:

Висновки :

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)
(підпис) (ПБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Тема: «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі»

Дата «___» _____ р.

Мета роботи:

- навчити робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Матеріально-технічне забезпечення:

Каструлі місткістю 1 – 2 л; сковорідки, ножі, розробна дошка «ОС», «МВ», лопатки, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копістка, шумівка.

Контрольні питання при підготовці до роботи:

1. Норма для 1кг розсипчастої гречаної каші?

2. Назвати способи варіння макаронних виробів.

3. Правила варіння розсипчастих каш.

4. Яка мета замочування бобових?

5. Вихід розсипчастих каш.

6. Яка різниця між розсипчастою кашею і в'язкою?

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати страви: розсипчасту гречану кашу, кашу манну молочну, квасолію відварну (різні способи подачі), макарони відварні (різні способи подачі), кашу рисову з цибулею і шпиком.
3. Оформити страви для відпуску.
4. Оцінити якість приготовлених страв.
5. Провести дослідницьку роботу:
 - а) зважити сиру крупу та готову кашу, пояснити різницю у масі;
 - б) визначити збільшення маси квасолі при замочуванні, пояснити необхідність попереднього замочування квасолі

Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» – складіть технологічні карти приготування страв.

При підготовці до роботи заповніть рецептури і розрахуйте кількість сировини.

Інструкційно – технологічні картки

Каша розсипчаста гречана №744

Продукти	1000 грам		1 порцію	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса гречаної крупи	476	476		
Маргарин столовий	45	45		

Сіль	10	10		
Вода	1800	1800		
Вихід				250 грам

Технологія приготування

Розсипчасту гречану кашу варять на воді. Підготовлену крупу всипають у киплячу підсолону воду. Крупу перемішують, піднімаючи з дна посуду. Коли крупа поглине всю рідину і набухне, перемішування припиняють, закривають кришкою і залишають для упрівання.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подати гречану кашу з пасерованою цибулею, січеними круто звареними яйцями і маслом. Холодну кашу можна подавати з молоком, вершками або цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, гарно набухлі, легко розділяються.

Колір – від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак – трохи солонуватий.

Консистенція – розсипчаста, м'яка, однорідна.

Каша рисова з цибулею і шпиком № 406

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса каші		200		
Цибуля	30	25		
Шпик	34	33		
Маса пасерованої цибулі з шпиком		40		
Вихід		240		

Технологія приготування

Шпик нарізають дрібними кубиками і смажать до тих пір, поки з нього не витопиться приблизно половина жиру. Потім кладуть цибулю, нарізану дрібними кубиками, і пасерують. У готову кашу додають пасеровану цибулю

зі шпиком.

Правила подачі

Гарячу кашу змішують з пасерованою на шпику цибулею, насипають гіркою і подають.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерно крупи ціле, добре набухло.

Колір – білий.

Смак – в міру солений; шпику, цибулі.

Запах – шпику, цибулі.

Консистенція – розсипчаста, м'яка

Перерахунок сировини на 200 грам готової каші

Продукти	1000 грам		200 грам	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рис	357	357		
Вода	750	750		
Сіль	10	10		

Макарони відварні з овочами № 446

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса відварених макарон		200		
Цибуля	19	16		
Петрушка (корінь)	9	7		
Морква	25	20		
Томатне пюре	15	15		
Маргарин столовий	20	20		
Маса готових овочів		50		
Вихід		250		

Технологія приготування

Овочі нарізають соломкою і пасерують, додають томатне пюре і продовжують пасерування 5-7 хвилин. Макарони відварюють. Все з'єднують.

Правила подачі

У баранчик або мілку столову тарілку кладуть відварні макарони, зверху посипають зеленню. Додають підготовлені овочі з томатним пюре і перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – макарони і овочі зберегли форму, рівномірно перемішані з томатним пюре.

Смак і запах – характерні для відварних макаронів і пасерованих овочів.

Консистенція овочів і макаронів – м'яка.

Перерахунок сировини на 200 грам макаронів відварних

Продукти	1000 грам		200 грам	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Макарони	350	350		
Вода		1750		
Сіль	16	16		

Каша манна молочна № 411

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манна	44,4	44,4		
Молоко	164	164		
Масло вершкове	15	15		
Цукор	15	15		
Маса готової каші		200		
Вихід		230		

Технологія приготування

У кипляче молоко додають сіль, цукор, всипають тонкою цівкою крупу і, помішуючи, проварюють 15-20 хв.

Правила подачі

У баранчик кладуть кашу, зверху поливають вершковим маслом.

Вимоги до якості

Смак – солодкий.

Запах – звареної манної каші.

Колір – білий або злегка жовтуватий.

Консистенція – в'язка, однорідна без грудочок.

Бобові зі шпиком №435/

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Маса відварених бобових	-	155		
Шпик	30	29		
Маса підсмаженого шпику	-	25		
Вихід :		180		

Перерахунок сировини на 155 грам

Продукти	1000 грам		155 грам	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Квасоля	485	480		
	16	16		

Технологія приготування

Бобові перед варінням замочують у холодній воді при температурі не вище, ніж 15*С, на 5-8 годин (2,5 л. на 1 кг.) і варять у закритому посуді при слабкому кипінні 1,8-2 години.

У відварні бобові при відпуску додають нарізаний дрібними кубиками підсмажений шпик.

Правила подачі

Подають бобові як самостійну страву у баранчику, зверху посипають зеленню.

Вимоги до якості

Смак і запах – відповідають смаку і запаху бобових, зерна добре розварені, повністю набухлі, температура відпуску – 75-85*С;

Консистенція – бобові зберегли свою форму.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Корисні поради до ЛПР:

- При варінні каші засипайте крупу в окріп, інакше крохмаль виділиться з крупи, осяде на дно посуду і каша пригорить.
- Розсипчаста каша при упріванні не підгорить, якщо посудину з нею поставити на лист з водою.
- Якщо каша пригоріла, швидко перекладіть її в інший чистий посуд.
- Не перемішуйте розсипчасту кашу під час варіння: від цього можуть пом'ятися зерна.
- Бобові погано розварюються у кислому і солоному середовищі, тому їх варіть без солі, томатного пюре, а для варіння використовують кип'ячену воду.
- Не додавайте під час варіння бобових харчову соду, оскільки вона руйнує вітаміни В, погіршує їх колір і смак.
- Не змішуйте різні сорти квасолі – тривалість варіння їх неоднакова.
- Не залишайте у воді зварені макаронні вироби: вони розкинуть.

Прибрати робоче місце.

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)
(підпис) (ПІБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

Тема: «Технологія приготування супів»

Дата «___» _____ р.

Мета роботи:

- навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- провести бракераж страв.

Матеріально-технічне забезпечення:

Каструлі різної ємності, сковорідка, шумівка, металева лопатка, ложка розливна, столова, друшляк, ніж, розробна дошка «ОС».

Посуд для відпуску: глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, соусник, чайна ложка.

Порядок виконання роботи

1. Приготувати і подати такі страви: суп картопляний, суп з бобовими, суп картопляний з макаронними виробами, суп молочний з крупою.
2. Складіть технологічну схему страви, яку слід готувати.

Контрольні питання при підготовці до роботи:

- а) Як приготувати овочеву пасеровку для супу картопляного ?

- б) Чому при варінні бульйонів кістки заливають холодною водою?

в) Роз'ясніть послідовність закладання продуктів у супи з крупами.

г) Як підготувати бобові для супу?

д) Як нарізати овочі для супу з макаронними виробами?

3. Заповнити інструктивно-технологічні картки.

4. Виконайте дослідницьку роботу:

а) перерахувати масу картоплі бруто на 3 порції супу картопляного; сезон – березень;

б) зважити бобові до і після замочування, пояснити, який відбувається процес

5. Заповніть лист само бракеражу.

Назва страви	Вихід		Органо- лептичні показники	Самоо- цінка	Фак- тична оцінка	Відпо- відаль- ний за приготу- вання
	За рецеп- турою	фактич- ний				

Інструктивно – технологічні картки

Суп картопляний № 215

Продукти	1000 грам		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	640	480				
Морква	25	20				
Томатне пюре	10	10				
Петрушка (корінь)	13	10				
Цибуля ріпчаста	50	40				
Кулінарний жир	10	10				

Бульйон або вода		700				
ВИХІД:				300		

Технологія приготування

У киплячий бульйон або воду кладуть картоплю нарізану кубиками, часточками або брусочками, доводять до кипіння, додають нарізані кубиками або соломкою і пасеровані з томатним пюре овочі, варять до готовності (12 – 15 хв). За 5 – 7 хв. до закінчення варіння додають спеції і сіль. Можна готувати суп і без томатного пюре. вона буде смачнішою, якщо замість пюре використати свіжі томати.

Перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо або рибу, наливають суп і посипають подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні скалки жиру, овочі нарізані кубиками, зелень острівцем.

Смак, запах – пасерованих та варених овочів.

Колір бульйону – світло-сірий, прозорий.

Консистенція – овочі м'які, але не переварені

Суп молочний з макаронними виробами № 258

Продукти	1000 грам		1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	700	700				
Вода	220	220				
Макарони або локшина домашня, або вермішель, або фігурні вироби	80	80				
Масло вершкове	10	10				
Цукор	10	10				
ВИХІД:				300		

Технологія приготування

Макаронні вироби варять до напівготовності, воду зливають, а макарони кладуть в киплячу суміш молока й води і, періодично помішуючи, варять до готовності, додають сіль, цукор.

Макаронну засипку («зірочки», «алфавіт», «вушка») слід відразу засипати в киплячу суміш молока і води. Додавши сіль і цукор, варять до готовності.

Подаючи на стіл, наливають суп у тарілку, кладуть кусочок масла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні скалки масла, макаронні вироби не втратили

форми.

Смак і запах – характерний для молока.

Колір – кремово-білий.

Консистенція – макаронні вироби доведені до готовності, зберегли форму, консистенція страви – середня.

Суп з бобовими № 243

Продукти	1000 гр.		1 порція		3 порції	
Квасоля або горох лущений	141	140				
Морква	50	40				
Петрушка (корінь)	13	10				
Цибуля ріпчаста	48	40				
Цибуля - порей	26	20				
Кулінарний жир	20	20				
Грудинка копчена	80	70				
Бульйон або вода		800				
ВИХІД:				250		

Підготовка бобових

Квасоллю замочити в холодній воді на 5-8 годин, варити у посуді із закритою кришкою до розм'якшення. Відвар з кольорової квасолі бажано не використовувати.

Технологія приготування

З свинячої копченої грудинки варять бульйон. Бобові перебирають, промивають, замочують у холодній воді на 3 – 4 год., потім варять у цій воді без солі при закритій кришці до розм'якшення. Коріння і цибулю нарізають дрібними кубиками, пасерують.

У киплячий бульйон кладуть підготовлені бобові, доводять до кипіння, додають пасеровані овочі і варять 15 -20 хв. За 5 – 7 хв. до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Перед подаванням у тарілку наливають суп, посипають зеленню. Окремо можна подати грінки.

Приготування грінок: черствий пшеничний хліб без скоринки нарізати кубиками і підсмажити у жаровій шафі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – на поверхні скалки жиру, зелень острівцем; овочі нарізані кубиками, бобові м'які, але не втратили форму.

Смак, запах – пасерованих та варених овочів, бобових та копченої грудинки.

Колір бульйону – світло-сірий, мутнуватий.

Консистенція – бобові м'які, але не переварені

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Корисні поради до ЛПР:

- ✓ лавровий лист і інші спеції в овочеві супи кладіть в обмежених кількостях або зовсім не давайте – ці страви ароматизуються овочами;
 - ✓ моркву для супів пасеруйте ще й тому, що каротин, який міститься у ній, розчиняється в жирі і підфарбовує його, завдяки чому супи набувають золотистого забарвлення;
 - ✓ пересолену першу страву не розводьте водою, краще опустіть марлевий мішечок з вареним (без солі) рисом і прокип'ятіть;
 - ✓ перед кип'ятінням молока переконайтеся, що воно не зсядеться. Для цього молоко прокип'ятіть у столовій ложці;
 - ✓ варіть молочні супи в окремому посуді з товстим дном і на слабкому вогні, щоб не пригоріло молоко;
 - ✓ якщо молоко пригоріло, відразу перелийте його в чистий посуд, додайте трошки солі і перемішайте;
- Прибрати робоче місце.

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)

(підпис)

(ПБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

Тема: «Технологія приготування страв з овочів»

Дата «___» _____ р.

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування овочевих страв та гарнірів, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із довідковими таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- розвиток навичок групової роботи, критичної оцінки колективного проекту та особистого вкладу в його здійснення;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення:

Плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, блендер, пароварка, фритюрниця, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи:

1. Приготувати страви: картопляне пюре, капуста білоголова смажена в тісті кляр, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена з сиром.
2. Оцінити якість приготовлених страв.
3. *Виконати дослідницькі завдання:*
 - а) зробити перерахунок картоплі вагою бруто станом на 1 березня для картопляного пюре. Пояснити, чому картоплю слід перетирати в гарячому стані
 - б) визначити час смаження картоплі у фритюрі. Яких правил слід дотримуватися при смаженні у фритюрі?

в) розрахувати набір сировини для картоплі запеченої з сиром а також час запікання.

г) розріжте впоперек 2-3 бульби картоплі різних сортів. Відріжте дуже тонке кружальце від кожної. Зафарбуйте зрізи розчином йоду. Роздивитесь, як розподілено крохмаль в бульбах. Виконайте малюнки зафарбованих зрізів. Зробіть висновок.

4. Оформити звіт, зробити висновки.

Контрольні запитання при підготовці до роботи:

1. Яке значення мають овочі в харчуванні людини?

2. Загальні правила варіння овочів.

3. Коли необхідно солити картоплю смажену у фритюрі?

4. Який відсоток втрат овочів під час смаження?

5. Як перевірити температуру фритюру в домашніх умовах?

Хід роботи:

1. Отримати посуд і інвентар: каструлі місткістю 1-2 л., сковорідки, ніж кухарський трійки, шумівка, лопатка, розробні дошки «ОС», «ОВ», емальовані лотки, тарілки мілкі столові, баранчики, столові ложки, столові виделки.

2. Організувати робоче місце

✓ вимити стіл та інструмент гарячою водою;

✓ перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;

✓ розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 сантиметрів від краю стола. Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки;

✓ перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах, для відходів використовувати окремий посуд.

3. Заповнити технологічні картки на страви.

4. Провести бракераж готових страв.

Інструкційно – технологічні картки

Картопляне пюре № 326

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	293	220		
Молоко	40	38		
Маргарин столовий	5	5		
Маса пюре		250		
Масло вершкове	10	10		
Вихід : з маслом		260		

Технологія приготування

Очищені однакові за розміром бульби картоплі заливають гарячою водою, солять, закривають кришкою і варять до готовності. Відвар зливають, картоплю підсушують і гарячою протирають. У гарячу протерту картоплю додають розтоплений жир, вливають при безперервному помішуванні гаряче кип'яче молоко. Суміш збивають до утворення пухкої однорідної консистенції.

Правила подачі

Пюре викладають на тарілку, на поверхні роблять узор ложкою, змоченою в розтопленому вершковому маслі, зверху поливають розтопленим маслом.

Вимоги до якості

Смак і запах – ніжний в міру солоний, з ароматом продуктів, які входять до страви.

Колір – від білого до кремового.

Консистенція – пухка, однорідна без грудочок.

Капуста білокачанна смажена в тісті № 1.176

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста білокачанна свіжа	218	174		
Борошно пшеничне	33	33		
Молоко або вода	33	33		
Олія	2	2		
Яйця	5/6 шт.	3		
Маса тіста		100		
Кулінарний жир	20	20		
<i>Маса смаженої капусти</i>		200		
Масло вершкове або маргарин	10	10		
Вихід		210		

Технологія приготування

Білокачанну капусту очищають, вирізають качан заливають підсоле-ним окропом і варять 15 - 20хв до напівготовності, охолоджують, відокремлюють листки й нарізають їх на 2-3 частини.

Просіяне борошно розчиняють теплим молоком або водою з температура-рою 20-30 *С, розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, жовтки яєць, сіль і залишають на 10-15 хв. для набухання клейковини. Перед сма-женням у тісто вводять збиті білки й розмішують.

Підготовлену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тіс-то кляр і смажать й фритюрі.

Правила подачі

Капусту викладають у вигляді піраміди й підливають масло або марга-рин.

Вимоги до якості

Смак і запах – характерний для смаження овочів.

Колір кірочки – світло – коричневий, на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

Консистенція – всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка.

Картопля смажена у фритюрі № 355

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	533	400		
Кулінарний жир	32	32		
Маса смаженої картоплі		200		
Маргарин столовий або масло вершкове	10	10		
Вихід:		210		

Технологія приготування

Нарізану сиру картоплю промивають у холодній воді, обсушують, кладуть у киплячий жир і смажать до готовності 8 -10 хв. Смажену картоплю відкидають на друшляк для стікання жиру й посипають дрібною сіллю.

Правила подачі

Перед подаванням картоплю поливають розтопленим маргарином або маслом.

Вимоги до якості

Смажені овочі мають однакову форму нарізання, яка зберігається.

Консистенція всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка.

Смак і запах характерний для смажених овочів.

Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.

Картопля запечена з сиром № 1.193

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	147	110		
Маса вареної картоплі		107		
Сир	102	100		

Масло вершкове або маргарин	10	10		
Сметана	15	15		
Маса н/ф		230		
Вихід :		200		

Технологія приготування

Відварену очищену картоплю нарізають кружальцями й упереміжку її сиром викладають на порційну сковороду, поливають маслом вершковим або маргарином, сметаною й запікають у духовій шафі.

Вимоги до якості

Запечені овочі мають рівну поверхню, без тріщин, з рум'яною кірочкою. Колір і смак характерні для овочів, з яких приготовлена страва.

Скласти звіт про роботу.

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____)
 (підпис) (ПІБ)

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

Тема: «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього».

Мета роботи:

- Набути практичних навичок в організації технологічного процесу приготування прісного тіста та виробів з нього;
- економного використання електроенергії, води, сировини;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- оформлення та подача страв;
- проведення бракеражу.

Матеріально – технічне забезпечення:

Виробничий стіл, плита, сито, ножі, качалки, каструлі, сковорідка, миска, копистка, шумівка, мілка столова тарілка.

Послідовність виконання роботи:

1. Вивчити теоретичні відомості.
2. Приготувати вироби і страви з тіста, відпустити, провести бракераж.
3. Виконати дослідницьку роботу:
 - а) приготувати тісто для галушок в'язке і напівв'язке, зробити порівняння;
 - б) приготувати тісто для вареників прісне і содове, зробити висновок.
 - в) видалити зайве:

для приготування прісного тіста використовують:

- ❖ Молоко;
- ❖ Кисле молоко
- ❖ Соду;
- ❖ Борошно;
- ❖ Яйця;
- ❖ Сіль;
- ❖ Воду.

Контрольні запитання при підготовці до роботи:

1. Як підготувати тісто для чебуреків?

2. Якій тепловій обробці піддають напівфабрикат чебуреки?

3. Як підготувати тісто для вареників?

4. Яке тісто використовують для галушок?

5. Як підготувати тісто для пельменів?

Хід роботи:

1. Отримати необхідний посуд, інвентар, інструмент.

2. Організувати робоче місце, а саме:

а) сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства;

б) вимити стіл та інструмент гарячою водою;

в) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна;

3. Викладач показує прийоми:

а) замішування прісного тіста для вареників; пельменів; чебуреків

- б) порціонування тіста;
- в) приготування фаршів;
- г) формування виробів;
- д) теплова обробка.

Інструктивно - технологічні карти
Чебуреки № 1096/2

Продукти	100 шт. по 110 гр.		10 шт.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно пшеничне	4500	4500		
Молоко	1750	1750		
<i>Маса тіста</i>		6000		
Баранина	5035	3600		
Цибуля ріпчаста	893	750		
Вода	750	750		
Сіль	75	75		
Перець чорний мелений	10	10		
<i>Маса фаршу</i>		5000		
<i>Маса напівфабрикату</i>		11000		
Олія або жир фритюрний	850	850		
Олія для змащування інвентарю	25	25		

Технологія приготування

Замішують тісто, розкачують у вигляді коржиків масою 60 г. на змащеному олією столі, кладуть на них по 50 г. фаршу, краї з'єднують, надаючи виробам форму півмісяця.

Для фаршу баранину і цибулю пропускають через м'ясорубку, заправляють сіллю, перцем і розводять водою.

Смажать чебуреки у фритюрі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – вироби мають форму на півмісяця, поверхня не забруднена, без підгорілості, злипів, розривів.

Смак і запах – характерний для свіжо смаженого прісного тіста, м'яса, цибулі; не допускається присмак згірлого жиру.

Колір шкірочки – від світло-жовтого до коричневого; начинки – сірий.

Консистенція начинки – м'яка, соковита.

Вареники з картоплею і шкварками

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тісто для вареників		82		
Начинка		103		
Маса сирих вареників		185		
Сіль	3	3		
Маса варених вареників		200		
Цибуля ріпчаста	25	21		
Сало шпик	19,8	19		
Маса пасерованої цибулі з салом		25		
Вихід:		200/25		

Тісто для вареників

Продукти	На 1000 гр.		246 гр.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно пшеничне	695	695		
Вода	53	53		
Сіль	12	12		
Яйця	270	270		

Начинка картопляна з шкварками

Продукти	1000 грам		309 грам	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	1045	784		
Маса вареної протертої картоплі		760		
Цибуля ріпчаста	250	210		
Сало шпик	198	190		
Маса пасерованої з салом цибулі		250		
Сіль	10	10		

Технологія приготування

З тіста роблять валик, який нарізують невеликими шматочками (масою 10- 11 г.), розкачують кружальцями завтовшки 1,5-2 мм., посередині кладуть начинку (12-13 г. на 1 шт.), краї з'єднують, заціпують, надають форму півмісяця. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду і варять 5-7 хв. при слабому кипінні.

Правила подачі

На підігріту мілку столову тарілку кладуть вареники (7-8 шт. на порцію) і заправляють пасерованою із салом цибулею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильної форми, не розварені, краї добре защіпані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Смак і запах – відповідають виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Колір оболонки – від світло-сірого до світло-кремового.

Колір начинки - світло-кремовий.

Консистенція оболонки – щільна, м'яка; начинки – соковита, м'яка.

Проблема	Причина	Шляхи попередження
При нарізанні локшини тісто пливе		
При формуванні пельменів тісто рветься		
Сир у варениках щільний з крупинками		
При формуванні вареників тісто липне до рук		

Звіт про роботу

№ п/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Домашнє завдання:

Висновки:

Оцінка за ЛПР _____

Викладач _____ (_____) (_____) (підпис) (ПБ)

**Критерії оцінювання учнів за виконання ЛПР з предмета:
«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

Оцінки	Вимоги
І рівень, початковий - 1,2,3	Учень з допомогою викладача відтворює окремі операції технологічного процесу: ✓ при виконанні роботи учень не вміє підбирати та обробляти сировину і давати їй якісну оцінку; ✓ не вміє готувати з неї напівфабрикати, готові страви; ✓ не вміє користуватися Збірником рецептур та не може вірно зробити перерахунок сировини; ✓ не вміє підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце; ✓ не володіє прийомами, вміннями та навичками при приготуванні напівфабрикатів та страв; ✓ не дотримується норми часу, правил техніки безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм; ✓ неекономно використовує сировину, електроенергію; ✓ результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.
II рівень, середній – 4,5,6,	Учень без достатнього розуміння відтворює елементи завдань; ✓ недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми технологічної операції, необхідні для виконання даної роботи; ✓ з частковою допомогою викладача виконує операції технологічного процесу; ✓ учень вміє підбирати інструмент, інвентар, посуд і організовувати робоче місце; ✓ слабо орієнтується в перерахунку сировини для приготування напівфабрикатів та страв; ✓ має слабкі навички при приготуванні напівфабрикатів та страв, але дотримується правил техніки безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм; ✓ економно використовує сировину, воду, але не дотримується норм часу; ✓ слабо орієнтується при визначенні якості напівфабрикату або готової страви; ✓ результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам середнього кваліфікаційного рівня.
III рівень, достатній – 7,8,9	Учень правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи; ✓ достатньо усвідомлено користується збірником рецептур страв та кулінарних виробів, правильно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій;

	✓ складає інструктивно-технологічну картку; ✓ організовує робоче місце, самостійно підбирає посуд, інвентар, інструмент; дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових страв; ✓ достатньо усвідомлено користується технологічною документацією; ✓ при виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити після вказівки викладача; ✓ при проведенні технологічного процесу дотримується правил безпеки праці, норм витрат води, електроенергії, норм санітарії, особистої гігієни; учень може проаналізувати результат роботи і зробити висновки щодо припущених помилок, може провести бракераж напівфабрикату або готової страви. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам достатнього рівня.
ІУ рівень, високий – 10, 11, 12	Учень самостійно правильно виконує основні прийоми і технологічні операції, необхідні для даної роботи; ✓ усвідомлено користується збірником рецептур страв та кулінарних виробів, правильно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій; ✓ учень самостійно складає інструктивно-технологічну картку; ✓ організовує робоче місце, самостійно підбирає посуд, інвентар, інструмент; ✓ дотримується послідовності та правильності операцій, технологічного процесу приготування напівфабрикатів або готових страв; ✓ достатньо усвідомлено користується технологічною документацією; ✓ при виконанні роботи не припускається помилок; ✓ при проведенні технологічного процесу дотримується правил безпеки праці, норм витрат води, електроенергії, норм санітарії, особистої гігієни; ✓ учень може самостійно проаналізувати результат роботи, може провести бракераж напівфабрикату або готової страви. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня

Список літератури

1. Антонець Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. - Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі» та організація виробництва
2. Доцяк В.С. «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» - К.: Наш час, 2014.
3. Доцяк В.С. «Українська кухня» - Львів, 1998.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування – Н.: А.К., 2000.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – Москва, экономика, 1982
4. Шуило Г.І. «Технологія приготування їжі» - Київ, 2006