

Министерство образования Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Торопецкий колледж»

Методическая разработка
урока производственного обучения
по профессии 19.01.17. (260807.01)
Повар, кондитер

Тема урока: «Приготовление блюд из фаршированных овощей»

Разработала:
мастер п/о Понизовская Е.А.

Торопец, 2015

ПМ 0.1: Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема урока: Приготовление блюд из фаршированных овощей.

Цели урока:

Образовательная: Формирование и развитие у обучающихся компетенций.

- ПК 1.1 Выполнять обработку, нарезку и приготовление блюд из овощей и грибов.
Проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.
Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.
Обрабатывать различными методами овощи и грибы.
Технику обработки овощей, грибов, пряностей.
Способы механизации отходов при обработке и нарезке овощей и грибов.
- ПК 1.2 Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов.
Правила проведения бракеража.
Способы сервировки и варианты оформления подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи.
Правила хранения овощей и грибов.
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования.
- ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2 Организовать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
- ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5 Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7 Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
- ОК 8 Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Задачи: 1. Научить обучающихся подготовке овощей для фарширования.

2. Научить технологии приготовления фаршей: овощного, грибного.

3. Закрепить полученные знания, умения, навыки на учебной практике посредством выполнения заданий и упражнений.

Развивающая: Формировать и развивать над профессиональные компетенции, мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

Воспитательная: Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении задания, самоконтроль, творческий подход при выполнении задания.

Тип урока: урок по изучению трудовых приёмов и операций.

Методы обучения: наглядно-демонстрационный с элементами беседы; практический.

Форма организации урока: групповая

Оснащение урока:

Оборудование – плита электрическая с жарочным шкафом, инвентарь, посуда для отпуска готовых блюд.

Сырьё – помидоры, кабачки, перец, морковь, репчатый лук, грибы, масло растительное, приправы, специи, сметана.

Дидактические средства обучения: инструкционно - технологические карты, схемы технологии приготовления.

Межпредметная связь:

Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов. Темы: «Санитарные требования к механической кулинарной обработке сырья», «Личная гигиена работников предприятий общественного питания», «Санитарные требования к инвентарю, сырью, таре», «Химический состав овощей», «Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов и блюд из овощей»;

Техническое оснащение предприятий общественного питания. Темы: «Механическое оборудование предприятий общественного питания», «Тепловое оборудование предприятий общественного питания», «Холодильное оборудование предприятий общественного питания», «Организация работы овощного цеха», «Организация работы горячего цеха».

Основы калькуляции и учёта. Темы: «Порядок составления калькуляции», «Учёт продуктов на производстве».

Ход урока

I. Организационный момент (2 минуты).

- выявление отсутствующих;
- заполнение журналов по учебной практике;
- проверка внешнего рабочего вида;
- проверка организации и готовности рабочего места к уроку.

II. Вводный инструктаж (40 минут).

2.1. Целевая установка

Сообщение темы урока «Приготовление блюд из фаршированных овощей».

2.2. Актуализация знаний обучающихся

№ п/п	Вопросы мастера п/о	Ответы обучающихся
1.	Какие овощи используются для фарширования?	Перец, помидоры, баклажаны, кабачки.
2.	Что такое бланширование?	Погружение в кипящую подсоленную воду на 2-5 минут.
3.	Перед фаршированием помидоры бланшируют?	Нет.
4.	Подготовка помидор для фарширования.	Промывают, срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, натирают солью и перцем.
5.	Грибной фарш, технология приготовления.	Подготовленные белые грибы мелко нарезают, обжаривают с мелкой нарезанной сердцевиной помидоров, репчатый лук пассируют, рис отваривают, затем всё соединяют, добавляют соль, молотый перец, зелень петрушки.
6.	При какой температуре запекают фаршированные овощи?	250-280°.
7.	Подготовка кабачков для фарширования.	Фаршируют порционными кусками или целиком. Кабачки нарезают поперёк, на цилиндры высотой 4-5см., удаляют семена, варят до полуготовности в подсоленной воде 3-5

		мин., охлаждают, наполняют фаршем.
8.	Подготовка баклажан для фарширования.	Баклажаны нарезают вдоль, пополам или поперёк на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами, наполняют фаршем.
9.	Подготовка перца для фарширования.	Делают надрез вокруг плодоножки, удаляют плодоножку вместе с семенами, промывают, бланшируют в кипящей подсоленной воде 1-2 мин., охлаждают и наполняют фаршем.
10.	Подготовка сушеных грибов для приготовления фарша.	Перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3-4 часа, затем воду сливают грибы, мелко нарезают.
11.	Обработка капусты для голубцов.	После зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, промывают, кладут в кипящую подсоленную воду и бланшируют, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, утолщенную часть листа отбивают, кладут фарш и заворачивают.

2.3. Формирование ориентировочной основы деятельности.

Подготовленные овощи: перец, помидоры, кабачки будем фаршировать следующими фаршами: овощной - морковь и репчатый лук нарезают соломкой, пассируют, добавляют свежие помидоры и пассируют вместе, затем соединяют с отварным рисом, кладут соль, перец, зелень петрушки и перемешивают;

Фарш грибной – белые сушеные грибы промываем, замачиваем, мелко нарезаем, обжариваем, лук репчатый нарезаем мелкими кубиками и пассируем, затем соединяем, добавляем отварной рис, соль, молотый перец, зелень петрушки, можно добавить мелко нарубленный чеснок.

Подготовленные овощи: - помидоры фаршированные укладываем на противень, смазанный маслом сверху, посыпая тертым сыром и запекаем, при отпуске поливают соусом, сметану подают отдельно;

- перец фаршированный укладывают на противень, заливают соусом или сметаной и запекают в жарочном шкафу до готовности, при отпуске поливают соусом, в котором запекали;

- кабачки фаршированные укладывают на противень смазанный маслом, заливают до половины соусом, посыпая тертым сыром и запекают при отпуске выкладывают в баранчик или на порционное блюдо, поливают соусом, с которым запекали или отдельно подают сметану.

1. Показ и объяснение приёмов, способов технологической последовательности, выполнение трудовых операций (приложение № 1 инструкционных карт)
2. Инструктаж по технике безопасности в овощном и горячих цехах (приложение № 2).

3. Санитарные нормы и правила:

- специальная одежда повара (халат, колпак, фартук, полотенце, обувь);
- отсутствие булавок или иголок на одежде;
- коротко отстриженные ногти;
- чистое подногтевое пространство;
- отсутствие украшений и часов;
- чисто вымытые руки;
- соблюдение правил работы с острыми режущими инструментами;
- соблюдение дисциплины и режима работы.

3. Основная часть.

Текущий инструктаж (225 минут).

Деятельность обучающихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов, самоконтроль норм выхода. 	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся

3. Первичная обработка овощей и подготовка их для фарширования.



3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки.

4. Нарезка овощей для фаршей: овощного и грибного.

4. Обход с целью контроля, правильности нарезки овощей для приготовления овощного и грибного фарша.

5. Приготовление фаршей: овощного и грибного.

5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

6. Фарширование овощей.



6. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Занести данные в карту критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

7. Подготовка фаршированных овощей для запекания



7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов.

8. Запекание фаршированных овощей.

8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.

9. Оформление блюда.



9. Показ элементов оформления при подаче блюд.

10. подача блюд.

10. Принятие работ.

Бракераж готовых изделий.

Оценка качества.

Заполнение карты критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Бракераж готовых изделий.

Температура подачи готовых овощных блюд должна быть не ниже 65°. Выкладывают на подогретое до 40° блюда, сметану подают отдельно в соуснике или поливают соусом, в котором запекали фаршированные овощи. На разрезе фарш распределён равномерно, цвет и вкус - овощей, из которых приготовлены запеченные блюда, консистенция мягкая.



4. Заключительный инструктаж (33 минуты).

1. Анализ выполнения работ:

- допущенные ошибки;
- нарушения техники безопасности;
- отклонение от технологии приготовления блюд.

5. Домашние задание:

- тема приготовления блюд из овощной массы;
- составить технологическую схему приготовления картофельных и морковных котлет;
- картофельный рулет.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Технология приготовления блюд из фаршированных овощей.

Материально – техническое оснащение

Оборудование: холодильный шкаф, производственные столы, весы, инвентарь, электроплита.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, разделочные ножи, лопаточки, весёлка, сито, сковороды, сотейники, столовые тарелки, порционные блюда.

Сырьё: кабачки, болгарский перец, морковь, репчатый лук, яйцо, рисовая крупа, растительное масло, сыр, соус, помидоры, капуста.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ.

Операция № 1. **Приём сырья.** Органолептическая оценка качества сырья определяет вкус, цвет, запах.

Операция № 2. **Организация рабочего места.** На производственный стол выкладываем разделочные доски, ножи из поварской тройки.

Операция № 3. **Подготовка продуктов.** Выполняют следующие действия:

1. Производят первичную обработку всех продуктов, входящих в состав блюд: голубцы овощные; перец, кабачки, помидоры фаршированные (перебирают, промывают, замачивают сушеные грибы в холодной воде);
2. Ставят варить:
 - а) рис (до полуготовности);
 - б) яйца (вкрутую)
3. Подготавливают (пока варятся рис, яйца) овощи к фаршированию:
 - а) удаляют кочерыжку у капусты;
 - б) удаляют семена у перца (срезав верхушку);
 - в) удаляют кожицу у кабачков (если она грубая), нарезают кабачки на цилиндры (высота 3...5см.), удаляют у кабачков семена;
4. Ставят варить овощи в подсоленной воде, подготовленные к фаршированию, и грибы (до полуготовности);
5. Сливают, охлаждают и очищают яйца;
6. Откидывают на дуршлаг рис (дают стечь воде);
7. вынимают шумовкой из отвара отваренные до полуготовности кабачки, перец, капусту (по мере приваривания листьев), охлаждают, дав стечь воде;
8. Шинкуют овощи соломкой (лук, морковь), мелко нарезают помидоры, грибы, яйца, сваренные вкрутую, зелень петрушки;
9. Пассируют овощи: репчатый лук и морковь вместе, а помидоры отдельно, грибы обжаривают.

10. Натирают сыр на тёрке.

Операция № 4. **Приготовление фарша для фарширования овощей.**

Выполняют следующие действия:

1. Соединяют вместе отварной рис, пассированные овощи (репчатый лук, морковь), мелкорубленые яйца, сваренные вкрутую, соль, перец чёрный молотый;
2. Делят фарш на 3 части: одну – для фарширования кабачков, другую – для фарширования перца (добавляют пассированные помидоры), третью – для фарширования голубцов, добавив мелко нарубленную зелень.

Операция № 5. **Приготовление полуфабрикатов.** Выполнение следующих операций:

1. Разбирают отварную капусту на отдельные листья.
2. Отбивают тупой стороной лезвия утолщения.
3. На отбитые листья укладывают фарш.
4. Завертывают полуфабрикаты в форме конверта.
5. Укладывают на лоток, ставят в холодильный шкаф до тепловой обработки.
6. Наполняют фаршем подготовленные кабачки, перец, помидоры.
7. Укладывают на лоток, ставят в холодильный шкаф до тепловой обработки.

Операция № 6. **Тепловая обработка.**

1. Укладывают фаршированные кабачки, перец, помидоры на смазанный противень, посыпают тёртым сыром.
2. Ставят запекать в жарочный шкаф при температуре 250-280°.
3. Запекают до образования румяной корочки.
4. Подают со сметаной.
5. Обжаривают на сковороде полуфабрикаты голубцов с двух сторон до образования румяной корочки.
6. Укладывают на смазанный противень, заливают соусом.
7. Ставят в жарочный шкаф для запекания.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ.

Овощные голубцы: Внешний вид – голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная, капуста и фарш не должны хрустеть при разжевывании.

Цвет – сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру солёный с ароматом использованных овощей и специй, не допускается запах пареной капусты.

Фаршированные кабачки, перец, помидоры: Внешний вид – кабачки, перец или помидоры политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру солёный с ароматом использованных овощей и специй.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

Хранят фаршированные овощи на мармите в посуде с закрытой крышкой не более 2 часов.

ПРОИЗВОДСТВЕННОЕ ЗАДАНИЕ.

1. Произведите расчёт продуктов для приготовления 10 и 50 порций блюда «Голубцы овощные». Результаты запишите в технологическую карточку.

Технологическая карточка

Наименование блюда: «Голубцы овощные»

Сборник рецептур: 1998г.

Раскладка: № 501/ II

Выход 250г.

№ п/п	Сырьё	Масса на 1 порцию, г.		Масса на 10 порций, г.		Масса на 50 порций, г.	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Капуста белокочанная свежая	190	152				
2.	Варёная капуста	-	140				
3.	Для фарша: грибы белые свежие или белые сушёные или шампиньоны свежие.	53/40 10/10 66/50	20 20 20				
4.	Морковь	28/22	15				
5.	Лук репчатый	36/30	15				
6.	Крупа рисовая	11	302				
7.	Зелень петрушки	3	2				
8.	Маргарин столовый	15	15				
9.	Фарш	-	80				
10.	Полуфабрикат	-	220				
11.	Соус (по рецептуре Сборника рецептур (№ 1044 и 1045)	-	100				

ИНСТРУКЦИЯ

по технике безопасности и охране труда при работе в горячем цехе.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.

- 1.1. К работе в горячем цехе допускаются лица прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по технике безопасности и охране труда.
- 1.2. Опасные производственные факторы:
 - термические ожоги при касании руками нагретой электронагревательных приборов, а также горячей жидкостью или паром;
 - поражения электрическим током при неисправном заземлении корпуса теплового оборудования и отсутствие диэлектрического коврика.
- 1.3. При работе на тепловом оборудовании горячий цех должен быть обеспечен порошковым или углекислотным огнетушителем, а также аптечкой с необходимым набором медикаментов, перевязочных и противоожоговых средств.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ.

- 2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак, убедиться в наличии на полу около теплового оборудования диэлектрического коврика.
- 2.2. Проверить наличие и целостность пакетных переключателей, а также надёжность подсоединения защитного заземления к корпусу теплового оборудования.
- 2.3. Включить вытяжную вентиляцию и убедиться в её нормальном функционировании.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ.

- 3.1. Встать на диэлектрический коврик включить электроплиту, жарочный шкаф, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.
- 3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.
- 3.3. Ёмкости заполнять жидкостью не более $\frac{3}{4}$ их объёма, чтобы при закипании жидкость не выплёскивалась и не заливала жарочную поверхность.

