

Оценочный лист № _____

Тема: «Приготовление и отпуск супов»

Практическое задание: приготовьте суп “Затирка с молоком”

Оценивается:

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| 1. Организация рабочего места | 10 баллов |
| 2. Подготовка жидкой основы | 10 баллов |
| 3. Приготовление клёцк мучных | 10 баллов |
| 4. Соблюдение рецептуры молочных | 20 баллов |
| 5. Технология приготовления блюд | 20 баллов |
| 6. Требования к качеству блюд | 20 баллов |
| 7. Оформление, подача блюд | 10 баллов |

Штрафные баллы снимаются за:

- | | |
|--|-----------|
| 1. Нарушение последовательности закладки продуктов | 5 баллов |
| 2. Несоблюдение соотношения продуктов | 10 баллов |
| 3. Нарушение технологии приготовления, времени варки супов | 10 баллов |
| 4. Несоответствующий вкус, цвет, консистенция | 10 баллов |
| 5. Нарушение безопасных условий труда | 10 баллов |

Шкала оценки:

Коэффициент успешности		1-10	11-20	21-30	31-40	41-50	51-60	61-70	71-80	81-90	91-100
Отметка	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10