Министерство образования и науки Республики Бурятия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Гусиноозерский энергетический техникум»

 Согласовано УТВЕРЖДАЮ

ЦК преподавателей спец.дисциплин Заведующая по ПО и БОП

и мастеров п/о по ПП КРС \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А.Симонова Ульянова С.А..

 Протокол заседания ЦК

 от\_\_\_\_\_\_\_2019г. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_



**Методическая разработка открытого урока**

«**Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Формы простой и сложной нарезки »**



**План открытого урока учебной практики**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  *профессии43.01.09 Повар, кондитер***

**Тема урока:** «Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Формы простой и сложной нарезки. Определение процента отходов, хранение »

**Цель урока:** закрепить профессиональную компетенцию ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. Осуществлять первичную обработку, подготовку овощей, грибов.

**Задачи:**

1*.Образовательная:*  способствовать формированию творческих способностей, умению анализировать и делать выводы, презентовать результаты своей деятельности, формировать интерес к профессии.

*2.Развивающаяся*: отработать полученные умения и навыки . *3.Воспитательная:* способствовать формированию навыков коммуникативной культуры, навыков самостоятельной деятельности и самоконтроля.

**Тип урока:**

* Урок получения первичных навыков и изучение нового материала.

**Форма проведения:**

* Фронтальная, групповая

**Объект работы:** лаборатория поваров

**Используемые технологии обучения:**

* Проблемного обучения
* Группового обучения

**Материально-техническое оснащение:**

* *Учебное оборудование лаборатории:*
* *Комплект учебно- методической документации*
* *Комплект плакатов*

*Время проведения: 6часов ( 270 минут)*

**Межпредметные связи**:

* МДК.01.01Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.
* ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
* ОП.03Техническое оснащение и организация рабочего места

**Требования к результатам освоения темы в рамках профессионального модуля ПМ.01.**

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися профессиональной деятельностью по приготовлению «Приготовление полуфабрикатов для блюд из овощей и грибов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

**Профессиональные компетенции**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.

 **Общие компетенции**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Ход и содержание урока**

*Перед началом занятия студенты в произвольной форме разделились на группы по 2 человека.*

1.Приветствие группы.

Отметка присутствующих.

Проверка наличия спецодежды.

Проверка наличия дневников учебной практики.

Деление на группы.

Староста отмечает отсутствующих.

**2.Сообщение темы урока.**

Погружение в тему урока.

Развитие навыков рефлексии и адекватного самоанализа.

Сообщение темы урока:

«Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых и тыквенных и томатных. Формы простой и сложной нарезки»

Сообщение цели урока: изучить классификацию овощей и выполнить практическую работу, соблюдая при этом технику безопасности и личную гигиену.

Мастер п/о обращает внимание обучающихся на оценочные листы (приложение 1), в которые будут фиксироваться результаты деятельности команды в целом и индивидуально.

Запись темы и плана урока в дневники учебной практики

Обучающиеся изучают оценочный лист

**3.Актуализация опорных понятий.**

Подготовка к восприятию нового материала.

Закрепление теоретических знаний по теме.

Фронтальный опрос (разминка):

(приложение 2)

Индивидуальный опрос:

1. Рассказать механическую кулинарную обработку клубнеплодов?

2. Пищевая ценность овощей?

3. Перечислить простые формы нарезки моркови и свеклы?

(приложение 3)

Студенты отвечают:

1.Сортировка, калибровка, мытье, очистка, мытье, нарезка.

2.Витамины: С., гр. В., Р., Минеральные вещества: калий, кальций, железо, медь, магний. Углеводы крахмал, сахароза, клетчатка, пектиновые вещ-ва. фитонциды, органические кислоты.

3.Соломка, брусочек, кубики (средние, мелкие, крошка), дольки, ломтики, кружочки

**4. Погружение в тему**.

Формирование знаний по обработке клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых и тыквенных и томатных. Формы простой и сложной нарезки. Развитие внимания.

Развитие способности анализировать.

Мастер производственного обучения дает информацию по первичной обработке; формам нарезки и кулинарном использовании клубнеплодов и корнеплодов.

*Мастер п/о:* На предприятия общественного питания овощи поступают в сыром виде.

*Мастер п/о:*Существуют простые и сложные формы нарезки овощей в зависимости от кулинарного использования. Рассмотрим таблицу (прил4) Решение задач на процент норм отходов в зависимости от сезона (прил5)

Дежурные раздают информационные листы. Обучающиеся работают с карточками. Проводят взаимоконтроль.

Привитие навыков безопасной жизнедеятельности

Повторение правил техники безопасности и организации рабочего места при работе в овощном цехе.

Работают с инструкциями по охране труда

Задают вопросы друг другу в микрогруппах.

**5.Демонстрация трудовых приемов.**

Формирование первичных навыков обработки овощей. Развитие моторики рук.

Показ трудовых приемов мастером:

-простая и сложная форма нарезки овощей с соблюдением технологии, техники безопасности.

Внимательно наблюдают за действиями мастера производственного обучения.

**ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ - 160 мин.**

**Самостоятельная работа студентов по выполнению производственного задания***(проводится в учебном кулинарном цехе)*

Отработка первичных навыков обработки овощей. Развитие моторики рук.

Мастер производственного обучения выдаёт производственное задание. (приложение 6)

*1 обход:* с целью проверки правильности организации рабочих мест.

*2 обход:*контроль за деятельностью обучающихся.

*3 обход:* с целью проверки правильности выполнения трудовых приёмов.

*4 обход:* с целью соблюдения техники безопасности.

*5. обход:* индивидуальный инструктаж.

*6 обход*: контроль за уборкой рабочих мест каждой группы.

Обучающиеся выполняют производственное задание

1. Организация рабочих мест, подбор посуды и инвентаря.

2. Взвешивание продуктов, согласно задания.

3. Выполнение трудовых приёмов по обработке и нарезке овощей .

4. Соблюдение правил техники безопасности.

5. При необходимости - исправление ошибок.

6.Уборка рабочих мест.

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ - 20 мин**

**Заключительный этап***(проводится в кабинете вводного инструктажа)* Сообщение о достижении целей урока.

Развитие навыков самоанализа.

Развитие навыков рефлексии.

Подведение итогов работы.

Сегодня на уроке мы с вами изучили:

- Правила обработки овощей

- Отработали простые и сложные формы нарезки овощей.

- Кулинарное использование овощей в зависимости от форм нарезки

- Повторили и закрепили технику безопасности при работе в овощном цехе

- Вспомнили санитарные нормы и правила.

- Закрепили правильную организацию рабочего места при работе в овощном цехе.

- Произвели расчёт норм отходов при обработке овощей

**Разбор типичных ошибок.**

Анализ допущенных ошибок при выполнении практического задания:

- картофель потемнел после нарезки;

- нарушения в организации рабочего места

Проводят самоанализ практической деятельности на уроке.

**Оценка работы, комментарии.**

Студентам раздаются оценочные листы с выставленными баллами и итоговой оценкой.

Знакомятся с оценочными листами, при необходимости задают возникающие вопросы.

**Домашнее задание:**

Развитие познавательной активности

*Мастер п/о*:

- повторить тему «Обработка капустных, луковых овощей

- закончить таблицу. (Приложение 4)

Записывают домашнее задание в дневник учебной практики

**Самостоятельная работа:**

**Задание 1.**

Составить и разработать словарь (глоссарий), на тему: «Подготовка сырья и приготовление блюд из овощей, плодов и грибов» следующих понятий: артишоки; топинамбур; батат; карбование; карвинг; спаржа; приправы; пряности;

**Глосса́рий** ([лат.](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%259B%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B8%25D0%25BD%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B9_%25D1%258F%25D0%25B7%25D1%258B%25D0%25BA) *glossarium* — «собрание [глосс](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%2593%25D0%25BB%25D0%25BE%25D1%2581%25D1%2581%25D0%25B0)»)   [словарь](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A1%25D0%25BB%25D0%25BE%25D0%25B2%25D0%25B0%25D1%2580%25D1%258C)  узкоспециализированных [терминов](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A2%25D0%25B5%25D1%2580%25D0%25BC%25D0%25B8%25D0%25BD) в какой-либо отрасли знаний с толкованием, иногда  [переводом](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%259F%25D0%25B5%25D1%2580%25D0%25B5%25D0%25B2%25D0%25BE%25D0%25B4) на другой язык, комментариями и примерами.

**Формат выполнения**: таблица.

**Критерии оценки**: раскрытие содержания вышеуказанных терминов, выполнение требований к содержанию (см.ниже).

**Контроль выполнения:** сдача готовой таблицы.

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:** используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

колонка - наименование термина, рисунки;

колонка - понятие о значении термина;

колонка - приведите кулинарное использование, рисунки, фото блюд.

Образец заполнения таблицы

Наименование терминов

Значение терминов

Кулинарное использование, рисунки, фото блюд

1

2

3

Артишоки





Артишок  ([лат.](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%259B%25D0%25B0%25D1%2582%25D0%25B8%25D0%25BD%25D1%2581%25D0%25BA%25D0%25B8%25D0%25B9_%25D1%258F%25D0%25B7%25D1%258B%25D0%25BA) Cynara)  - род растений семейства Астровые (Asteraceae)

Русское слово «артишок» было заимствовано через посредство англ. Artichoke из итал. articicco, carciofo, которое в свою очередь заимствовано из арабского al-khurshuf.

Цветы многолетнего растения, которые собирают до начала полного цветения.

Это фактически нераскрывшаяся корзинка будущего цветка, который в зрелом виде имеет сходство с чертополохом, цветущим красивым фиолетовым или синим цветом. Съедобными частями такого цветка являются мясистое цветоложе и основание мясистых чешуй-лепестков.

Артишоки содержат сахара – 12 %, минеральные вещества, белки – 2,2%, благодаря чему обладают высокими вкусовыми свойствами и ценятся как диетический продукт.

Родиной этого рода является Средиземноморский регион и Канарские острова. Предпочитает засушливый теплый климат.

В настоящее время артишок растет в Центральной и Южной Европе, Северной Африке, Южной Америке и Калифорнии. Большинство артишоков, как овощная культура, выращивается во Франции, Испании, Италии.

Используют артишоки на десерт и в отварном виде.

Преимущественно готовят свежие артишоки, они могут храниться неделю, но свой аромат начинают терять сразу после срезания.

Употребление артишоков разнообразно - их подают в качестве самостоятельного блюда, и в качестве гарнира, с ними готовят салаты и пиццы, также их добавляют к пастам, тушеным блюдам и пирогам. С артишоками готовят хлеб и десерты.

Артишоки подают в горячем и холодном виде.





Топинамбур

Батат

и т.д.

Приложение 2

**Вопросы разминки:**

1. Плод причастный к райскому наслаждению (кокос).
2. Овощ, название которого состоит из двух нот (фасоль).
3. Без нее борщ, как скрипач без скрипки (свекла).
4. То же, что и перец (паприка).
5. Вещество, в большом количестве содержащееся в моркови (каротин).
6. Мера редиски принятая на базаре (пучок).
7. Чем больше его раздеваешь, тем больше слез проливаешь (лук).
8. Сто одежек и все без застежек (капуста).
9. Этот овощ невеста давала жениху, если не хотела выходить за него замуж (тыква).
10. Самый народный овощ (картофель).
11. Хороший овощ, обозначающий плохого человека (редиска).
12. Фрукт, давший название фасону брюк (банан).
13. То же, что и кориандр (кинза).
14. Пряность, которой можно увенчать (лавр).
15. Суп из него иногда называют музыкальным (горох).
16. То же, что и помидор (томат).
17. Синий, а не слива (баклажан).
18. То, что обычно не хочет копать Антошка (картофель).
19. Хрен не слаще этого корнеплода (редька).

Приложение 3

**Пищевая ценность овощей**

**Классификация овощей.**

**Общая схема обработки овощей.**

**сортировка**

( удаляют посторонние примеси, загнившие экземпляры)

**калибровка**

(распределение овощей по размерам.

цель: снижение отходов при машинной очистке)

**мытье**

(улучшает санитарное состояние машин, увеличивает срок их эксплуатации)

**очистка**

(удаление частей с пониженной пищевой ценностью.)

**мойка**

**нарезка**

**(**способствует равномерной тепловой обработке, придает красивый внешний вид, улучшает вкус.)

Приложение 4

**Простые формы нарезки картофеля и их кулинарное использование**

Размер

Кулинарное использование

Рисунок

Соломка

Длина 4-5см

Толщина 0,2\*0,2см

Используют для жарки во фритюре (фритюр – большое количество жира)

Брусочки

Длина 3-4см

Толщина 0,7-1см

Для жарки, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями: макаронами, лапшой, вермишелью; для азу

Кубики

*Крупные* толщиной 2-2,5см

В сыром виде для тушения, супов с крупами, бобовыми, макаронными засыпками, борщей флотского, сибирского, рагу

*Средние* толщиной 1-1,5см

В сыром виде для блюда «Картофель в молоке», для тушения

*Мелкие* толщиной 0,3-0,5см

Варёный картофель для салатов, холодных блюд, окрошки

*Дольки*

По радиусу картофеля среднего размера

Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаркого по-домашнему, жарки во фритюре, для азу

*Ломтики*

Из долек или из цилиндра толщиной 1-2мм

Варёный картофель для салатов, винегретов, запекания рыбы

*Кружочки*

Из цилиндра толщиной 1,5-2мм

В сыром виде для жарки, варёный картофель – для запекания мяса и рыбы

**Фигурные формы нарезки картофеля и их кулинарное использование**

Из бочоночков по радиусу – для приготовления супов

Шарики

Крупные – для жарки во фритюре;

Средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам

Стружка

Из цилиндра высотой 2-3см, толщиной 2-2,5мм и длиной 25-30см в виде ленты – для жарки во фритюре

Спираль

Готовят выемкой – для жарки во фритюре

Приложение 5

**Таблица норм отходов овощей**

**Использование пищевых отходов.**

При обработке овощей получаются отходы, количество которых зависит от качества поступающих овощей, способа обработки и времени года. Из очисток картофеля получают картофельный крахмал. Из очисток свеклы готовят свекольный настой, который используют для подкрашивания борщей. Нормы отходов овощей в зависимости от периода года. Таблица в учебнике

Приложение 6

**Задание для выполнения практической работы.**

1. МКО картофеля, нарезка соломкой. Рассчитать процент отходов.

2. МКО картофеля, нарезка брусочками. Рассчитать процент отходов.

3. МКО свеклы, нарезка соломкой. Рассчитать процент отходов.

4. МКО моркови, нарезка соломкой. Рассчитать процент отходов.

5. МКО картофеля, нарезка кубиком. Рассчитать процент отходов.

6. МКО картофеля, нарезка дольками. Рассчитать процент отходов.

7. МКО свеклы, нарезка кубиком. Рассчитать процент отходов.

8. МКО моркови, нарезка кубиком. Рассчитать процент отходов.

9. МКО картофеля, нарезка соломкой. Рассчитать процент отходов.

10. МКО нарезка моркови соломкой. Рассчитать процент отходов.

11.МКО картофеля, нарезка соломкой. Рассчитать процент отходов.

12.МКО картофеля, нарезка брусочками. Рассчитать процент отходов

**Литература и иные информационные ресурсы:** Основные источники:

1.**Ковалев, Н.И., Куткина, М.Н., Кравцова, В.А.**Технология приготовления пищи: - М., «Деловая литература», 2012

2.**Золин, В. П.**Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012

3.**Радченко, Л.А.**«Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2014.

4.**Дубцов, Г. Г**. Товароведение продовольственных товаров.- М., «Академия», 2010

5.**Анфимова, Н.А. Татарская, Л.Л.**Кулинария.- М., «Академия»,2012

6.**Харченко, Н.Э.** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М., «Академкнига»,2014

7.**Матюхина, З.П., Королькова, Э.П**. Товароведение пищевых продуктов. – М., ИРПО: Издательский центр «Академия», 2000

**Информационные ресурсы ( электронные учебники)**

1. [WWW.BORNER.RU](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2FWWW.BORNER.RU) / WWW. KARVING.RU