

**Тамбовское областное государственное автономное образовательное
учреждение среднего профессионального образования
«Многопрофильный колледж имени И. Т. Карасева»**

**Методическая разработка
урока производственного обучения на тему: «Приготовление жареных
блюд из картофельной массы: котлеты, зразы, крокеты»**

Мастер производственного обучения
Захарова Анна Николаевна

п. Строитель 2014 г.

Пояснительная записка

Производство кулинарной продукции на современном предприятии общественного питания сложный технологический процесс, который состоит из ряда последовательных операций по обработке продуктов, приготовлению блюд и кулинарных изделий. Кроме того рассматриваются вопросы по правильной эксплуатации оборудования, соблюдения правил гигиены, питания и санитарии, обеспечивающие изготовление благополучной в санитарном отношении продукции и позволяющие устанавливать строгий санитарный режим на предприятиях общественного питания.

Данная программа составлена в соответствии с требованиями государственного стандарта начального профессионального образования и предназначена для обучающихся по специальности «Повар, кондитер».

При изучении данной темы студент *должен знать:*

- значение овощных блюд в питании;
- посуда, применяемая при приготовлении овощных блюд;
- классификация овощных блюд по способу тепловой обработки (отварные, припущенные, жаренные, тушёные) и их характеристика;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и гарниров из варенных и припущенных овощей;
- отпуск блюд, использование гарниров;
- рецептуру и технологию приготовления блюд и гарниров из жаренных и тушёных овощей;
- отпуск блюд, использование гарниров;
- рецептуру и технологию приготовления фаршированных блюд и подача;
- требования к качеству блюд и гарниров из овощей;
- условия и сроки хранения.

Должен уметь:

- приготавливать блюда и гарниры из отварных овощей;
- приготавливать блюда и гарниры из припущенных овощей;
- приготавливать блюда и гарниры из жареных овощей;
- приготавливать блюда и гарниры из тушеных овощей;
- приготавливать блюда и гарниры из запечённых овощей;
- приготавливать фаршированные блюда из овощей.

Данная методическая разработка урока производственного обучения предназначена для мастеров производственного обучения.

ПЛАН УРОКА

Тема программы: Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема урока: Приготовление жареных блюд из картофельной массы: котлеты, зразы, крокеты.

Цели урока:

Обучающая: учить обучающихся самостоятельно (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению зраз и котлет из картофельной массы, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций (в приготовлении картофельной массы, фарша, формовки изделий).

Воспитательная: формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

Развивающая: Развивать мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

Методическая цель: стратегическое формирование и развитие навыков в процессе обучения.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения: словесные, наглядно-демонстрационные; практические;

Оснащение:

Оборудование лаборатории – плита электрическая, пароконвектомат, холодильник, весы электронные, мясорубка

Посуда, инвентарь - ножи поварские, доски разделочные, тазы, сковороды, лопатка.

Сырье - продукты согласно сборнику рецептов;

Документы письменного инструктирования – инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

Межпредметные связи:

Кулинария (Тема “Приготовление блюд и гарниров из овощей”),

Оборудование предприятий общественного питания (Тема “Машины и механизмы для обработки овощей),

Физиология питания, санитария и гигиена (Тема “Личная гигиена работников предприятий общественного питания”),

Товароведение пищевых продуктов (Тема “Биологическое значение пищи и ее химический состав”),

Калькуляция и учет (Тема “Учет продуктов на производстве”).

Место проведения урока: лаборатория студия.

ХОД УРОКА

I. Организационный момент (1-2 мин.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и калькуляторов.

II. Вводный инструктаж (35-40 мин.)

Сообщение темы и целей урока.

Тема программы: Приготовление блюд и гарниров из овощей.

Тема урока: Приготовление жареных блюд из картофельной массы: котлеты, зразы, крокеты.

Цели урока: учить обучающихся самостоятельному (пользуясь инструкционно-технологической картой) приготовлению зраз и котлет из картофельной массы, закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приёмов и операций (в приготовлении картофельной массы, фарша, формовки изделий).

Актуализация внимания обучающихся на содержание темы урока:

Один из обучающихся зачитывает историческую справку, материал которой подготовлен им заранее в качестве домашнего задания.

Выступление обучающегося:

Родина картофеля – Чили. Здесь его возделывали ещё в самом начале нашей эры. В Европе это растение первоначально рассматривали как диковинку с красивыми цветами и, в меньшей степени, как продукт питания.

Многие модницы из высшего общества прикалывали букетики картофеля к волосам.

Аптекари Парижа и Берлина разводили картофель как лекарственное растение.

В Россию картофель завезли при Петре I. Будучи в заграничном путешествии Царь Петр I выслал мешок картофеля Александру Меншикову и велел его разводить в России.

В 1800 году картофель ещё был такой редкостью, что его дарили в праздники и подавали на придворных балах как редкое лакомое блюдо.

Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

Индивидуальная работа по карточке (1 обучающийся)

Эталон ответа: 1. Основной,, во фритюре, в жарочном шкафу.

2. Жаркой называют нагревание продукта с жиром или без него до состояния, при котором образуется поджаристая корочка.

Фронтальный опрос группы

- Назовите ассортимент жареных блюд из картофельной массы.

Эталон ответа: котлеты, зразы, крокеты.

- Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы, называемое зразами.

Эталон ответа: зразы картофельные – это фаршированное изделие прямоугольной формы с закруглёнными концами, панированное в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки.

(Демонстрация слайда и муляжа зраз, пояснения мастера).

- Дайте характеристику котлетам.

Эталон ответа: котлеты картофельные имеют овальную приплюснутую форму с одним заострённым концом, панированные в сухарях и обжаренные основным способом с двух сторон.

(Демонстрация слайда и муляжа котлет картофельных, пояснения мастера).

- Знакомы ли Вы с приёмами формовки котлет картофельных? При формовке, каких изделий Вы сталкивались с аналогичными трудовыми приёмами?

Эталон ответа: при приготовлении рыбных и мясных полуфабрикатов.

- Расскажите о правилах подачи зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: котлеты и зразы подают как самостоятельное блюдо по 2 штуки на порцию с маслом, сметаной, соусами (грибным, сметанным, томатным, луковым). Часто при подаче используют дополнительный гарнир (зелень, свежие, консервированные овощи).

Интеллектуальная разминка (реализация развивающей цели).

Даны глаголы, обозначающие процессы: *перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить холодной водой, посолить, отварить, слить, охладить, нарезать, протереть, ввести яйцо* (Глаголы написаны на плакате).

Вопросы группе:

- Какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы?

Эталон ответа: приготовления картофельной массы.

- Уберите глагол, лишний для технологического процесса приготовления картофельной массы.

Эталон ответа: нарезать.

- Найдите недостающий для технологического процесса приготовления глагол.

Эталон ответа: просушить.

- Расположите глаголы в последовательности технологического процесса приготовления картофельной массы.

Эталон ответа: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, охладить, ввести яйцо.

- Действие, какого глагола ведет к нарушению технологического процесса приготовления картофельной массы?

Эталон ответа: залить горячей водой.

- Какие ошибки следует устранить в перечне глаголов, отражающих технологический процесс приготовления картофельной массы?

Эталон ответа: глагол “Калибровать” пишется через “и”.

Вопросы “на засыпку”.

- Несмотря на свою полезность, в каком случае_картофель может стать ядовитым?

Эталон ответа: если кожура картофеля позеленела, соланин, содержащийся в ней, ядовит.

- Каким образом повар может спасти “Честь мундира”?

Эталон ответа: перед варкой картофель “В мундире” для сохранения целостности кожуры её следует наколоть вилкой в нескольких местах.

Дополнения мастера производственного обучения.

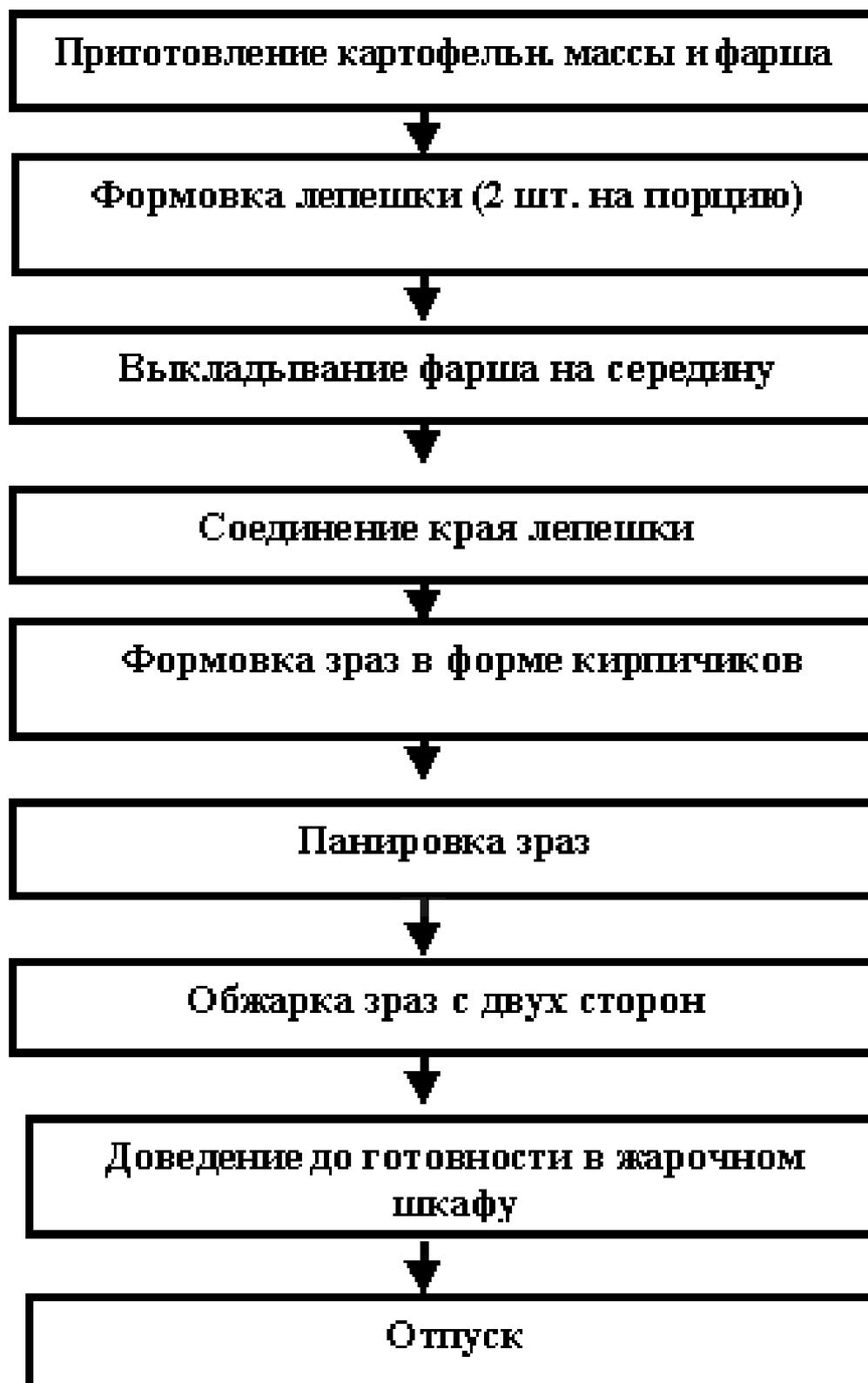
Картофель называют вторым хлебом. Его калорийность в 2 раза выше, чем у других овощей. Основной энергетический материал – углевод. Имеет нежную хорошо усвояемую клетчатку. Белок картофеля имеет прекрасный аминокислотный состав, близкий к животным белкам. Картофель богат магнием, кальцием, железом, фосфором, йодом. Благодаря высокому содержанию калия (свыше 500 мг на 100 г продукта), способствует выведению воды из шлаков из организма и регулирует обменные процессы, 500 гр. картофеля хватает для удовлетворения суточной потребности в витамине С. Помимо витамина С картофель содержит витамины: В₁, В₂, В₆, фолиевую кислоту, РР, пектиновые вещества, органические кислоты.

Объяснение последовательности выполнении работ, безопасных приёмов их выполнения и показ формовки полуфабрикатов.

Разбор схемы технологической последовательности приготовления зраз.

Разбор схемы технологической последовательности приготовления котлет картофельных.

Технологическая схема
приготовления зраз картофельных



Технологическая схема
приготовления
котлет картофельных



Закрепление правил организации работы и техники безопасности при приготовлении зраз и котлет картофельных.

Вопросы группе:

- Выберите из разложенных на столе инструментов и приспособлений те, которые Вам понадобятся для изготовления зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: ножи, доски (ОС), кастрюли, сковорода, толкушка, тарелка, вилка, весы, лотки.

- С помощью, каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве зраз и котлет картофельных.

Эталон ответа: с помощью картофелечистки, протирачной машины.

Какие приёмы безопасности следует соблюдать при приготовлении зраз и котлет картофельных?

Эталон ответа: Правила эксплуатации картофелеочистительных машин. (Инструкция № 38), правила эксплуатации электроплиты (Инст. № 39), Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ (Инст. № 28).

“Узелок на память”. Игровой приём закрепления знаний по охране труда и техники безопасности. **Проверка домашнего задания:** оформить в стихотворной форме правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении зраз и котлет картофельных. *Учащиеся зачитывают.*

Закрепление материала вводного инструктажа

Двое обучающихся показывают приемы формовки зраз и котлет картофельных. **В это время вопросы группе:**

- Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ при приготовления зраз и котлет.

Эталон ответа: варку картофеля необходимо проводить в малом количестве горячей воды, посолив и закрыв крышку, соблюдая время варки, использовать при варке неокисляющую посуду.

- Почему в процессе приготовления картофельной массы картофель протирают (толкут) горячим?

Эталон ответа: остывая, крахмальные зёрна картофеля теряют свою эластичность, при протирании разрываются, отчего масса становится клейкой, тягучей.

- Для чего перед соединением с сырым яйцом, массу охлаждают до 40⁰С.

Эталон ответа: чтобы предотвратить преждевременное свёртывание белка.

- Почему при формовке изделий картофельная масса должна оставаться тёплой.

Эталон ответа: охлаждённая масса становится комковатой и плохо формуются.

На примере выполнения задания обучающимися еще раз обращается внимание на правильность выполнения трудовых приемов при формовки зраз и котлет картофельных.

III. Текущий инструктаж (5 час.)

| Деятельность обучающихся | Деятельность мастера |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений. | 1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места. |
| 2. Взвешивание продуктов | 2. Наблюдение за деятельностью обучающихся |
| 3. Первичная обработка продуктов, самоконтроль % отходов (взвешивание картофеля до очистки и после, сравнение массы брутто и массы с нормативами. При необходимости доложить сырью до нормы). | 3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. Занести данные в карту критериев оценки. |
| 4. Приготовление картофельной массы. | 4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. |

| | |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. Приготовление фарша. | 5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. |
| 6. Дозировка полуфабрикатов. Самоконтроль норм выхода. | 6. Наблюдение за деятельностью обучающихся. Занести данные в карту критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ (зраз и котлет картофельных). |
| 7. Формовка изделий. | 7. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов формовки. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. |
| 8. Обжарка изделий. | 8. Обход с целью контроля соблюдения правил техники безопасности. |
| 9. Оформление дополнительного гарнира. | 9. Показ элементов оформления при подаче блюд. |
| 10. Подача блюда | 10. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества. Заполнение карты критериев оценки выполнения обучающимися учебно-производственных работ (приготовления зраз и котлет картофельных). |

IV. Заключительный инструктаж (10-15 мин.)

- сообщение о достижении целей урока;
- анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;

- разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовлении зраз и котлет картофельных);
- демонстрация лучших работ;
- оценка работы обучающихся, комментарии;
- сообщение темы следующего урока;
- выдача домашнего задания: *Повторить тему “Приготовление запеченных блюд из картофельной массы”, составить алгоритм приготовления запеканки картофельной с овощами и рулета картофельного с яйцом и луком;*
- уборка обучающимися рабочих мест.

Основные источники:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария. Повар», Москва, Издательский центр «Академия», 2008г.

Дополнительные источники:

1. С.И.Ищенко «Полный рецептурный кулинарный справочник», Москва 2008г. (3 тома)
2. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»: уч.пособие для НПО/ Н.Э.Харченко.-2 изд.,-М.; Изд.центр «Академия», 2006г.
3. В.П.Андросов «Производственное обучение по профессии Повар», Москва «Академия НПО общественное питание», 2006г. (4 тома)
4. Л.Л.Татарская «Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров», «Академия НПО общественное питание», 2006г. (10учебников)
5. Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании», Москва Изд. Феникс, 2010г.
6. С.Н.Козлова «Кулинарная характеристика блюд», Москва 2011г.

Электронные ресурсы:

1. Обработка овощей. Приготовление блюд и гарниров из овощей.
<http://kulinaro.ru>.
2. Приготовление блюд из овощей. Good-Cook.ru.
3. Блюда из овощей. knigakulinara.ru