**В конце выполнения практической работы – дегустация готовых блюд (по схеме)**

**Оценка винегрета учащимися.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя качества | Характеристика показателя качества | Характеристика приготовленного блюда | Заключение дегустаторов  (Соответствует(+), не соответствует  требованиям(-) |
| Вкус | Должен соответствовать вкусу входящих в блюдо продуктов | Вкус сладковатый, соответствует требованиям |  |
| Цвет | Продукты, входящие в состав винегрета, не должны быть окрашены соком свеклы | Цвет овощей, входящих в состав винегрета, соответствует своему цвету |  |
| Запах | Должен соответствовать запаху, свойственному свежим продуктам, из которых он приготовлен | Запах, свойственный свежим овощам |  |
| Консистенция | Мелкие, отдельные кубики. Капуста мелко нашинкована, вареные овощи мягкие, не переварены. | Консистенция соответствует требованиям |  |
| Внешний вид | Аппетитно выглядит. Эстетично украшено. | Вид красивый и аппетитный. |  |