

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА МОСКВЫ
ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ №22

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд
и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога,
теста

профессия 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер

г. Москва 2014

Рекомендации по выполнению самостоятельных работ

МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

Профессия 260807.01. Повар, кондитер

Составитель: Титова И.А. – преподаватель спецдисциплин

Утверждено на заседании предметной (цикловой) комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей
от 29 августа 2014 г.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения самостоятельной работы по профессии 260807.1. «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (МДК. 02.01 Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста). Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании. Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

- ✓ углубляют и систематизируют теоретические знания;
- ✓ формулируют и решают познавательные задачи;
- ✓ развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
- ✓ приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, интернет ресурсы);
- ✓ практически применяют теоретические знания;
- ✓ приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

- ✓ формулируют цель предстоящей деятельности;
- ✓ выбирают наилучший путь достижения цели;
- ✓ собирают и изучают информацию;
- ✓ постоянно контролируют себя и свою деятельность;
- ✓ корректируют работу с учетом полученных результатов;
- ✓ по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
- ✓ отображают информацию в необходимой форме;
- ✓ консультируются у преподавателя;
- ✓ оформляют работу;
- ✓ представляют работу на оценку преподавателя.

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме 18-ти академических часов. В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки.

Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы.

ТЕМАТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на самост. работу
Раздел ПМ 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров		
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
СР № 1	<ul style="list-style-type: none"> -Составление таблицы «Оценка качества определенного вида сырья по стандарту и определение градаций качества»; -Составление технологических схем подготовки сырья; -Составление алгоритма подготовки круп; -Практическое задание по изучению технологических свойств дрожжей 	2
Раздел ПМ2. Приготовление и оформление каш и гарниров из круп, простых блюд из бобовых и кукурузы		
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
СР № 2	<ul style="list-style-type: none"> -Составление таблицы «Оценка качества круп, бобовых, кукурузы в соответствии по стандартом и определение градаций качества»; -Составление технологических схем приготовления блюд: гороха с копченостями с соусом, крупейника, кукурузы сваренной в молоке; -Составление алгоритма приготовления стручковой фасоли с орехами в соусе; - Составление таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Биточки манные» и «Котлеты рисовые» 	4
Раздел ПМ3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий		
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
СР № 3	<ul style="list-style-type: none"> -Составление таблицы «Оценка качества макарон в соответствии со стандартом и определение градаций качества»; -Составление технологических схем приготовления блюд: макарон с грибами, макаронника, лапшевника; -Заполнение таблицы технологических характеристик для различных способов тепловой обработки макарон; - Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Макаронник» и «Яичной лапши с курицей и омлетом» 	4
Раздел ПМ4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога		
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
СР № 4	<ul style="list-style-type: none"> -Составление таблицы «Оценка качества творога в соответствии с содержанием жирности по стандарту и определение градаций качества»; -Составление технологических схем приготовления блюд: яичной каши, запеканки из творога, драчены, сырников из творога; -Составление алгоритма приготовления блюд: шариков из 	4

	<p>творога, жаренных во фритюре;</p> <p>- Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Сырники», «Драчены», «Пудинг паровой»</p>	
Раздел ПМ5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем		
МДК. 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста		
СР №5	<p>-Составление таблицы «Оценка качества дрожжей в соответствии со стандартом и определение градаций качества»;</p> <p>-Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом;</p> <p>-Составление алгоритма приготовления блюда: ватрушки с творожным фаршем;</p> <p>- Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в изделиях из дрожжевого теста</p>	4
	ИТОГО	18

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1.

Работа № 1. Составление таблицы «Оценка качества определенного вида сырья по стандарту и определение градаций качества»

Задание. Составьте таблицу «Оценка качества определенного вида сырья по стандарту и определение градаций качества», изучив главу «Классификация продовольственных товаров», «Качество продовольственных товаров» раздел «Крупа», «Мука» учебного пособия Матюхина В.П. «Товароведение продовольственных товаров» и учебник Анфимова Н.А. «Кулинария». Изучить стандарты по данным продуктам.

Показатели требования к качеству	Рис	Пшено	Гречка	Просо	Манка	Перловка
Внешний вид						
Размер						
Запах						
Сорт						
Консистенция						
Марка						

Ответьте на вопросы:

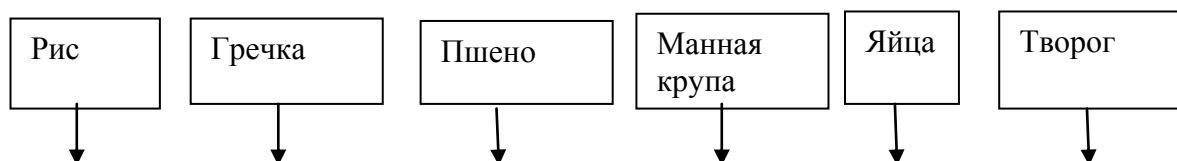
- ✓ Пророс делится на сорта или нет?
- ✓ Из каких круп не варят жидкие каши?
- ✓ Крупу марки М вырабатывают из какой пшеницы?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 2. Составление технологических схем подготовки сырья

Задание. Составьте технологические схемы подготовки сырья, изучив главы «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий» учебник Анфимова Н.А. «Кулинария».



Ответьте на вопросы:

- ✓ Как правильно подготовить крупу перловую?
- ✓ Зачем замачивают бобовые?
- ✓ Как подготовить макароны к варке?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 3. Составление алгоритма подготовки круп.

Задание. Составьте алгоритм подготовки крупы пшенной для блюда «Крупеник».

Пшено перебирают → → промывают теплой водой →
 →

Ответьте на вопросы:

- ✓ Сколько раз промывают пшено?
- ✓ Почему крупеник пшенный горчит?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 4. Практическое задание по изучению технологических свойств дрожжей.

Задание. Изучите технологические свойства дрожжей: сухих и прессованных и заполните таблицу.

Технологические свойства	Дрожжи сухие	Дрожжи прессованные
Сила подъема		
При температуре 35		
При температуре 45		
При температуре 20		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Сколько надо взять сухих дрожжей взамен прессованных?
- ✓ При какой температуре дрожжи не развиваются?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Практическая работа выполнена, таблица заполнена полностью, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Практическая работа выполнена, таблица заполнена с недочетами, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Практическая работа выполнена, таблица заполнена не полностью, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 2.

Работа № 5. Составление таблицы «Оценка качества определенного вида сырья по стандарту и определение градаций качества»

Задание. Составьте таблицу «Оценка качества определенного вида сырья по стандарту и определение градаций качества», изучив главу «Классификация продовольственных товаров», «Качество продовольственных товаров» раздел «Крупа», «Бобовые» учебного пособия Матюхина В.П. «Товароведение продовольственных товаров» и учебник Анфимова Н.А. «Кулинария». Изучить стандарты по данным продуктам.

Показатели требования к качеству	Кукуруза	Фасоль	Горох	Чечевица	Манка	Геркулес
Внешний вид						
Размер						
Запах						
Сорт						
Консистенция						
Марка						

Ответьте на вопросы:

- ✓ На сколько сортов делится горох?
- ✓ Как делится фасоль?
- ✓ Какую форму имеет чечевица?

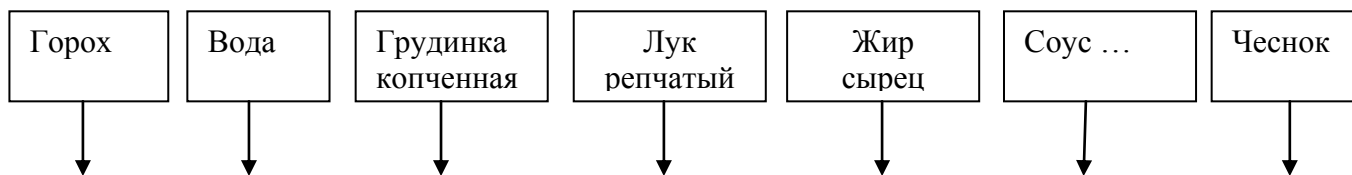
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

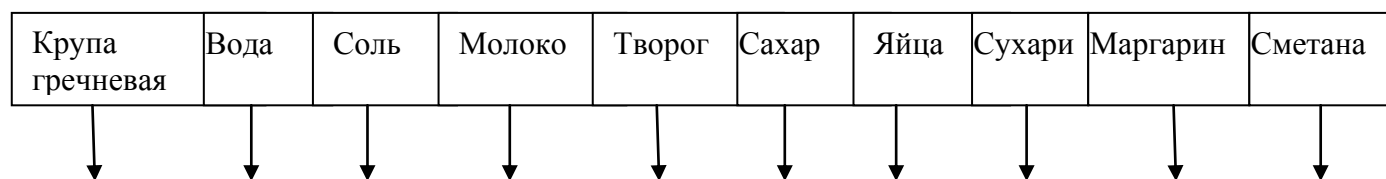
Работа № 6. Составление технологических схем приготовления блюд: гороха с копченостями с соусом, крупеника, кукурузы сваренной в молоке

Составьте технологическую схемы приготовления блюд: гороха с копченостями с соусом, крупеника, кукурузы сваренной в молоке, изучив главу «Блюда и гарниры из круп. бобовых, макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

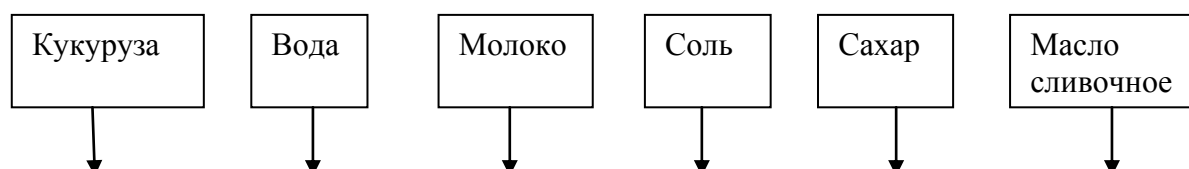
«Горох с копченостями»



«Крупеник»



«Кукуруза в молоке»



Ответьте на вопросы.

- ✓ Какой соус используют в блюде «Горох с копченостями с соусом»?
- ✓ Какие каши используют для приготовления блюда «Крупеник»?
- ✓ Как правильно приготовить «Кукуруза в молоке»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 7. Составление алгоритма приготовления стручковой фасоли с орехами в соусе.

Задание. Составление алгоритма приготовления стручковой фасоли с орехами в соусе, изучив главу изучив главу «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Фасоль → → моют → → доводят до готовности →
 → орехи → → измельчают → →

Ответьте на вопросы:

- ✓ Какой соус использую в блюде «Фасоль стручковая с орехами в соусе»?
- ✓ Сколько времени варят фасоль стручковую?
- ✓ Как подают блюдо «Фасоль стручковая с орехами в соусе»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 8. Составление таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Биточки манные» и «Котлеты рисовые»

Задание. Проведите исследование образцов «Биточки манные» и «Котлеты рисовые» изучив рецептуру блюда по Сборнику рецептов и параграф «Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Порядок выполнения работы.

1. Рассмотрите образцы «Биточки манные», «Котлеты рисовые».
2. Исследуйте точность выполнения технологического процесса приготовления и заполните таблицу.
3. Пользуясь характеристикой и требованием к качеству проведите сравнительный анализ: внешнего вида, сочетания используемых продуктов, вкусовых качеств, консистенции.
4. Определите вкус «Биточки манные» и «Котлеты рисовые», и сравните с требованиями к вкусовым качествам.
5. Сделайте заключение о соответствии «Биточки манные» и «Котлеты рисовые» характеристики и требованиям качества, выявите дефекты.
6. Результаты работы оформите в табличной форме.

Образец таблицы

Технологический процесс	Возможные дефекты при нарушении технологического процесса	
	Котлеты рисовые	Биточки манные
Первичная обработка		
Приготовление вязкой каши		
Соединение с яйцами		
Порционирование		
Формование		
Панирование		
Тепловая обработка		
Подача		

Показатели требования к качеству	Дефекты	Способы устранения
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкусовые качества		
Запах		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Какие ингредиенты входят в состав биточков манных?
- ✓ Как вязкую рисовую кашу?
- ✓ Как приготовить биточки манные?
- ✓ Перечислите требования к качеству котлет рисовых

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.

Работа № 9. Составление таблицы «Оценка качества макарон в соответствии со стандартом и определение градаций качества»

Задание. Проведите исследование и определите качество макарон

Для выполнения работы вам необходимо провести исследование нескольких образцов макарон по показателям качества. Сверить полученные данные со стандартом и сделайте заключение о качестве творага.

Опишите результаты работы по следующей форме.

Показатель качества	Результат исследования	
	Образец № 1	Образец № 2
Внешний вид		
Цвет макарон		
Форма макарон		
Размер макарон		
Заключение о качестве образца		

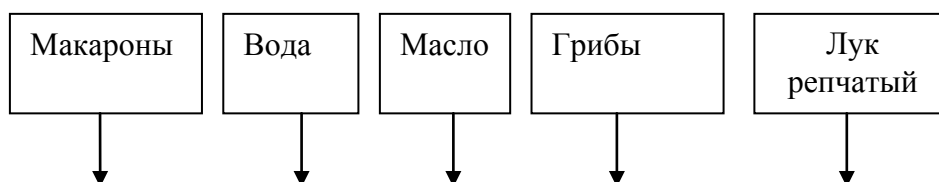
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Проведено исследование по всем показателям качества и дано полное заключение.	5
Проведено исследование и дано не полное заключение.	4
Проведено исследование не по всем показателям качества или дано не полное заключение.	3

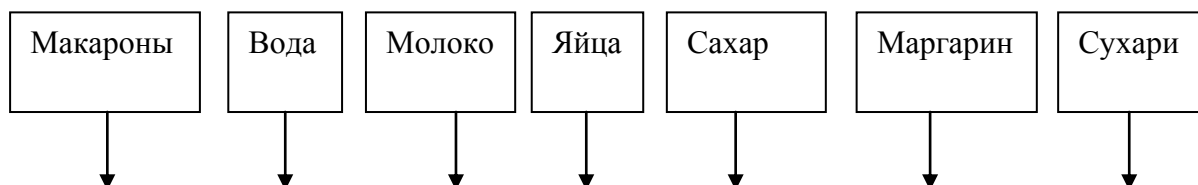
Работа № 10. Составление технологических схем приготовления блюд: макарон с грибами, макаронника, лапшевника

Задание. Составьте технологические схемы приготовления блюд: макарон с грибами, макаронник, лапшевник изучив главу «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

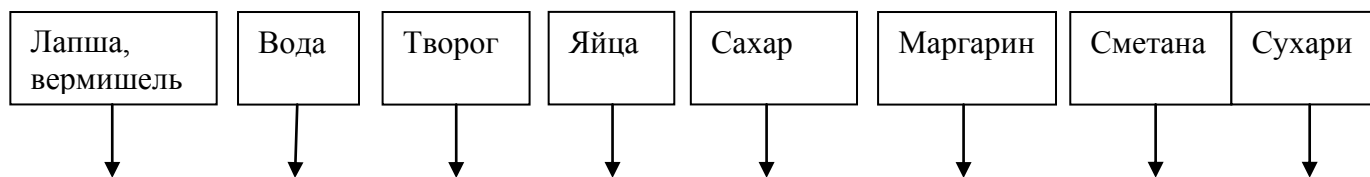
«Макарон с грибами»



«Макаронник»



«Лапшевник»



Ответьте на вопросы.

- ✓ Сколько надо взять воды для приготовления лапшевника?
- ✓ Чем отличается приготовление блюда «Лапшевника» от блюда «Макаронника»?
- ✓ Перечислите требования к качеству макарон с грибами?
- ✓ Чем можно заменить крупу манную?
- ✓ Как приготовить «Макаронник»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 11. Заполнение таблицы технологических характеристик для различных способов тепловой обработки макарон

Задание. Заполнение таблицы технологических характеристик для различных способов тепловой обработки макарон, изучив главу «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Технологический процесс	Техническая характеристика	
	Варка макарон сливным способом	Варка макарон несливным способом
Подготовка макарон		
Варка макарон		
Откидывание макарон		
Дальнейшее использование		
Внешний вид		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Сколько воды берут для приготовления макарон сливным способом?
- ✓ Каким способом варят макароны для блюда «Макаронник»?
- ✓ Требования к качеству макарон сваренных сливным способом ?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 12. Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Макаронник» и «Яичной лапши с курицей и омлетом»

Задание. Проведите исследование образцов «Макаронник» и «Яичная лапша с курицей». изучив рецептуру блюда по Сборнику рецептов и параграф «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Порядок выполнения работы.

1. Рассмотрите образцы «Макаронник» и «Яичная лапша с курицей».
2. Исследуйте точность выполнения технологического процесса приготовления и заполните таблицу.
3. Пользуясь характеристикой и требованием к качеству проведите сравнительный анализ: внешнего вида, сочетания используемых продуктов, вкусовых качеств, консистенции.
4. Определите вкус «Макаронник» и «Яичная лапша с курицей», и сравните с требованиями к вкусовым качествам.
5. Сделайте заключение о соответствии «Макаронник» и «Яичная лапша с курицей» характеристики и требованиям качества, выявите дефекты.
6. Результаты работы оформите в табличной форме.

Образец таблицы

Технологический процесс	Возможные дефекты при нарушении технологического процесса	
	Макаронник	Яичная лапша с курицей
Подготовка продуктов		
Варка		
Соединение продуктов		
Порционирование		
Формование		
Тепловая обработка		
Подача		

Показатели требования к качеству	Дефекты	Способы устранения
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкусовые качества		
Запах		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Какие ингредиенты входят в состав макаронника?
- ✓ Как приготовить макаронник?
- ✓ Каким способом варят лапшу для блюда «Яичная лапша с курицей»?
- ✓ Перечислите требования к качеству «Яичная лапша с курицей»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 4.

Работа № 13. Составление таблицы «Оценка качества творога в соответствии с содержанием жирности по стандарту и определение градаций качества»

Задание. Проведите исследование и определите качество творога

Для выполнения работы вам необходимо провести исследование нескольких образцов творога по показателям качества. Сверить полученные данные со стандартом и сделайте заключение о качестве творога.

Опишите результаты работы по следующей форме.

Показатель качества	Результат исследования	
	Образец № 1	Образец № 2
Внешний вид		
Цвет творога		
Вкус творога		
Консистенция творога		
Жирность творога		
Заключение о качестве образца		

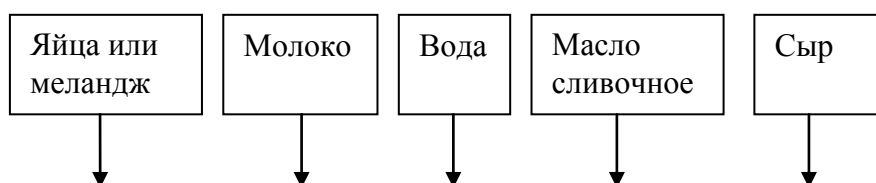
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Проведено исследование по всем показателям качества и дано полное заключение.	5
Проведено исследование и дано не полное заключение.	4
Проведено исследование не по всем показателям качества или дано не полное заключение.	3

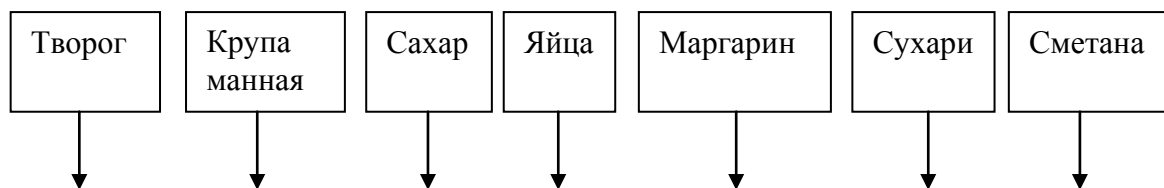
Работа № 14. Составление технологических схем приготовления блюд: яичной каши, запеканки из творога, драчены, сырников из творога

Задание. Составьте технологическую схемы приготовления блюд: яичная кашка, запеканка из творога, драчена, сырники из творога изучив главу «Блюда и гарниры из яиц, творога» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

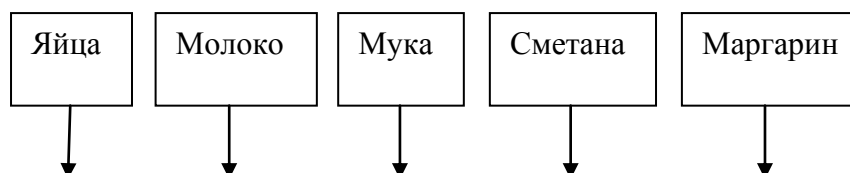
«Яичная кашка»



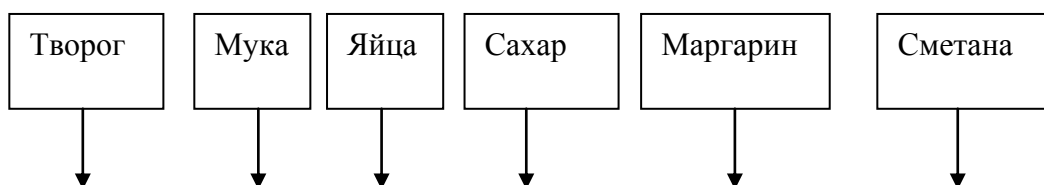
«Запеканка из творога»



«Драчена»



«Сырники из творога»



Ответьте на вопросы.

- ✓ Сколько надо взять меланджа взамен яиц для приготовления яичной каши?
- ✓ Чем отличается приготовление блюда «Яичная кашка» от блюда «Драчена»?
- ✓ Перечислите требования к качеству сырников?
- ✓ Чем можно заменить крупу манную?
- ✓ Как приготовить «Запеканку творожную»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 15. Составление алгоритма приготовления блюд: шариков из творога, жаренных во фритюре

Задание. Составление алгоритма приготовления блюд: шариков из творога, жаренных во фритюре, изучив главу «Блюда из яиц и творога» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Творог протирают → → перемешивают → →
 → разделявают на кружочки → → →

Ответьте на вопросы:

- ✓ Как подготовить яйца для приготовления шариков из творога, жаренных во фритюре?
- ✓ Как подготовить творог?
- ✓ Требования к качеству блюда «Шарики из творога, жаренных во фритюре» ?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 16. Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в блюдах: «Сырники», «Драчена», «Пудинг паровой».

Задание. Проведите исследование образцов «Сырники» и «Драчена», «Пудинг паровой» изучив рецептуру блюда по Сборнику рецептов и параграф «Блюда и гарниры из яиц, творога» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Порядок выполнения работы.

1. Рассмотрите образцы «Сырники» и «Драчена», «Пудинг паровой».
2. Исследуйте точность выполнения технологического процесса приготовления и заполните таблицу.
3. Пользуясь характеристикой и требованием к качеству проведите сравнительный анализ: внешнего вида, сочетания используемых продуктов, вкусовых качеств, консистенции.
4. Определите вкус «Сырники» и «Драчена», «Пудинг паровой», и сравните с требованиями к вкусовым качествам.
5. Сделайте заключение о соответствии «Сырники» и «Драчена», «Пудинг паровой» характеристики и требованиям качества, выявите дефекты.
6. Результаты работы оформите в табличной форме.

Технологический процесс	Возможные дефекты при нарушении технологического процесса		
	Сырники	Драчена	Пудинг паровой
Первичная обработка			
Приготовление массы			
Соединение с белками			
Порционирование			
Формование			
Панирование			
Тепловая обработка			
Подача			

Показатели требования к качеству	Дефекты	Способы устранения
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкусовые качества		
Запах		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Какие ингредиенты входят в состав драчены?
- ✓ Как приготовить сырники?
- ✓ Чем отличается приготовление блюда «Запеканка творожная» от блюда «Пудинг творожный»?
- ✓ Перечислите требования к качеству Драчены

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 5.

Работа № 17. Составление таблицы «Оценка качества дрожжей в соответствии со стандартом и определение градаций качества»

Задание. Проведите исследование образцов «Дрожжи прессованные» и «Дрожжи сухие» изучив рецептуру блюда по Сборнику рецептур и параграф «Изделия из теста» учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Порядок выполнения работы.

1. Рассмотрите образцы дрожжей.
2. Пользуясь характеристикой и требованием к качеству проведите сравнительный анализ: внешнего вида, сочетания используемых продуктов, влажность, консистенции.
3. Определите внешний вид, консистенцию, влажность дрожжей, и сравните с требованиями к качествам.
4. Сделайте заключение о соответствии дрожжей характеристики и требованиям качества, выявите дефекты.
5. Результаты работы оформите в табличной форме.

Образец таблицы

Показатели требования к качеству	Дефекты	Способы устранения
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Влажность		
Запах		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Для чего нужны дрожжи?
- ✓ Как подготовить дрожжи для приготовления теста?
- ✓ Что не любят дрожжи?

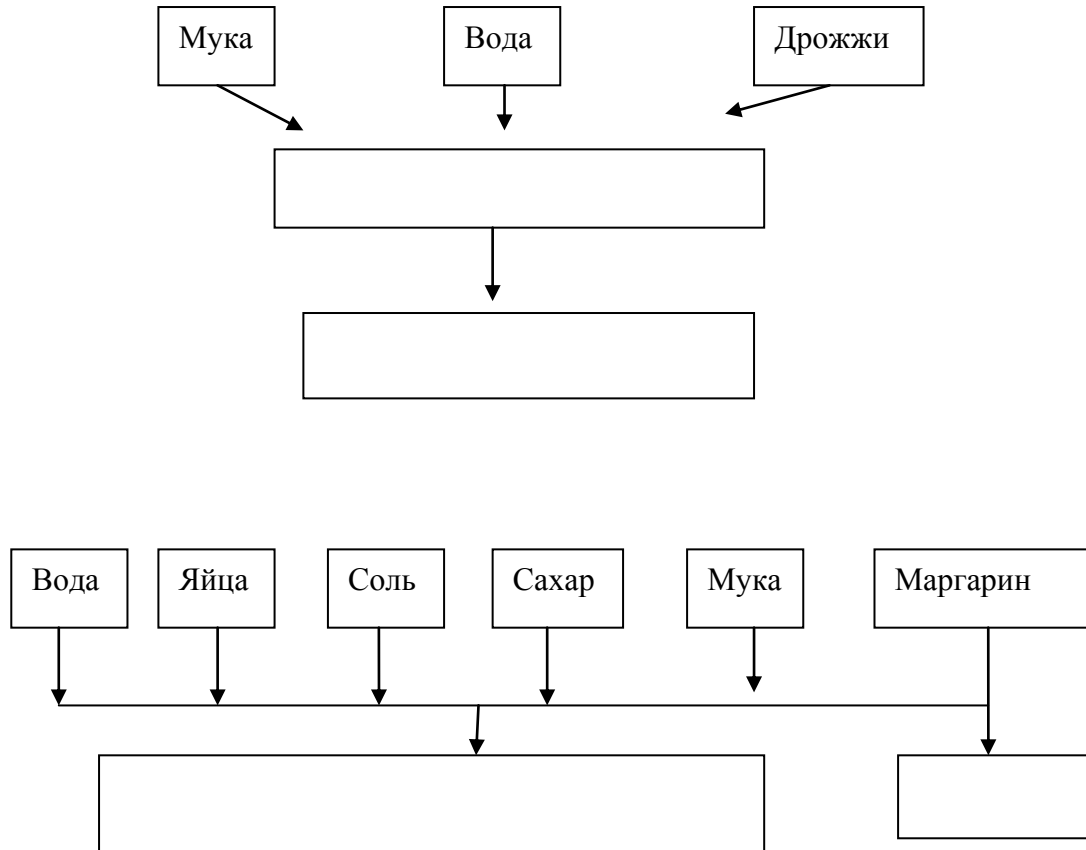
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 18. Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом

Задание: Составление технологических схем приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, изучив главу «Изделия из теста» раздел учебника Анфимова Н.А. «Кулинарии»

Дрожжевое тесто опарным способом



Аналогично составить схему приготовления дрожжевого теста безопарным способом.

Ответьте на вопросы:

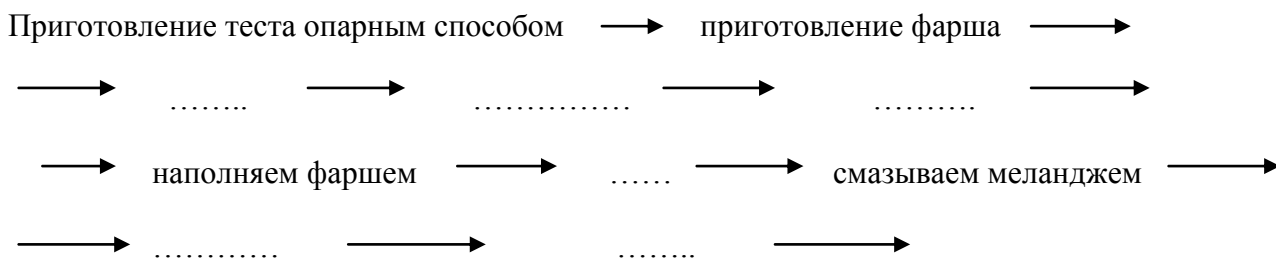
- ✓ Соотношение жидкости и муки для приготовления дрожжевого теста?
- ✓ Сколько по времени бродит дрожжевое тесто?
- ✓ В чем отличие приготовления дрожжевого теста опарным способом дрожжевого теста безопарным способом?
- ✓ Сколько обминок производят при приготовлении дрожжевого теста?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схемы составлены, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схемы составлены, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схемы составлены, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 19. Составление алгоритма приготовления изделия: ватрушки с творожным фаршем

Задание. Составить алгоритма приготовления изделия: ватрушки с творожным фаршем.



Ответьте на вопросы.

- ✓ Как приготовить дрожжевое тесто опарным способом ?
- ✓ Как приготовить творожный фарш?
- ✓ В чем причина если ватрушки получились с коричневым колером и внутри тесто не пропеклось?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Работа № 20. Заполнение таблицы точность выполнения технологического процесса и предупреждение различных дефектов в изделиях из дрожжевого теста

Задание. Проведите исследование образцов «Ватрушка с творогом» и «Оладьи», «Беляши». изучив рецептуру блюда по Сборнику рецептов и параграф «Изделия из теста учебника Анфимова Н.А. «Кулинария».

Порядок выполнения работы.

1. Рассмотрите образцы «Ватрушка с творогом» и «Оладьи», «Беляши».
2. Исследуйте точность выполнения технологического процесса приготовления и заполните таблицу.
3. Пользуясь характеристикой и требованием к качеству проведите сравнительный анализ: внешнего вида, сочетания используемых продуктов, вкусовых качеств, консистенции.
4. Определите вкус «Ватрушка с творогом» и «Оладьи», «Беляши», и сравните с требованиями к вкусовым качествам.
5. Сделайте заключение о соответствии «Ватрушка с творогом» и «Оладьи», «Беляши» характеристики и требованиям качества, выявите дефекты.
6. Результаты работы оформите в табличной форме.

Образец таблицы

Технологический процесс	Возможные дефекты при нарушении технологического процесса		
	Ватрушка с творогом	Оладьи	Беляши
Подготовка продуктов			
Приготовление опары			
Расстойка			
Брожение			
Приготовление теста			
Брожение			
Приготовление фарша			
Порционирование			
Формование			
Кладем начинку			
Расстойка			
Тепловая обработка			
Подача			

Показатели требования к качеству	Дефекты	Способы устранения
Внешний вид		
Консистенция		
Цвет		
Вкусовые качества		
Запах		

Ответьте на вопросы:

- ✓ Какие ингредиенты входят в состав Беляшей?
- ✓ В чем отличие приготовления оладий от блинов ?
- ✓ Каким способом готовят тесто для «Беляшей»?
- ✓ Перечислите требования к качеству «Ватрушки с творогом»?

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Таблица составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Таблица составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3