

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А.
«30» 08 2022 года.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

Солонко Д.А.
«30» 08 2022 года.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
учебной и производственной практики
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества
блюдов»
по профессии **35.01.23 «Хозяйка (ин) усадьбы»**
2022-2026 учебные года

Разработали:

мастер п/о

Родионова Г.А.,

мастер п/о

Балаева Д.С.

Принято на заседании ПЦК

«30» августа 2022 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК:

Грамотина А.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Форма отчётности по учебной практике
3. Оценочный материал
 - 3.1. Задание на производственную практику
 - 3.2. Критерии оценивания
 - 3.3. Зачетное задание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Общие положения. Область применения

Комплект контрольно-оценочных материалов (далее КОС) предназначен для проверки результатов освоения программы учебного практического обучения ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»

по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

Место практического обучения в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит профессиональный учебный цикл.

Цели и задачи практического обучения – требования к результатам освоения дисциплины:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд.

1.1 Формы контроля результатов освоения:

1.1.1 Формами текущего контроля результатов прохождения учебной практики в соответствии с рабочей программой являются:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале учета занятий учебной и производственной практики);
- контроль качества выполнения видов работ на практике (с отметкой в журнале учета занятий учебной и производственной практики);
- контроль за ведением дневника практики.

1.1.2 Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.2 Порядок проведения

Учебная практика аттестуется в последний день практики.

Оценка по итогам прохождения практики выставляется на основе отчета о прохождении учебной практики, при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации (предприятия) и центра об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации (предприятия) на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику

2. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

По результатам прохождения практики обучающимся составляется отчет (Приложение а). Отчет по учебной практике является основным документом, отражающим выполненную, во время практики, работу. Отчет по практике составляется индивидуально каждым обучающимся.

Отчет по учебной практике представляет собой комплект документов, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- аттестационный лист (Приложение б);
- характеристика (Приложение в);
- дневник учебной практики (Приложение г).

3. ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ

3.1. Задания на учебную и производственную практику

№ п/п	Перечень видов работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)
1 курс - 1 семестр Учебная практика		
1	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	6 ч.
2	Первичная обработка продуктов.	18 ч.
3	Технология приготовления супов.	18 ч.
4	Технология приготовления соусов.	18 ч.
5	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	24 ч.
6	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	23 ч.
7	Проверочная работа	1 ч.
2 семестр		
8	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	24 ч.
9	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.	24 ч.
10	Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	30 ч.
11	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.	24 ч.
12	Технология приготовления теста и изделий из него.	30 ч.
13	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	30 ч.
14	Блюда национальной кухни.	18 ч.
2 курс – 3 семестр		
15	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания.	12 ч.
16	Первичная обработка продуктов.	12 ч.
17	Технология приготовления супов.	24 ч.
18	Технология приготовления соусов.	12 ч.

19	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	24 ч.
20	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	24 ч.
4 семестр		
21	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	30 ч.
22	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.	42 ч.
23	Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	42 ч.
24	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.	12 ч.
25	Технология приготовления холодных блюд и закусок	30 ч.
26	Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.	12 ч.
27	Технология приготовления блюд национальной кухни.	12 ч.
3 курс – 5 семестр		
28	Охрана труда и пожарная безопасность на предприятиях общественного питания	18 ч.
29	Первичная обработка продуктов.	18 ч.
30	Технология приготовления супов.	42 ч.
31	Технология приготовления соусов	42 ч.
6 семестр		
32	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	30 ч.
33	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	36 ч.
34	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	36 ч.
35	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.	48 ч.
36	Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	30 ч.
37	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.	24 ч.
38	Технология приготовления теста и изделий из него.	24 ч.

39	Технология приготовления холодных блюд и закусок.	24 ч.
40	Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.	24 ч.
41	Технология приготовления блюд национальной кухни.	24 ч.
42	Организация обслуживания.	12 ч.
43	Технология блюд лечебного питания.	12 ч.
4 курс - 7 семестр		
44	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	6 ч.
45	Первичная обработка продуктов.	18 ч.
46	Технология приготовления супов.	48 ч.
47	Технология приготовления соусов.	24 ч.
48	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	30 ч.
49	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	36 ч.
50	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	36 ч.
51	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.	48 ч.
52	Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	18 ч.
53	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.	24 ч.
54	Технология приготовления теста и изделий из него.	12 ч.
55	Технология приготовления холодных блюд и закусок	18 ч.
56	Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.	6 ч.
57	Технология приготовления блюд национальной кухни.	18 ч.
58	Организация обслуживания.	6 ч.
59	Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания.	6 ч.
60	Технология блюд лечебного питания.	6 ч.

8 семестр Производственная практика		
61	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	6 ч.
62	Первичная обработка продуктов.	18 ч.
63	Технология приготовления супов.	48 ч.
64	Технология приготовления соусов.	24 ч.
65	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.	30 ч.
66	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	36 ч.
67	Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.	36 ч.
68	Технология приготовления горячих блюд из мяса и мясных продуктов.	48 ч.
69	Технология приготовления горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи	18 ч.
70	Технология приготовления блюд и гарниров из яиц и творога.	24 ч.
71	Технология приготовления теста и изделий из него.	12 ч.
72	Технология приготовления холодных блюд и закусок	18 ч.
73	Технология приготовления сладких блюд и горячих напитков.	6 ч.
74	Технология приготовления блюд национальной кухни.	18 ч.
75	Организация обслуживания.	6 ч.
76	Калькуляция и учёт на предприятиях общественного питания.	6 ч.
77	Технология блюд лечебного питания.	6 ч.
78	Техника безопасности и охрана труда на предприятиях общественного питания	6 ч.
79	Первичная обработка продуктов.	18 ч.
80	Технология приготовления супов.	48 ч.

В первом семестре на 1 курсе, согласно учебному плану, проводится дифференцированный зачет.

На первом курсе во 2 семестре и на 2 курсе в 1 семестре оценивание проводится по текущим результатам обучения.

Оценка качества прохождения учебной и производственной практики на 2-4 курсах происходит по следующим показателям:

- положительный аттестационный лист;
- положительная характеристика;
- полнота и своевременность представления дневника практики и отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3.2. Критерии оценивания

Аттестационный лист считается положительным, если по всем профессиональным компетенциям получена оценка «подготовлен» и оценка по результатам практики «5», «4», «3».

Характеристика считается положительной, если в графе характеристики «результаты практики» указано «Программа практики выполнена успешно в полном объеме, обучающийся аттестован положительно»

Дневник считается полным, если содержит:

- все разделы в соответствии с бланком дневника;
- все виды работ в соответствии с заданием на практику;
- записи за весь период практики;
- содержит приложения, подтверждающие первоначальный практический опыт, полученный на практике.

Дневник считается сданным своевременно, если он предоставлен обучающимся руководителю практики в последний день практики.

Отчет считается полным, если содержит следующие документы:

- Титульный лист отчета;
- Аттестационный лист с отметкой уровня освоения профессиональных компетенций и оценкой по результатам практики;

Характеристику, подписанную руководителем практики;

Дневник практики с подтверждением содержания и объема выполненных работ руководителем практики;

Отчет считается сданным своевременно, если он предоставлен обучающимся руководителю практики в последний день практики.

Критерии оценки для тестового задания

Отметка	Критерии оценки	Количество баллов
«5»	<i>90-100 % правильных ответов</i>	23 - 25 баллов
«4»	<i>60-89% правильных ответов</i>	15 - 22 баллов
«3»	<i>50-59 % правильных ответов</i>	11– 14 баллов
«2»	<i>Менее 50 % правильных ответов</i>	10 баллов

3.3. Зачетное задание

Условия проведения дифференцированного зачета:

Зачет проводится по группам в количестве 25 человек

Количество вопросов в зачетном задании: 25

Время выполнения заданий: 45 минут

Технические средства и/или оборудование

Дифференцированный зачёт проводится в формах:

- письменный опрос, в том числе тестирование

**Задания для проведения текущего контроля по учебной практике
ПМ.03 «Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд»**

Тест

Выберите правильный ответ (вопросы 1-2, 7-16, 18-24)

1. Картофель – это клубнеплод?

а) ДА; б) НЕТ

2. Вид механической кулинарной обработки, при котором удаляют с поверхности овощей остатки земли и песка.

а) Нарезка

б) Мойка

в) Очистка

г) Сортировка

д) Калибровка

3. Установите, соответствие формы нарезки между овощами для блюда: «Рагу из овощей»

1- картофель а) шашки

2- капуста б) кубик средний

3- морковь в) кубик крупный

4. Виды тепловых обработок овощей:

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

Дополните (вопросы 5-6):

- 5. Бульон – это....**
- 6. Подготовка крупы к варке заключается в ...**
- 7. Из какого языка происходит слово «Майонез»?**
- а) Французского
 - б) Итальянского
 - в) Английского
- 8. Банош - ароматная кукурузная каша со сметаной и сливками, это национальное блюдо какой страны?**
- а) Украина
 - б) Белоруссия
 - в) Казахстан
- 9 Ризотто - распространенное блюдо из риса в?**
- а) Италии
 - б) Португалии
 - в) Греции
- 10. Харчо - яркий представитель кавказской кухни. Национальным блюдом какой страны оно является?**
- а) Грузии
 - б) Армении
 - в) Азербайджана
- 11. Как называется старинное простонародное кушанье, соединяющее в себе первое и второе блюдо, похожее на густой суп из крупы и овощей с заправкой из сала? Это национальное белорусское блюдо.**
- а) Кулеш
 - б) Солянка
 - в) Капустница
- 12. Какой овощ бывает и сладким, и горьким?**
- а) Чеснок
 - б) Перец
 - в) Огурец
- 13. Сколько семян в плоде абрикоса?**
- а) Одно
 - б) Два
 - в) Ни одного
- 14. Перед началом работы повар должен:**
- а) Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы;
 - б) Проводить самостоятельный ремонт оборудования;
 - в) Расписаться в журнале по технике безопасности
 - г) Убедиться в исправности оборудования
 - д) Расстелить резиновые коврики
- 15. На предприятиях общественного питания запрещается:**

- а) носить спецодежду
- б) для опалки птицы использовать специальное оборудование
- в) при приготовлении блюд носить ювелирные изделия
- г) одевать закрытую обувь
- д) работать в перчатках

16. Какой овощ дал название вкусному пирожному?

- а) Картошка
- б) Редиска
- в) Морковка

17. Показатели качества блюда (обозначьте все правильные ответы):

- а) Запах
- б) Цвет, количество
- в) Вкус, размер
- г) Цвет, вкус
- д) Вкус, аромат, консистенция

18. Когда промывают шпинат?

- а) Задолго до тепловой обработки
- б) Перед тепловой обработкой
- в) За 7 часов до приготовления
- г) За 30 мин до приготовления
- д) Не нуждается в промывке

19. Какой цвет должны иметь шампиньоны с нижней стороны шляпки?

- а) Бледно – розовый
- б) Коричневый
- в) Ярко выраженный оранжевый
- г) Беловато – коричневый
- д) Бледно - зеленый

20. Какие грибы относятся к губчатым?

- а) Сморчки
- б) Шампиньоны
- в) Маслята
- г) Сыроежки
- д) Лисички

21. Какие овощи не используют для фарширования?

- а) Кабачки
- б) Перец
- в) Помидоры
- г) Артишоки
- д) Баклажаны

22. Какие овощи поступают в замороженном виде?

- а) Зеленый горошек
- б) Фасоль
- в) Кукуруза
- г) Брокколи
- д) Все перечисленное

23. Для удаления насекомых из капусты ее погружают в:

- а) Бланшируют
- б) Горячую подкисленную воду
- в) Холодную подкисленную воду
- г) Горячую подсоленную воду
- д) Холодную подсоленную воду

24. Какая часть спаржи считается наиболее ценной и вкусной?

- а) Стебель
- б) Листья
- в) Головка
- г) Корень
- д) Кожица

**25. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:
сортируют по размеру и степени зрелости → промывают →
вырезают место прикрепления плодоножки...**

- а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец

**Ключи для тестовых заданий (находятся у мастера
производственного обучения и в учебной части)**

Приложение А.

Министерство образования Новосибирской области
Государственное бюджетное профессиональное учреждение Новосибирской
области «Искитимский центр профессионального обучения»

Отчет по производственной практике

Профессия: _____

ПМ: _____

Студент: _____

курс _____, группа _____

дата начала практики: « » _____ 20 г.

дата окончания практики: « » _____ 20 г.

Руководитель практики от предприятия _____

М.П.

Руководитель практики от образовательного учреждения _____

Производственная практика пройдена в

Цель прохождения производственной практики _____

Наименование этапов (разделов) практики _____

Заключение: _____

Зав. учебной частью _____

Мастер п/о _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО _____
 обучающей(го)ся на _____ курсе по профессии _____
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю:

в объеме: _____ часов

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

в организации:

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных во время практики	Выполнение да/нет
ПК 3.1. Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	
ПК 3.2. Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	
ПК 3.3. Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	
ПК 3.4. Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	
ПК 3.5. Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	
ПК 3.6. Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	

Дата «__» _____ 20__ г

Подпись руководителя практики от предприятия _____

Мастер производственного обучения _____

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

На обучающегося(уюся) _____

(фамилия, имя, отчество)

Наименование образовательной организации : ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

Группа № _____ Профессия: _____

1. Обучающийся (аяся) _____

(фамилия, имя, отчество)

за время прохождения производственной практики _____

(наименование организации)

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

выполнял(а) работы согласно плана практической подготовки.

2. Качество выполнения работ:

№ п/п	Осваиваемые профессиональные компетенции	Оценка
ПК 3.1.	Составлять однодневный и перспективный заказ на продукты в соответствии с потребностями лиц, проживающих в сельской усадьбе.	
ПК 3.2.	Подготавливать к работе и убирать рабочее место, помещение, оборудование для приготовления пищи.	
ПК 3.3.	Выбирать и обрабатывать качественное сырье для приготовления пищи и напитков средней сложности с учетом их энергетической ценности.	
ПК 3.4.	Приготавливать горячие, холодные блюда, закуски, напитки и изделия из теста.	
ПК 3.5.	Порционировать и подготавливать блюда для подачи.	
ПК 3.6.	Готовить помещение для приема пищи, сервировать стол.	

3. Трудовая дисциплина _____

(замечания и оценка)

4. Заключение: обучающийся(аяся) _____

(фамилия и инициалы)

показал(а) _____ профессиональную подготовку.

(удовлет., неудовлет., хор., отл.)

М.П.

Руководитель практики от предприятия

(ФИО, подпись, дата)

Мастер п/о

(ФИО, подпись, дата)

Зав. учебной частью

(ФИО, подпись, дата)

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

ДНЕВНИК

учета учебно-производственных работ
на производстве

Обучающей(го)ся 2 курса ____ группы _____

по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

20__-20__ уч. г.

№ п.п	Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся	Затрачен ное	оценка	Подпись мастера или бригадира предприятия
1.	Технология обработки сырья.	6 ч.		
2.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6 ч.		
3.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6 ч.		
4.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	12 ч.		
5.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	6 ч.		
6.	Приготовление полуфабрикатов из говядины для жарения и тушения.	12 ч.		
7.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины для жарения и тушения.	12 ч.		
8.	Технология приготовления полуфабрикатов из баранины для жарения и тушения.	12 ч.		
7.	Снятие и зачистка филе сельскохозяйственной птицы.	6 ч.		
8.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12 ч.		
9.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	12 ч.		
10.	Полуфабрикаты из птицы и дичи. Котлетная масса.	12 ч.		
11.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6 ч.		
12.	Технология приготовления твороженных пудингов.	6 ч.		
13.	Холодные закуски из отварной, припущенной и жареной рыбы. Заливные и фаршированные холодные закуски.	12 ч.		
14.	Салаты из сырых овощей.	6 ч.		
15.	Технология приготовления горячих закусок.	12 ч.		
16.	Значение сладких блюд в питании, их классификация.	6 ч.		

17.	Компоты, фрукты в вине, кисели разной консистенции.	6 ч.		
18.	Блюда грузинской кухни (баклажаны с чесноком, цветная капуста с яйцом, яичница с вареньем).	6 ч.		
19.	Приготовление блюд французской кухни.	6 ч.		

ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения»

ДНЕВНИК

учета учебно-производственных работ
на производстве

Обучающей(го)ся 3 курса _____ группы _____

по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

20__-20__ уч. г.

№ п.п	Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся	Затрачен ное	оценка	Подпись мастера или бригадира предприятия
1.	Обработка грибов.	6 ч.		
2.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6 ч.		
3.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6 ч.		
4.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6 ч.		
5.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6 ч.		
6.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6 ч.		
7.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6 ч.		
8.	Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	6 ч.		
9.	Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6 ч.		
10.	Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.	6 ч.		
11.	Изготовление полуфабрикатов.	6 ч.		
12.	Технология обработки сырья.	6 ч.		
13.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6 ч.		
14.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6 ч.		
15.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6 ч.		
16.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6 ч.		
17.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6 ч.		
18.	Первичная обработка и разделка мяса.	6 ч.		

19.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	12 ч.		
20.	Первичная обработка и разделка говядины	6 ч.		
21.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6 ч.		
22.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6 ч.		
23.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	6 ч.		
24.	Технология приготовления котлетной массы	6 ч.		
25.	Обработка птицы. Заправка тушек дичи.	6 ч.		
26.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	12 ч.		
27.	Технология приготовления полуфабрикатов из дичи.	6 ч.		
28.	Технология приготовления котлетной массы.	6 ч.		
29.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц.	6 ч.		
30.	Приготовление жареных и запечённых блюд из меланжа, яичного порошка	6 ч.		
31.	Технология приготовления вареников.	6 ч.		
32.	Технология приготовления сырников.	6 ч.		
33.	Технология приготовления дрожжевого безопарного теста и изделий из него (пирожков, пончиков).	12 ч.		
34.	Технология приготовления теста для блинов и блинчиков.	12 ч.		
35.	Технология приготовления горячих закусок.	6 ч.		
36.	Мясные холодные блюда и закуски.	6 ч.		
37.	Технология приготовления бутербродов.	6 ч.		
38.	Технология приготовления салатов из варёных овощей.	6 ч.		
39.	Технология приготовления горячих сладких блюд.	12 ч.		

40.	Технология приготовления суфле.	6 ч.		
41.	Технология приготовления яблок в тесте, яблочной бабки-шарлот, яблок в слойке.	6 ч.		
46.	Традиционные белорусские блюда. Технология приготовления драников, яиц, фаршированных грибами.	6 ч.		
47.	Технология приготовления пирожков картофельных фаршированных грибами, овощами.	6 ч.		
48.	Особенности кавказской кухни Технология приготовления баклажан с чесноком, цветной капусты с яйцом, яичницы с вареньем.	6 ч.		
49.	Традиции французской кухни. Салаты. Использование сельдерея, лука-порея, салата-латука, спаржи, авокадо, шампиньонов	6 ч.		
50.	Услуги общественного питания и требования к ним. Торговые помещения, их характеристика.	6 ч.		
51.	Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей.	6 ч.		
52.	Составление меню.	6 ч.		
53.	Особенности технологии приготовления блюд для детей.	6 ч.		

ДНЕВНИК

учета учебно-производственных работ
на производстве

Обучающей(го)ся 4 курса ___ группы _____

по профессии «Хозяйка(ин) усадьбы»

20__-20__ уч. г.

№ п.п	Название или краткое содержание работ, выполненных учащимся	Затрачен ное	оценка	Подпись мастера или бригадира предприятия
1.	Вводное занятие. Виды травматизма, мероприятия по безопасности труда.	6 ч.		
2.	Первичная обработка картофеля и корнеплодов, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6ч.		
3.	Первичная обработка капустных и луковых овощей, изготовление заготовок и полуфабрикатов.	6 ч.		
4.	Первичная обработка листовых, пряных и десертных овощей.	6 ч.		
5.	Технология приготовления супов заправочных.	6 ч.		
6.	Технология приготовления супов овощных.	6 ч.		
7.	Технология приготовления супов картофельных.	6 ч.		
8.	Технология приготовления супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми	6 ч.		
9.	Технология приготовления молочных супов.	6 ч.		
10.	Технология приготовления прозрачных супов	6 ч.		
11.	Технология приготовления холодных супов	6 ч.		
12.	Технология приготовления супов-пюре	6 ч.		
13.	Технология приготовления бульонов и соусов. Технология приготовления соусов на бульонах с загустителями.	6 ч.		
14.	Рыбные соусы, молочные, сметанные и гребные.	6 ч.		
15.	Холодные соусы, майонезы, заправки, маринады.	6 ч.		
16.	Соусы к мясу и птице на основе орехов, горчицы, вина и ягод.	6 ч.		

17.	Обработка грибов.	6 ч.		
18.	Приготовление припущенных и тушёных блюд из овощей и грибов.	6 ч.		
19.	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов.	6 ч.		
20.	Технология приготовления блюд и гарниров из жареных овощей.	6 ч.		
21.	Технология приготовления овощной котлетной массы и изделий из неё.	6 ч.		
22.	Блюда и гарниры из круп, бобовых, и макаронных изделий.	6 ч.		
23.	Подготовка и способы тепловой обработки круп, бобовых, и макаронных изделий.	6 ч.		
24.	Технология приготовления рассыпчатых и вязких каш.	12 ч.		
25.	Технология приготовления изделий из каш (котлет, запеканок, пудингов.)	6 ч.		
26.	Изготовление полуфабрикатов.	6 ч.		
27.	Технология обработки сырья.	6 ч.		
28.	Технология приготовления блюд из отварной рыбы.	6 ч.		
29.	Полуфабрикаты из рыбы. Блюда из котлетной массы.	6 ч.		
30.	Технология приготовления блюд из жареной рыбы.	6 ч.		
31.	Блюда из нерыбных морепродуктов.	6 ч.		
32.	Пищевые отходы, использование их, качественные показатели, условия и сроки хранения.	6 ч.		
33.	Первичная обработка и разделка мяса.	12 ч.		
34.	Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса.	12 ч.		
35.	Первичная обработка и разделка говядины	6 ч.		
36.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины.	6 ч.		

37.	Технология приготовления блюд из отварного мяса и субпродуктов.	6 ч.		
38.	Технология приготовления котлетной массы	6 ч.		
39.	Обработка птицы. Заправка тушек дичи.	6 ч.		
40.	Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.	6 ч.		
41.	Технология приготовления котлетной массы.	6 ч.		
42.	Значение в питании блюд из яиц и творога, и их первичная обработка.	6 ч.		
43.	Приготовление жареных и запечённых блюд из яиц, меланжа, яичного порошка	6 ч.		
44.	Блюда из творога. Качественная характеристика твороженных блюд и фаршей. Технология приготовления творожных пудингов и запеканок.	6 ч.		
45.	Технология приготовления вареников, сырников.	6 ч.		
46.	Значение мучных изделий в питании, характеристика сырья. Хранение полуфабрикатов и изделий из теста, качественные показатели.	6 ч.		
47.	Технология приготовления дрожжевого, блинного, слоеного теста.	6 ч.		
48.	Значение и классификация холодных блюд в питании, общие принципы оформления, обработка гастрономических товаров. Мясные холодные блюда и закуски.	6 ч.		
49.	Технология приготовления горячих закусок, винегретов, салатов, использование консервов.	6 ч.		
50.	Холодные закуски из рыбной гастрономии и нерыбных продуктов моря.	6 ч.		

51.	Значение сладких блюд в питании и их классификация. Технология приготовления компотов, фруктов в вине, киселей разной консистенции. Технология приготовления кремов, самбуков, желе, муссов, суфле.	6 ч.		
52.	Традиционные белорусские блюда. Технология приготовления блюд белорусской кухни	6 ч.		
53.	Особенности кавказской кухни. Блюда грузинской кухни.	6 ч.		
54.	Особенности французской кухни. Технология приготовления блюд французской кухни	6 ч.		
55.	Услуги общественного питания и требования к ним. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей	6 ч.		
56.	Организация учёта на предприятиях общественного питания (накладные, технологические карты и т. д.) Ценообразование и калькуляция, Учёт сырья и готовой продукции на производстве	6 ч.		
57.	Общие требования к лечебному питанию. Виды щажения.	6 ч.		

