Державний навчальний заклад

«Дніпрорудненський професійний ліцей»

**Тематичні атестації**

**«кухар-кондитер»**

**1 курс**

**2013 рік**

**Тематична атестація № 1**

 **курс I по Темі програми: Механічна первинна обробка овочів та кулінарне використання.**

Тема уроку: Тематична атестація по темі програми: Механічна первинна обробка овочів та кулінарне використання

Мета уроку: Перевірити та закріпити технологічні знання необхідні для осмисленого та прочного оволодіння професією « Кухар»

Виховна мета: виховувати в учнів відповідальність за виконану роботу, культуру співпраці в колективі, правил санiтарii, охорони працi, бережне ставлення до інструментів, обладнання та продуктів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійне мислення, пізнавальну активність, вмiння орiентуватися у виробничих умовах, ефективно використовувати робочий час.

Тип уроку: самостійна робота учнів.

Мiпредметнi зв’язки: Кулiнарiя, Обладнання, Товарознавство, ОрганiзацiяПГХ, Санiтарiя та гігієна.

Матеріально - технічне забезпечення

* Циферблатні ваги, виробничі столи, ,
* Посуд та інвентар: емальовані миски, лотки, ножі кухарської трійки, розробні дошки «ОС»
* Сировина : згідно технологічних карт-завдань для тематичної атестації.
* Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Хiд уроку

І. Організаційна частина

 Перевірка присутності учнів та їх готовність до зайняття, іх зовнішній вигляд.

 Рапорт чергового групи про готовність бригад до тематичної атестації.

ІІ. Вступний інструктаж

 Ознайомлення з темою та метою уроку.

 Відновити в пам’яті учнів слідуюче:

- Яке значення у харчуванні людини мають овочі?

- Розказати схему первинної обробки овочів?

- Класифікація овочів?

- Які ви знаєте форми нарізування овочів?

- В якому цеху обробляють овочі?

- Організація роботи в овочевому цеху?

- Маркування на дошках та ножах.

- Розказати особисту гігієну кухаря

-Як правильно переносити та передавати ніж?

 ІІІ. Видати картки з завданням.

 ІV. Поточний інструктаж.

- перевірити чи всі приступили до виконання завдання

- перевірити організацію робочого міста

- перевірити як учні дотримуються технологічного процесу, правил охорони працi, правил санiтарii

- провести прийомку та оцінювання блюд

 V. Заключний інструктаж

 Перевірка майстром виконаного завдання

Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями.

 Оголошення та аргументація оцінок.

* Повідомлення домашнього завдання
* Прибирання робочих місць.

**Тематична атестація № 2**

**курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

Тема уроку: Тематична атестація по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.

Мета уроку: Перевірити та закріпити технологічні знання необхідні для осмисленого та прочного оволодіння професією « Кухар»

Виховна мета: виховувати в учнів охайність в роботі, відповідальність за виконану роботу, культуру співпраці в колективі, правил санiтарii, правил охорони працi, бережне ставлення до інструментів, обладнання та продуктів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійне мислення, пізнавальну активність, вмiння орiентуватися у виробничих умовах, ефективно використовувати навчальний час.

Тип уроку: самостійна робота учнів.

Мiпредметнi зв’язки: Кулiнарiя, Обладнання, Товарознавство, ОрганiзацiяПГХ, Санiтарiя та гігієна.

Матеріально - технічне забезпечення

* Циферблатні ваги, виробничі столи, м’ясорубка, стелаж для розморожування риби, холодильні шафи.
* Посуд та інвентар: емальовані миски, лотки, ножі кухарської трійки, шкребки, розробні дошки «РС»
* Сировина : згідно технологічних карт-завдань для тематичної атестації.
* Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Хiд уроку

І. Організаційна частина

 Перевірка присутності учнів та їх готовність до зайняття, іх зовнішній вигляд.

 Рапорт чергового групи про готовність бригад до тематичної атестації.

ІІ. Вступний інструктаж

 Ознайомлення з темою та метою уроку.

 Відновити в пам’яті учнів слідуюче:

- Яке значення у харчуванні людини має риба?

- Яка риба поступає на ПГХ?

- Розказати первинну обробку риби?

- Які н/ф готують з риби?

- Чим відрізняється котлетна масса від натуральної рубленої?

- Як приготувати фаршировану рибу?

- В якому цеху обробляють рибу? Маркування на дошках та ножах.

- Розказати особисту гігієну кухаря

-Як правильно переносити та передавати ніж?

 ІІІ. Видати картки з завданням.

 ІV. Поточний інструктаж.

- перевірити чи всі приступили до виконання завдання

- перевірити організацію робочого міста

- перевірити як учні дотримуються технологічного процесу, правил охорони працi, правил санiтарii

- провести прийомку та оцінювання блюд

 V. Заключний інструктаж

 Перевірка майстром виконаного завдання

Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями.

 Оголошення та аргументація оцінок.

* Повідомлення домашнього завдання
* Прибирання робочих місць.

**Картка-завдання№ 1**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Санітарні вимоги до зовнішнього вигляду кухаря**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 2**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Маркування в рибному цеху**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 3**

**до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Санітарні вимоги в рибному цеху**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 4**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Які н/ф готують з риби?**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 5**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Первинна обробка риби**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 6**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Відмінність натуральної рубленої маси від котлетної**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 7**

**до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Як розморожують рибу?**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Картка-завдання№ 8**

 **до Тематичної атестації № 2 курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів.**

1. **Організувати робоче місце**
2. **Підготувати продукти**
3. **Приготувати н/ф з риби згідно технологічної карти**
4. **Як приготувати рибний рулет?**
5. **Оформлення та подача блюда**
6. **Прибирання робочого місця**

**Тематична атестація № 3**

**курс I по темі програми: Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясних продуктів, птиці, приготування напівфабрикатів.**

Тема уроку: Тематична атестація по темі програми:Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясних продуктів, птиці, приготування напівфабрикатів.

Мета уроку: Перевірити та закріпити технологічні знання необхідні для осмисленого та прочного оволодіння професією

 « Кухар»

Виховна мета: виховувати в учнів охайність в роботі, відповідальність за виконану роботу, культуру співпраці в колективі, правил санiтарii, правил охорони працi, бережне ставлення до інструментів, обладнання та продуктів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійне мислення, пізнавальну активність, ініциатіивність, вміння ефективно використовувати навчальний час.

Тип уроку: самостійна робота учнів.

Мiпредметнi зв’язки: Кулiнарiя, Обладнання, Товарознавство, ОрганiзацiяПГХ, Санiтарiя та гігієна.

Матеріально - технічне забезпечення

* Циферблатні ваги, виробничі столи, м’ясорубка, холодильні шафи.
* Посуд та інвентар: емальовані миски, лотки, ножі кухарської трійки, розробні дошки «МС»
* Сировина : згідно технологічних карт-завдань для тематичної атестації.
* Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Хiд уроку

І. Організаційна частина

 Перевірка присутності учнів та їх готовність до зайняття, іх зовнішній вигляд.

 Рапорт чергового групи про готовність бригад до тематичної атестації.

ІІ. Вступний інструктаж

 Ознайомлення з темою та метою уроку.

 Відновити в пам’яті учнів слідуюче:

- Яке значення у харчуванні людини має м'ясо?

- Класифікація м'яса?

- Розказати первинну обробку м'яса ?

- Які н/ф готують з м'яса?

- Чим відрізняється котлетна масса від натуральної рубленої?

- Як приготувати зрази?

- В якому цеху обробляють м'ясо ? Маркування на дошках та ножах.

- Розказати особисту гігієну кухаря, організацію робочого місця?

-Як правильно переносити та передавати ніж?

 ІІІ. Видати картки з завданням.

 ІV. Поточний інструктаж.

- перевірити чи всі приступили до виконання завдання

- перевірити організацію робочого міста

- перевірити як учні дотримуються технологічного процесу, правил охорони працi, правил санiтарii

- провести прийомку та оцінювання блюд

 V. Заключний інструктаж

 Перевірка майстром виконаного завдання

Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями.

 Оголошення та аргументація оцінок.

* Повідомлення домашнього завдання
* Прибирання робочих місць.

**Тематична атестація № 4**

**курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових**

Тема уроку: Тематична атестація по темі програми:Приготування страв з круп, макаронних виробів та бобових

Мета уроку: Перевірити та закріпити технологічні знання необхідні для осмисленого та прочного оволодіння професією « Кухар»

Виховна мета: виховувати в учнів відповідальність за виконану роботу, культуру співпраці в колективі, охайність у роботі, виконання правил санiтарii, правил охорони працi, бережне ставлення до інструментів, обладнання та продуктів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійне мислення, пізнавальну активність, ініциатіивність, вміння ефективно використовувати навчальний час.

Тип уроку: самостійна робота учнів.

Мiпредметнi зв’язки: Кулiнарiя, Обладнання, Товарознавство, ОрганiзацiяПГХ, Санiтарiя та гігієна.

Матеріально - технічне забезпечення

* Циферблатні ваги, виробничі столи
* Посуд та інвентар: емальовані миски, лотки, ножі кухарської трійки, розробні дошки
* Сировина : згідно технологічних карт-завдань для тематичної атестації
* Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Хiд уроку

І. Організаційна частина

 Перевірка присутності учнів та їх готовність до зайняття, іх зовнішній вигляд.

 Рапорт чергового групи про готовність бригад до тематичної атестації.

ІІ. Вступний інструктаж

 Ознайомлення з темою та метою уроку.

 Відновити в пам’яті учнів слідуюче:

- Яке значення у харчуванні людини мають крупи, бобові?

- Які види макаронних виробів ви знаєте?

- Розказати підготовку круп до варіння?

- Від чого залежить тривалість варки круп та бобових?

- Як поділяють каші за консистенцією?

- Що таке «привар»?

- Які страви готують з круп?

- В якому цеху готують каші?

- Які вимоги якості до страв з круп?

- Розказати особисту гігієну кухаря, організацію робочого місця?

-Як правильно переносити та передавати ніж?

 ІІІ. Видати картки з завданням.

 ІV. Поточний інструктаж.

- перевірити чи всі приступили до виконання завдання

- перевірити організацію робочого міста

- перевірити як учні дотримуються технологічного процессу

- як учні дотримуються правил охорони працi та правил санiтарii

- провести прийомку та оцінювання блюд

 V. Заключний інструктаж

 Перевірка майстром виконаного завдання

Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями.

 Оголошення та аргументація оцінок.

* Повідомлення домашнього завдання
* Прибирання робочих місць.

**Картка-завдання№ 1**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Санітарні вимоги до зовнішнього вигляду кухаря
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 2**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Охорона праці при роботі з ел.устаткуванням
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 3**

**до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Санітарні вимоги до зовнішнього вигляду кухаря
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 4**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Які страву готують з круп?
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 5**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Охорона праці при роботі з ел.устаткуванням
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 6**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Відмінність бабки від запіканки
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 7**

**до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Які санітарні вимоги до зовнішнього вигляду кухаря?
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Картка-завдання№ 8**

 **до Тематичної атестації № 4 курс I по темі програми: Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобових**

1. Організувати робоче місце
2. Підготувати продукти
3. Приготувати страву згідно технологічної карти
4. Охорона праці при роботі з ел.устаткуванням?
5. Оформлення та подача блюда
6. Прибирання робочого місця

**Тематична атестація № 5**

**курс I по темі програми: Приготування супів**

Тема уроку: Тематична атестація по темі програми:Приготування супів

Мета уроку: Перевірити та закріпити технологічні знання за даної теми, необхідні для осмисленого та прочного оволодіння професією « Кухар»

Виховна мета: виховувати в учнів стремління до професіоналізму, відповідальність за виконану роботу, культуру співпраці в колективі, охайність у роботі, виконання правил санiтарii, правил охорони працi, бережне ставлення до інструментів, обладнання та продуктів.

Розвиваюча мета: розвивати в учнів самостійне мислення, пізнавальну активність, ініциатіивність, вміння ефективно використовувати навчальний час.

Тип уроку: самостійна робота учнів.

Мiпредметнi зв’язки: Кулiнарiя, Обладнання, Товарознавство, ОрганiзацiяПГХ, Санiтарiя та гігієна, калькуляція.

Матеріально - технічне забезпечення

* Циферблатні ваги, виробничі столи
* Посуд та інвентар: емальовані миски, кастрюлі, лотки, ножі кухарської трійки, розробні дошки
* Сировина : згідно технологічних карт-завдань для тематичної атестації
* Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Хiд уроку

І. Організаційна частина

 Перевірка присутності учнів та їх готовність до зайняття, іх зовнішній вигляд.

 Рапорт чергового групи про готовність бригад до тематичної атестації.

ІІ. Вступний інструктаж

 Ознайомлення з темою та метою уроку.

 Відновити в пам’яті учнів слідуюче:

- Яке значення у харчуванні людини мають супи?

- Класифікація супів?

- Що таке бульони? Які види бульонів ви знаєте?

- Температура подачі гарячих та холодних супів?

- Загальні правила варки заправочних супів?

- Первинна кулінарна обробка овочів?

- В якому цеху готують супи?

- Які вимоги якості до супів?

- Розказати особисту гігієну кухаря, організацію робочого місця?

- Правила техніки безпеки у гарячому цеху?

 ІІІ. Видати картки з завданням.

 ІV. Поточний інструктаж.

- перевірити чи всі приступили до виконання завдання

- перевірити організацію робочого міста

- перевірити як учні дотримуються технологічного процессу

- як учні дотримуються правил охорони працi та правил санiтарii

- провести прийомку та оцінювання блюд

 V. Заключний інструктаж

 Перевірка майстром виконаного завдання

Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями.

 Оголошення та аргументація оцінок.

* Повідомлення домашнього завдання
* Прибирання робочих місць.