

План урока практического обучения

Дата проведения _____

Группа **ПК 16**

ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

Учебная практика: Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов

Тема урока: Вводное занятие.

ТБ, организация рабочего места, правила санитарии и гигиены; ПБ.

№ урока 1-1 .

Тип урока: Изучение нового материала

Цель: способствовать формированию опыта по ПК 1: производить организацию рабочего места.

Задачи:

Обучающая – изучить технику безопасности, правила санитарии и гигиены, пожарную безопасность на примере кулинарного и кондитерского цеха.

Сформировать умения по оказанию первой помощи при поражении электрическим током; порезах, ожогах.

Развивающая - формирование практического опыта

Воспитательная – способствовать формированию ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 3: Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 06: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

Методы обучения: словесный, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный (первичное закрепление), частично-поисковый, демонстрационный, обучение с использованием компьютерных обучающих программ.

Оснащение урока: Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: - рабочие места для учащихся, набор инструментов и приспособлений, -электропечи, жарочный шкаф, микроволновая печь, холодильник, столовый инвентарь, столовая посуда, кухонная посуда, весы ВНЦ-10, весы электронные, продукты, мультимедиапроектор, презентация по теме, плакаты, Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., [Кулинария. Учебник для начального профессионального образования](#), -М.: Академия, 2013 г., Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., Политехника, 2000, конспекты, электронный учебник,

Ход урока

1. Организационная часть

- подготовка учащихся к восприятию нового материала;
- целевая установка на занятие (ПК - озвучиваем, ОК –нет)

2. Вводный инструктаж (изучение нового материала, формирование ПК, актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

Инструктаж по технике безопасности и противопожарной безопасности. Правила организации рабочего места, санитарии и личной гигиены.

Вопросы на повторение материала:

- Какие требования к спецодежде?
- Правила организации рабочего места.
- Основные правила ПБ.

3. Текущий инструктаж (формирование, закрепление ПК, ОК):

- организация рабочего места;
- оказание первой помощи при поражении электрическим током.

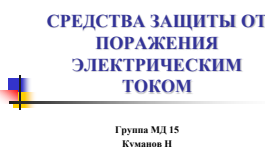
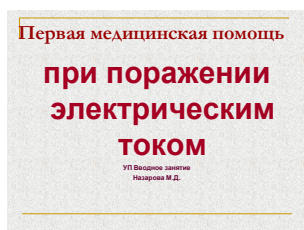
4. Заключительный инструктаж (подведение итогов урока заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК)

- анализ урока
- выводы
- оценка знаний учащихся

6. Выдача задания на дом.

- повторить ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству клубнеплодов, корнеплодов.

Мастер производственного обучения: Назарова М.Д.



ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА
ИСХОД ПОРАЖЕНИЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

Основы организации,
приемы и способы оказания
первой помощи при
чрезвычайных ситуациях

Вводное
занятие



1.Основные понятия.

Сырье – исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки.

Полуфабрикат – пищевые продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Полуфабрикат высокой степени готовности– кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие – кулинарное изделие из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки и др.).

Кондитерское изделие – изделие из теста с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, печенье и др.).

Блюдо – пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Кулинарная продукция – совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.

Кулинарная готовность – совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению в пищу.

Кулинарная обработка – воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся готовыми для дальнейшей обработки или употребления в пищу.

Механическая кулинарная обработка – кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка – кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности.

Отходы при кулинарной обработке – пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.

Потери при кулинарной обработке – уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

Рецептура – нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

- 1) Характеристика сырья;**
- 2) Гигиенические требования к качеству продукции;**
- 3) Производство полуфабрикатов;**
- 4) Производство горячих закусок, блюд и гарниров.**

1) Блюда из картофеля и овощей обладают высокой пищевой ценностью, обусловленной значительным содержанием в них углеводов, минеральных веществ и витаминов.

Блюда из грибов по пищевой ценности уступают овощным. Имеют своеобразный вкус и аромат.

Калорийность блюд из овощей и грибов не велика, что позволяет использовать их в диетическом и лечебном питании.

Добавление к блюдам различных жиров, молока, творога, сметаны, соусов и других продуктов позволяет повысить их калорийность.

Технологические свойства овощей и грибов позволяют применять различные способы тепловой обработки: варку, припускание, жарку, тушение и запекание.

Овощи кроме того пассеруют, бланшируют и подпекают.

Клубнеплоды: картофель, топинамбург, батат.

Корнеплоды: морковь, свекла, репа, корень петрушки, редиска

Капустные: белокочанная, цветная, брюссельская капуста.

Луковые: репчатый лук, чеснок, лук порей.

Томатные: баклажаны, перцы, томаты.

Свежие грибы: шампиньоны, культивируемые в специальных теплицах, вешенки, белые, сушеные грибы, соленые грибы (только изготовленные на производстве).

2) Согласно санитарным требованиям плоды и овощи гнилые, заплесневелые, пораженные вредителями и болезнями, поврежденные грызунами, насекомыми, личинками насекомых, а также с резким посторонним запахом, в том числе и ядохимикатов к реализации не допускаются.

В свежих и свежемороженых зелени столовой, овощах не допускается наличие яиц и личинок гельминтов и цист кишечных патогенных простейших.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения и подсушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более двух часов.

3) Производство полуфабрикатов:

Классификация:

I. По виду овощей полуфабрикаты разделяют на группы:

1. Полуфабрикаты из картофеля;
2. Полуфабрикаты из корнеплодов;
3. Капустных овощей;
4. Луковых овощей;
5. Плодовых (томатных, тыквенных, бобовых, зерновых) овощей;
6. Салатных;
7. Шпинатных и десертных овощей;
8. полуфабрикаты из грибов.

II. По способу обработки:

1. Полуфабрикаты в виде сырых очищенных овощей и грибов;
2. Полуфабрикаты прошедшие после механической кулинарной обработки еще и тепловую кулинарную обработку;

Технологическая схема производства полуфабрикатов:

1) Сортировка сырья (калибровка);

2) Мытье:

Цель: удаление загрязнений с поверхности овощей;

3) Очистка:

Цель: удаление малоценных слоев продукта;

4) Дочистка;

4) Нарезка.