

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ «ТОРОПЕЦКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«Методическая разработка практического занятия»

Урока учебной практике по профессии «Кухонный работник»

13249

По теме: «Механическая кулинарная обработка овощей (картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная)»

Разработал: мастер п/о Киргизова О.В

**Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей
(картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста
белокочанная)»:**

Цель занятия:

- ознакомить учащихся с работой в овощном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными условиями труда;
- выработать практические навыки по механической кулинарной обработке и нарезке овощей;
- научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов из овощей;
- воспитать аккуратность и самостоятельность в работе.

Время проведения занятия – 6 часов.

Место проведения занятия – учебная лаборатория.

Учебно-наглядные пособия:

1. Раздаточно-дидактический материал (документация по практической работе – инструкционные карты) – **приложение 1**
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания- М.: Экономика, 2019 720 с. – (Министерство торговли СССР).
3. Учебная литература: Кулинария: учебное пособие для НПО/Н. А. А Оримова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019

Техническое оснащение: Мультимедийный проектор, экран.

План проведения занятия

1.Организационный момент.

- Проверка явки учащихся, и их внешнего вида, санитарное состояние.
- Сообщение темы, цели и хода проведения занятий.
- Инструктирование по технике безопасности, организация рабочего места, правила санитарии.

2. Актуализация знаний и опыта учащихся.

Проведение опроса в устной форме:

- соблюдение правил техники безопасности в овощном цехе;
- виды оборудования в овощном цехе,
- классификация овощей;
- перечислить приемы механической кулинарной обработки овощей;
- перечислить основные формы нарезки корнеплодов;

3. Демонстрация презентации к уроку «Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей».

4.Демонстрация трудовых приёмов и операций преподавателем.

Механическая кулинарная обработка овощей (картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная):

- сортировка, калибровка (для картофеля, моркови, свеклы, лука);
- мытье (для картофеля и корнеплодов);
- очистка (для всех видов овощей);
- доочистка (по мере необходимости);
- мытье (для всех видов овощей);
- нарезка.

5. Самостоятельная работа учащихся (инструкционные карты).

6. Подведение итогов работы.

- демонстрация работы, их качественная оценка;
- разбор допущенных ошибок;
- комментирование оценок;
- выдача задания на следующее практическое занятие.

Технологическая карта практического занятия

по ПМ 01.01 «Учебная практика»

Тема. Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей.

Учебно-воспитательные цели: ознакомить учащихся с работой в овощном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными условиями труда. Выработать практические навыки по механической кулинарной обработке и нарезке овощей;

Дидактическая – обеспечить усвоение материала по теме: Механическая кулинарная обработка овощей и формы нарезки; формировать представление о понятиях по изученной теме научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов из овощей;

Развивающая: развивать познавательные способности, навыки самостоятельного мышления, творческого подхода к изучению материала, формировать навыки целостного представления о механической кулинарной обработке овощей и формы нарезки, способствовать формированию у обучающихся над профессиональной компетенцией.

Воспитательная: воспитывать самостоятельность, аккуратность профессиональные качества, творческую активность, интерес к избранной профессии, внимательность в работе.

Время проведения занятия – 6 часов.

Место проведения занятия – лаборатория.

Форма занятия: наглядно-демонстрационная, практическая.

Тип занятия: занятия по выполнению комплексных работ.

Вид урока: практическое занятие.

Межпредметные связи: «Техническое оборудование предприятий общественного питания» «Технология обработки и мытья посуды и оборудования» «Основы кулинарии»

Оборудование: Ножи, разделочные доски, щетки.

Ход урока

Этапы занятия	Содержание и структура	Время занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося	Методы обучения и контроля	Форма обучения	Средства обучения	Развиваемые, профессиональные и общие компетенции
1.	Организационный этап	5	Приветствует, выявляет отсутствующих, организует внимание	Называют отсутствующих.	Словесный		тетрадь	
2.	Проверка качества теоретических знаний.	25	Беседа с обучающимися на тему: Механическая кулинарная обработка и формы нарезки овощей.	Выполняют задания.	Письменный опрос	индивидуальная	тетради	ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК5.
3.	Подготовка к обобщению и усвоению нового материала.	10	Сообщает цели и задачи работы на уроке, мотивирует необходимость знания нового материала	Прослушивают информацию, определяют тему работы.	Словесный	групповая	тетрадь	
4.	Практическая работа	280	Механическая кулинарная обработка и формы нарезки овощей.	Практическая работа по. Механической кулинарной обработки овощей и формы нарезки.	Словесно-наглядный	практическая	тетрадь	ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК5.
5.	Заключительный инструктаж.	20	Проверка выполнения заданий.	Отвечают на поставленные вопросы, анализируют ответы.	Словесно-наглядный	практическая	тетрадь	ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК5.
6.	Рефлексия	10	Что узнали нового, о чём захотели узнать подробнее.	Отвечают на поставленные вопросы, анализируют ответы.	Словесный	фронтальная		ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК4, ОК5.
7.	Информация студентов о домашнем задании.	10	Повторить конспект № 1,2	Записывают	Словесный	индивидуальная	конспекты	

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

Тема: Механическая кулинарная обработка и формы нарезки овощей.

Наименования работы: Произвести механическую кулинарную обработку овощей; произвести простые формы нарезки овощей.

Цели:

-научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе при механической кулинарной обработке овощей.

-развить и расширить круг знаний, внимание мышление и смекалку у обучающихся,

-воспитать любовь и интерес к выбранной профессии, бережное отношение к труду, внимательность, доброжелательность к потребителям.

Приобретаемые умения и навыки: развития навыков самостоятельной, работы умение логически рассуждать, находить правильные решения в различных ситуациях, делать правильные выводы.

После выполнения практического занятия вы сможете:

-знать о механической кулинарной обработке овощей, и формы нарезки.

- уметь производить механическую кулинарную обработку овощей и простую форму нарезки.

-делать выводы.

Норма времени: 6 часов.

Оснащение рабочего места: Разделочные доски, инвентарь сырье.

Содержание работы и последовательность ее выполнения:

**Инструкционная карта
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1**

«Механическая кулинарная обработка овощей, и формы нарезки»

Наименование овощей	Механическая кулинарная обработка	Форма нарезки	Требования к качеству	Хранение
Картофель	Картофель сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд)	Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка	Картофель очищенный (целый)- клубни чистые, упругие, без темных пятен и глазков, цвет – от белого до кремового.	В холодной воде не более 2...3 часов.
Корнеплоды: Свекла, морковь	Сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд)	Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка	Целые, хорошо зачищенные, без остатков ботвы и кожицы; консистенция – упругая; цвет – свойственный ботаническим сортам	При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2...3 часа
Лук репчатый	Срезают донце и шейку, снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде	Соломка, кольца, мелкий кубик.	Целый, чистый, упругий, сочный, соответствующей окраски, без темных пятен.	При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2...3 часа
Капуста белокочанная	Удаляют поврежденные и загрязненные листья, промывают. Разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Нарезают в зависимости от кулинарного использования.	Соломка, шашки (квадратики), рубка.	Целая, чистая, упругая, сочная, и с соответствующей окраски, без темных пятен.	При температуре 2...4 С, не более 48 часов.

Инструкционная карта
ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1

«Механическая кулинарная обработка овощей, и формы нарезки»

Карточка заданий № 1

Прочитать и по ней произвести обработку и нарезку овощей.

Наименование овощей	Механическая кулинарная обработка	Форма нарезки	Требования к качеству	Хранение
Картофель	Картофель сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд)	Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка	Картофель очищенный (целый)- клубни чистые, упругие, без темных пятен и глазков, цвет – от белого до кремового.	В холодной воде не более 2...3 часов.
Корнеплоды: Свекла, морковь	Сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд)	Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка	Целые, хорошо зачищенные, без остатков ботвы и кожицы; консистенция – упругая; цвет – свойственный ботаническим сортам	При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2...3 часа
Лук репчатый	Срезают донце и шейку, снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде	Соломка, кольца, мелкий кубик.	Целый, чистый, упругий, сочный, соответствующей окраски, без темных пятен.	При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2...3 часа

Раздаточный материал

Формы нарезки картофеля

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4...5 Поперечное сечение 0,2х0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к панированным котлетам из кур, шницелю, филе, бифштексу.
Брусочки	Длина 3,5...4 Поперечное сечение от 0,7х0,7 до 1х1	Жарка во фритюре, варка	Для рассольника домашнего, супа картофельного, в качестве гарнира к филе, рыбе фри, антрекотам, бифштексам.
Кубики • Крупные • Средние • Мелкие	С ребром 0,5...2,5 2...2,5 1...1,5 0,5...0,7	Варка	Для супов картофельных с крупами, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим и холодным блюдам.
Кружочки	Диаметр по размеру средних клубней Толщина 0,2...0,3	Запекание, жарка	Для запечённой рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам.
Ломтики	Толщина 0,2...0,5	Жарка основным способом	Для запечённых блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
Дольки	Длина по размеру средних клубней. Не более 5	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовой говядине.

Формы нарезки, способы тепловой обработки, размеры и кулинарное использование корнеплодов.

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак	Длина 3.5...4 Поперечное сечение 0.2x0,2	Пассерование	Для заправочных супов (кроме борща флотского), и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронными изделиями, маринадов
	Свекла	То же	Тушение	Для борщей (кроме флотского), свекольника.
	Редька	То же	-	Для салатов
Брусочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина 3...4 Поперечное сечение 0,4x0,4	Варка	Для бульонов с овощами
Кубики	Морковь, петрушка, сельдерей	С ребром 0,3...0,7	Пассерование	Для щей суточных, супов из круп и бобовых, фаршей.
	Брюква	С ребром 1,2...1,5	Припускание, варка, жарка	Для вторых овощных блюд То же
Кружочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2...2,5 Толщина 0,1...0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд

Ломтики	Морковь, свекла	Толщина 0,2...0,3	Пассерование	Для борща флотского
	Брюква	0,2...0,3	Тушение	Для вторых овощных блюд
	Репка	0,8...1	Жарка	Для вторых овощных блюд
	Редис	0,2...0,3 0,1...0,3	Припускание -	Для вторых овощных блюд Для салатов
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина не более 3,5	Пассерование	Для шей из свежей капусты, рагу, почки по-русски и других тушеных блюд
	Брюква, репа	3,5 5	Припускание Пассерование, тушение	Для вторых овощных блюд То же

Инструктаж

1. Общие требования безопасности.

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда при освоении профессионального модуля ПМ.01.01. Механическая обработка овощей и формы нарезки с учетом условий его прохождения учебной и производственной практики.

1.2. Студент(-ка) извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Студенту следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку, или надевать специальную сеточку для волос;

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом для обработки овощей.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы при механической обработке овощей.

2.4 . Произвести необходимый подбор инвентаря, правильно выбрать разделочные доски.

2.5. Обо всех обнаруженных неисправностях инвентаря, и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после устранения неисправностей если таковы есть.

3. Требования безопасности во время работы при механической обработке овощей.

3.1. Выполнять механическую кулинарную обработку овощей: первичная обработка овощей; очистка, доочистка, нарезка с соблюдением инструктажа по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не допускать к своей работе: механической кулинарной обработке овощей, первичная обработка овощей; очистке, доочистке, нарезке необученных и посторонних лиц.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы: механическую кулинарную обработку овощей, первичная обработка овощей; очистка, доочистка, нарезка, инструменты, приспособления; использовать только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории учебной лаборатории пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.7. Использовать правильный инвентарь разделочные доски, хват ножа рукой при нарезке овощей держать правильно пальцы, при осуществлении механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезка и тепловая обработка (ручки наплитных котлов, противни и др.).

3.8. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

3.9. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный

3.10. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

3.11. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.12. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре.

3.13. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:

применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;

3.14. Во время работы: механическую кулинарную обработку овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезка и тепловая обработка с использованием различного вида оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя оборудования.

3.15. Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

3.16. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек, столовой посудой, имеющей трещины, сколы, щербинки при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезка и тепловая обработка

3.17. При эксплуатации электромеханического оборудования:

использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации - механическую кулинарную обработку овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезка и тепловая обработка в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях при приготовлении блюд из овощей и грибов

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; отключить оборудование, работающее под давлением; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке.

4.2. В аварийной обстановке при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке, оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному

руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

5. Требования безопасности по окончании работы при приготовлении блюд из овощей и грибов

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное и электромеханическое оборудование при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке.

5.2. Перед отключением от электрической сети предварительно выключить все конфорки и шкаф электроплиты при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке.

5.3. Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке.

5.4. Произвести разборку, очистку и мойку оборудования с соблюдением правил охраны труда и техники безопасности при механической кулинарной обработке овощей, плодов, ягод, приправ: первичная обработка овощей, грибов, приправ, плодов, ягод; очистка, доочистка, нарезки и тепловой обработке.