МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

**«РОВЕНЬКОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИИ

43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР

**ТЕМА. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.**

Разработал

мастер производственного обучения

Кирилюк Т.В.

г. Ровеньки

2025

СОДЕРЖАНИЕ

Введение .............................................................................................................2

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ .........................................................................................5

План занятия .......................................................................................................5

Ход занятия .........................................................................................................8

ЗАКЛЮЧЕНИЕ .................................................................................................15

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ .............................................16

ПРИЛОЖЕНИЯ

№ 1. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка кабачков, баклажанов для фарширования ...................... ……….18

№ 2. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка помидор для фарширования (1способ) ...........................................20

№ 3. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка помидор для фарширования (2 способ) .........................................21

№ 4. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка перцев для фарширования .............................................................. 22

№ 5. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка капусты для голубцов ...................................................................... 23

№ 6. Инструкционно-технологическая карта

Подготовка капусты для фарширования.............................................................. 24

Критерии оценки …………………………………………………………………25

**Введение**

Данная методическая разработка содержит материалы для подготовки и проведения занятия учебной практики по теме: «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию овощей». Возможно использование для самостоятельной работы студентов.

Студент должен не только получить знания, но и научиться применять полученные знания при решении профессиональных задач. В пособии представлены рекомендации по проведению занятия учебной практики в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

На освоение программы профессионального модуля ПМ 01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» дается 72 часа. «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей» является одной из тем учебной практики по этому модулю. На данную тему занятия отводится 6 часов.

В работе представлена структура занятия, приведены практические примеры выполнения заданий, разработаны технологические схемы и инструкционные карты.

Для эффективного усвоения содержания данной темы использованы следующие методы:

- объяснительно - иллюстративный (рассказ, практический показ, объяснение, беседа);

- репродуктивный ( демонстрация, упражнения);

- частично - поисковый (самостоятельная работа);

- бригадный метод работы;

- творческие домашние задания.

**Целью занятия** учебной практики является получение практических навыков по обработке традиционных видов овощей и способов формования полуфабрикатов из овощей.

Материал урока тесно связан с учебными дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

**Актуальность** данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих, способных к самообучению и самоусовершенствованию, готовых к инновационным нововведениям в производстве. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса.

**Задача мастера производственного обучения в ходе занятия:**

- закрепление и совершенствование профессиональных знаний и умений по профессии при соблюдении правил безопасности труда;

- накопление опыта самостоятельной работы при выполнении заданий;

- работа с нормативной, технической и технологической документацией;

- развитие творческих способностей у студентов, при механической

кулинарной обработке, нарезанию и подготовки к фаршированию плодовых овощей.

- воспитание у студентов сознательной трудовой и технологической дисциплины, ответственного отношения к труду, бережного отношения к оборудованию.

Умение оформления и подачи блюда – одно из составных частей профессии повар. Важно не только приготовить удачное блюдо, но и красиво и изысканно его оформить и подать, тогда от одного вида блюда поднимется настроение. При фаршировании плодовых овощей повар может дать волю фантазии, так как существует множество вариантов подачи и оформления.

Вот почему, занятие учебной практики по теме «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей», является актуальным.

**Особенности подготовки к занятию:**

При подготовке мастера производственного обучения к занятию необходимо разработать технологические карточки, карточки-задания, дать предварительное задание студентам для приобретения необходимого сырья в соответствии с темой урока.

**План занятия**

**учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Тема программы:**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**Тема занятия:** Механическая кулинарная обработка, нарезание и

подготовка к фаршированию плодовых овощей.

**Цели занятия:**

**Образовательная:**

- Формирование первоначальных умений и практического опыта по обработке и нарезке традиционных видов овощей и подготовка их к фаршированию.

**Развивающая:**

- Формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической деятельности

**Воспитательная:**

- Формирование у студентов норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

- Развитие культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;

-Воспитание взаимопонимании, дружбы, готовности к социальному общению;

**Методическая цель:**

Активизация учебно-познавательного процесса путем применения технологии проблемного обучения.

**Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные

материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,

нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**Тип занятия:** занятие формирования первичных трудовых приемов и операций

**Методы занятия:** словесный, наглядный, практический показ.

**Межпредметные связи:**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов,

МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**Материально -техническое оснащение:**

Учебная доска, учебные пособия, ноутбук, презентация.

**Инвентарь:**

Холодильное оборудование, весы настольные, набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); ножи поварской тройки; набор инструментов для карвинга; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; функциональные емкости из нержавеющей стали; корзины для отходов; стрейч пленка для пищевых

продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

**Сырье:** картофель, кабачки, цуккини, тыква, томаты, лук репчатый, морковь,

стручковый сладкий перец.

**Учебная литература:**

**Основные источники:**

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие

для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Ход занятия:**

**I. Организационный момент:**(5 мин):

* проверка явки студентов - доклад дежурного*;*
* проверка готовности студентов к занятиям;
* наличие спецодежды - визуальный контроль.

**II. Вводный инструктаж (35 мин):**

* проведение инструктажа по охране труда*-*проблемная беседа, заполнение журнала инструктажей;
* акцентируется внимание студентов на актуальности темы занятия, ее значение в изучении темы программы, сообщается тема и цели занятия.
* **Фронтальный опрос**(5мин):

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы мастера п/о: | Ответы студентов |
| 1) Перечислите сложные формы  нарезки картофеля и их кулинарное назначение | 1) Бочонки, груши – варка в воде и на пару.  2) Шарики крупные (шато) и мелкие (нуазет, паризьен) -  жарка во фритюре или варка в воде и на пару.  3) Стружка, спираль – жарка во фритюре, как гарнир к  банкетным блюдам.  4) Чесночки (дольки) - варка в воде.  5) Грибочки - варка в воде и на пару, как гарнир к банкетным блюдам.  6) Нарезка (турне) бочонки, жарка во фритюре или варка в воде и на  пару. |
| 2) Для чего можно использовать  отходы, образующиеся при обработке картофеля, стебли петрушки и сельдерея, свеклы, репчатого лука? | Отходы картофеля – для получения крахмала.  Отходы свеклы – подкрашивание борща.  Шелуха репчатого лука – краситель.  Стебли петрушки и сельдерея – как «букет гарни» добавляют в супы, соусы, бульоны. |
| 3) Назовите условия и сроки хранения очищенных луковых овощей. | Хранят при температуре 0-40 С, лук зеленый не более 18ч,  репчатый лук, очищенный не более 24 ч. |
| 4) Какие овощи относят к группе плодовых овощей? | Томатные – помидоры, перец, баклажаны тыквенные – кабачки, тыква, огурец, патиссоны, дыни, арбуз бобовые – фасоль, горох зерновых – кукуруза. |
| 5) Назовите овощи входящие в группу капустных. | Капуста: белокочанная, краснокочанная, кольраби, брюссельская, цветная и т. д. |
| 6) Перечислите основные операции обработки овощей. | Сортировка, калибровка, мытье, очистка, нарезка |

**Практический показ мастера ( 2 часа):**

* Знакомство инструментами и приспособлениями
* Рациональная организация рабочего места
* Демонстрация приёмов работы механической обработка перца

помидоров, кабачков, баклажан, капусты

* Объясняет студентам содержание технологической документации и правила ее использования
* Актирование внимания студентов на типовых ошибках
* Ответы на вопросы студентов

**III. Текущий инструктаж (3 часа)**

**1.Выдает задания студентам и комментирует порядок его выполнения.**

**2.Самостоятельная работа студентов**

**3.Целевые обходы рабочих мест с целью:**

1. Проверить правильность организации рабочего места.
2. Проверить правильность соблюдения студентами правил техники безопасности.
3. Проверить правильность соблюдения технологического процесса.
4. Проверить правильность ведения самоконтроля.
5. Оказать помощь.
6. Проверить выполнение нормы времени.
7. Проверить качество выполнения работы.

**IV. Заключительный инструктаж (20 мин.)**

**Подведение итогов занятия:**

* характеристика работы групп,
* анализ выполненных работ (какие ошибки, «+» и «-», анализ работы в целом).
* Выставление и комментирование оценок студентам.

**Домашнее задание**:

* Составить опорные конспекты в рисунках по подготовке овощей для фарширования.
* Повторить теоретический материал по теме: Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.
* уборка рабочих мест.

**Методика занятия учебной практики:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Структура**  **урока** | **Деятельность мастера** | **Деятельность**  **студента** | | **Время** |
| **1. Организационный**  **момент** | -приветствие студентам  -Проверка присутствующих.  **-**Проверка готовности студентов к занятиям  - наличие спецодежды - визуальный контроль | -приветствуют мастера  **-**рапорт дежурного  **-**подготавливаютрабочие места  -обращают внимание на свой внешний вид | | 5 мин. |
| **2. Вводный инструктаж** | - проведение инструктажа по охране труда*-*проблемная беседа, заполнение журнала по Охране труда  - акцентируется внимание студентов на актуальности темы занятия, ее значение в изучении темы программы, -сообщается тема и цели занятия.  -Фронтальный опрос. | | -записывают тему в тетрадях п /о  -осознают значимость темы для дальнейшей профессиональной деятельности  - студенты отвечают на поставленные вопросы. | 35 мин. |
| **Практический показ мастера** | -Знакомство инструментами и приспособлениями  - Рациональная организация рабочего места  - Демонстрация приёмов работы механической обработка перца  помидоров, кабачков, баклажан, капусты.  - Объясняет студентам содержание технологической документации и правила ее использования.  - Актирование внимания студентов на типовых ошибках.  - Ответы на вопросы студентов. | | **-**осматриваютинструменты и приспособления;  - наблюдают за показом мастера;  - просматривают и изучают инструкционные карты;  - осматривают натуральные образцы;  -задают вопросы по выполнению операций | 2 часа. |
| **3 Текущий инструктаж** | 1. Выдает задания обучающимся и комментирует порядок его выполнения  2.Самостоятельная работа обучающихся.  3.Целевые обходы рабочих мест с целью:  3.1.Проверить правильность организации рабочего места.  3.2.Проверить правильность соблюдения студентами правил техники безопасности.  3.3.Проверить правильность соблюдения технологического процесса.  4.Проверить правильность ведения самоконтроля.  5.Оказать помощь.  6.Проверить выполнение нормы времени.  7.Проверить качество выполнения работы. | | -получают задания и инструкционные карты;  - подготавливают рабочее место, инвентарь, посуду;  - соблюдения правил техники безопасности;  - соблюдения технологического процесса:  1. равномерное доведение до готовности всех частей продуктов;  2. сохранение формы нарезки при  тепловой обработке;  3. придает блюду эстетический вид;  - ведения самоконтроля. | 3 часа. |
| **6 Заключительный**  **инструктаж.**  **Рефлексия** | **1** Дает характеристику работы групп, анализ выполненных работ (какие «+» и «-», анализ работы в целом).  **2** Выставляются оценки. Выдается домашнее задание:   * Составить опорные конспекты в рисунках по подготовке овощей для фарширования. * Повторить теоретический материал по теме: Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.   **3.**Уборка рабочих мест. | | - сдают работы мастеру;  - проводят самоанализ занятия;  **-**анализируют ошибки;  -отвечают на вопросы;  - записывают темы домашнего задания;  - каждый студент убирает свое рабочее место. | 20 мин. |

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Введение государственных образовательных стандартов в целях обеспечения качества профессиональной подготовки рабочих и специалистов различного уровня, учет требований формирующегося рынка труда и радикальных социально-экономических изменений в обществе обусловливают принципиально новое содержание подходов к уровням профессиональной компетентности студентов.

Рабочий новой формации должен обладать таким уровнем компетенции, который позволяет осуществлять продуктивные действия – создавать и выполнять алгоритмы нетиповой деятельности. Он должен быть готов к выполнению работ, которые требуют творческого подхода и самостоятельного выбора оптимального варианта выполнения, поэтому очень важно на уроках учебной практики закрепить знания, полученные на теоретических занятиях и сформировать и отработать практически навыки и умения.

Изучение данной темы «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей» способствует совершенствованию профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, позволяет закрепить профессиональные знания и умения, полученные на предыдущих занятиях. Проблемные ситуации на занятиях способствуют повышению интереса к профессии и изучаемой теме.

Данная методическая разработка поможет мастерам производственного

обучения подготовиться к проведению урока учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по представленной теме.

**СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

**Основные источники:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр

«Академия», 2018 - 400 с.

**Дополнительные источники:**

1 Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч.

Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 112 с.

2 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного

питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 – 320 с.

3 Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного

питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 - 208 с.

4 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ.

учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., испр. - М.:

Издательский центр «Академия», 2018 - 336 с., [16] с.цв.ил.

**Электронные ресурсы:**

1 Все для общепита России [Электронный ресурс]/ Режим доступа:

https://www.pitportal.ru/chef2010/

**Приложение1**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка кабачков для фарширования***

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки, очистка от кожицы, нарезка, тепловая обработка.

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры |  |
| Калибровка | Распреде­ляют кабачки по размерам и качеству. |  |
| Промывание | Моют кабачки в овощемоечных машинах или вручную в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации. |  |
| Удаление плодоножки | Удаляют плодоножку в це­лях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. |  |
| Очистка от кожицы | Очищают кабачки в овощеочистительных машинах или вручную в це­лях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. |  |
| Нарезка | Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена |  |
| Промывают | Повторно промывают кабачки с целью удаления семян и оставшей кожицы. |  |
| Тепловая обработка | Подготовленные кабачки кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3—5 мин. |  |
| Охлаждение и заполнение фаршем | Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем. |  |

**Приложение2**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка помидор для фарширования* (1способ)**

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

Инвентарь: миски, лопатки, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | *Удаля­ют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры* |  |
| Калибровка | для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. |  |
| Промывание | Моют в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. |  |
| Срезание верхней части вместе с плодоножкой | После промывания у помидор срезают верхнюю часть вместе с пло­доножкой |  |
| Удаление семян вместе с частью мякоти | вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем |  |
| Фарширование | Помидоры наполняют фаршем |  |

**Приложение3**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка помидор для фарширования* *(2 способ)***

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

Инвентарь: миски, лопатки, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры |  |
| Калибровка | для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. |  |
| Промывание | Моют в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. |  |
| Вырезание в форме корзиночки | После промывания, вырезают форму корзиночки |  |
| Удаление семян вместе с частью мякоти | Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем |  |
| Фарширование | Помидоры наполняют фаршем |  |

**Приложение 4**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка перцев для фарширования* *( 1 способ)***

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры |  |
| Калибровка | Распределяют перцы по размерам и качеству |  |
| Промывание | Моют в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. |  |
| Удаление плодоножки вместе с семенами | Делают надрез вокруг плодоножки и удаля­ют плодоножку вместе с семенами |  |
| Промывание | Повторно промывают перцы с целью удаления семян |  |
| Тепловая обработка | Кладут в кипящую подсоленную воду на 1—2 мин |  |

**Приложение 5**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка перцев для фарширования* *( 2 способ)***

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры |  |
| Калибровка | Распределяют перцы по размерам и качеству |  |
| Промывание | Моют в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. |  |
| Нарезание перцев на 2 части | Пепец нарезают вдоль на 2 части, удаляют семена |  |
| Промывание | Повторно промывают перцы с целью удаления семян |  |
| Фарширование | Половинки перцев наполняют фаршем |  |

**Приложение 6**

**Инструкционно - технологическая карта**

***Подготовка капусты для голубцов***

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, тепловая обработка, охлаждение, подготовка к фаршированию

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, шумовка, доски О. С, ножи О. С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Упражнения** | **Инструкции к выполнению** | **Рисунок** |
| Сортировка | Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку |  |
| Калибровка | Для голубцов лучше использовать рыхлые качаны капусты |  |
| Промывание | Качан капусты промывают в целях удале­ния с их поверхности остатков земли и песка. |  |
| Тепловая обработка | Качан кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности |  |
| Охлаждение | Вынимают, дают стечь воде, охлаждают |  |
| Подготовка капустных листьев | Разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа., |  |
| Фарширование | Листья наполняют фаршем, придают форму конвертиков |  |

**Критерии оценки качества полуфабриката**.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей для фарширования

**«Отлично»** Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки.

**«Хорошо»** Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки, но имеются незначительные нарушения,

которые не повлияют на качество блюда, их можно исправить.

**«Удовлетворительно»** Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки, но имеются нарушения в технологии подготовки и обработки, которые привели к изменениям, влияющим на качество блюда, их можно исправить.

**«Неудовлетворительно»** Полуфабрикат не выполнен или выполнен с нарушениями, которые привели к изменениям,

влияющим на качество блюда, их невозможно исправить.