**План-конспект занятия по**

**учебной практике профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

 **группа №\_12**

Мастер ПО: Завернина Мария Ивановна

**Тема урока**: УП.01.2 Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.

**Цель урока:**

Образовательная: Формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по обработке и нарезке традиционных видов овощей и подготовка их к фаршированию.

Задачи:

- Обучить рациональной организации рабочего места при готовности и исправности оборудования к работе;

- Формировать умения по обработке овощей в логической последовательности, выполнять нарезку и формовку овощей в производственных условиях;

- Научить студентов своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака в приготовлении полуфабрикатов.

Развивающая: Формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической работы.

Задачи:

- Развивать умения рационально организовывать и планировать свой труд;

- Формировать умения анализировать свою работу с позиции достижения наилучших результатов;

- Формировать способности адекватно оценивать производственные ситуации.

Воспитательная: Формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

- Развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;

- Воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;

- Воспитание ответственности и самостоятельности.

**Методическая цель:**

Активизация учебно-познавательного процесса путем применения технологии проблемного обучения.

**Материально-техническое оснащение:** ноутбук, проектор, экран, презентация.

**Оборудование;** плиты индукционные, пароконвектомат, весы электронные, холодильные шкафы, производственные столы.

**Инвентарь:**  доски деревянные с маркировкой «ОС», ножи поварские «ОС»; гастроемкости из нержавеющей стали; корзины для отходов; пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

**Сырье**: кабачки, томаты, лук репчатый, морковь, стручковый сладкий перец.

**В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт**: в подготовке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов.

**Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):**

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, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

**Тип урока:** урок изучения трудовых приемов и операций

**Методы урока:** словесный, наглядный, практический

**Межпредметные связи**: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

**Ход урока:**

**Организационный момент** **(3 мин).**

*Слайд 1*.Добрый день! Уважаемые студенты 12 группы! Рада приветствовать Вас на нашем занятии!

Отчет дежурного по подготовке к занятию! Проверка присутствующих.

**1. Вводный инструктаж. (50 мин)**

Преподаватель;

Перед тем как перейти к новой теме вспомним, что проходили на прошлом занятии учебной практики. Мы рассматривали виды простой и сложной формы нарезки овощей, их кулинарное использование. Повторим данный материал.

1. Актуализация опорных ЗУН (3 мин): устный фронтальный опрос по карточкам.

|  |  |
| --- | --- |
| *Вопросы преподавателя* | *Ответы обучающихся* |
| *1)* в каком цехе производят первичную обработку и нарезку картофеля в поп? | В овощном цехе |
| 2) какая маркировка инвентаря используется в овощном цехе? | ОС - Овощи сырые |
| 3) Назовите вид оборудования для обработки картофеля машинным способом. | Картофелеочистительная машина МОК-250 |
| 4) Формы нарезки капусты | Шашки, дольки, соломка, рубка |
| 5) Перечислите технологические этапы обработки картофеля машинным способом. | Приёмка, взвешивание, сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, мойка. |
| 6) Перечислите простые формы нарезки картофеля? | Ломтики, кружочки, дольки, соломка, кубики, брусочки. |
| 7) Назовите сложны формы нарезки картофеля? | Бочонки, груши, шарики, стружка, спиральки |
| 8) Простые формы нарезки моркови | Соломка, ломтики, дольки, кубики, брусочки, кружочки |
| 9) Формы нарезки репчатого лука | Кольца, дольки, соломка, полукольца, крошка |
| 10) Простые формы нарезки свеклы | Соломка, ломтики, дольки, кубики |

1. Дидактическая игра – «Интеллектуальный волейбол»

Отвечаем на вопросы

|  |  |
| --- | --- |
| Преподаватель | Обучающийся |
| 1. Какие инструменты и посуда используются для подготовки овощей к фаршированию? | Ножи ОС, доски ОС, пластиковые доски зеленого цвета, ножи с зеленой ручкой, гастроемкости, лопатки, сковороды, кастрюли, шумовки. |
| 2. Для чего белокочанную капусту белокочанную погружают в соленую воду? На какое время? | Для удаления гусениц, на 15-20 минут |
| 3. Что такое бланкирование? | Ошпаривание овощей кипятком или погружение в горячую воду на 3-5 минут |
| 4.В чем заключается значение овощных блюд? | Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, которые необходимы для нормальной жизни деятельности организма.  |
| 5. Первичная обработка сухих грибов. | Перебирают, замачивают на 10-15 минут, промывают 3-4 раза, замачивают на 2 часа, варят в этой ж воде, отвар процеживают, грибы промывают.  |
| 6. Почему перед формированием удаляют семена у овощей? | Перед формированием удаляют семена, т.к. они придают горечь овощам. |
| 7. Что такое сульфитация?  | Картофель погружают в 1% раствор бисульфита натрия на 5 минут и промывают в холодной вод 2-3 раза |
| 8.Для чего используют отходы при обработке картофеля? | Для получения крахмала  |
| 9. Какие требования предъявляются к очищенной моркови? | Чистая, упругая, однородная по окраске, без пятен, не заветренная |
| 10. Как обрабатывают соленые огурцы? | Отделяют от рассола, промывают холодной водой, удаляют место крепления плодоножки |

**Преподаватель;**

При приготовлении блюд из овощей очень важна форма нарезки. Скажите, чему способствует соблюдение формы и размера кусочков при нарезании овощей?

**Варианты ответов обучающихся**:

- сокращается продолжительность тепловой обработки;

- равномерное доведение до готовности всех частей продуктов;

- сохранению формы нарезки при тепловой обработке;

- придает блюду эстетический вид.

Правильно, форма нарезки играет не малую роль в приготовлении начинки для фаршированных блюд. Главное вкусовое, эстетическое сочетание продукта.

*Мотивация учебной деятельности обучающихся (5 мин).*

Фаршированные овощи –происходит от латинского слова "farcio", что означает "начиняю". Фаршированные овощи — одно из популярнейших блюд восточной кухни. А, ещё они просты в приготовлении и вкусны. Например: итальянцы заполняют вкусным фаршем артишоки и цветки цуккини, японцы – батат (сладкий картофель), тайцы – банановые листья, корейцы – папоротники, ну а мы -  картошку, капусту, свеклу, перчики, баклажаны и тыкву. По своей форме они напоминают горшочки, лодочки, а начинку берем разную – мясную, крупяную, овощную, грибную. Главное блюдо хорошенько протушить, чтобы начинка пропиталась овощным соком.

 Слайд… Посмотрите на слайд, и сформулируйте тему нашего занятия -

Фаршированные овощи

 **- Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей**

Цель нашего занятия?.........формулируют

Сегодня на уроке мы ознакомимся со способами обработки, формования и кулинарного использования плодовых овощей. Как рационально использовать сырье, чтобы минимизировать количество отходов.

**Изучение нового материала:**

Преподаватель: Для фарширования используют различные плодовые овощи - кабачки, перец, патиссоны, баклажаны. При обработке плодовых овощей обращают внимание на степень зрелости сырья, его размеры.

*Рассказ сопровождается показом презентации.*

1. Томаты. Плоды сортируют по степени зрелости, калибруют по размерам: крупные мягкие зрелые и перезрелые – для супов и соусов, плотные - для фарширования.

 Плоды промывают. После промывания у томатов срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью и перцем, наполняют фаршем.

2. Кабачки. Овощи промывают, срезают плодоножку, очищают от кожицы. Молодые кабачки и сорт цуккини имеют мягкую кожицу, их не очищают. Очищенные кабачки и патиссоны разрезают на части и по необходимости удаляют крупные семена.

Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

3. Стручковый сладкий перец. Плоды сортируют, промывают, удаляют вместе с плодоножкой и вынимают мякоть вместе с семенами, снова промывают.

Далее перец бланшируют в горячей воде 1-2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

**Требования к качеству обработанных плодовых овощей.**

Внешний вид: поверхность сухая, ровная, без повреждений, форма, свойственная виду овощей, без загнивших частей, без плодоножек и семян.

Вкус и запах: свойственный данной группе овощей, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция овощей: плотная, упругая.

1. **Производственная ситуация:**

 **Ситуация 1.**

**На ПОП поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в этой ситуации? Как раздавленные томаты можно использовать?**

**Эталон ответа: томаты необходимо рассортировать, Протереть на соус, использовать для приготовления супов. Томаты опускают в горячую воду, удаляют кожицу и используют.**

 **Ситуация 2.**

 **Вас пригласили в гости, на столе ваши любимые фаршированные баклажаны. Попробовав блюдо, вы были разочарованы. Во – первых кожица у овощей не разрезалась, была жесткая,** а во-вторых чувствовалась горечь. Объясните, какие нарушения в технологии приготовлении блюда допустил повар.

Эталон ответа:

1.Баклажан был перезрелый, как результат грубая кожица. Чтобы избежать этого брака, повар должен был предварительно овощ ошпарить и подпечь в жарочном шкафу. 2. Для удаления излишней горечи баклажан необходимо присаливать и немного выдержать.

**Практический показ:** пройдемте в лабораторию

Раздаются инструкционно-технологические карты подготовки овощей для фарширования (приложение №1,2.)

Преподаватель: показывает трудовые операции обработки и фарширования овощей с комментариями. При этом предупреждает о возможных ошибках, соблюдения техники безопасности.  Подводит оценку качества готового полуфабриката.

Обучающиеся: следят за работой преподавателя, просматривая инструкционные карты.

Преподаватель:

Организуем рабочее место, и приступим к выполнению самостоятельной работы. Выполняю обработку, подготовку овощей (томатов, перца, кабачков) для фарширования.

**3. Текущий инструктаж (4ч 45м).**

Преподаватель контролирует качественное выполнение самостоятельной работы, при необходимости проводит индивидуальные консультации.

Преподаватель совершат обходы рабочих мест.

 Проверка конечного результата.

**4. Заключительный инструктаж. Рефлексия (20-22 мин).**

Преподаватель дает характеристику работы групп, анализ выполненных работ, разбор ошибок при выполнении работ (какие ошибки, «+» и «-», анализ работы в целом).

Выставляются оценки.

**Домашнее задание** (Сделать презентацию «Фаршированные блюда из овощей», количество слайдов – 5, требования к оформлению).

Рефлексия проводиться:



**Учебная литература:**

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с., [16] с. цв. ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с.

3. Интернет источники.