ГБПОУ «Урюпинский агропромышленный техникум»

**Методическая разработка практического занятия**

**с использованием групповой формы обучения.**

**Тема: Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей.**

**междисциплинарный курс**

**МДК 02.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Профессия: Повар, кондитер

Преподаватель: Дементьева Нина Евгеньевна

Аннотация

 Лабораторно-практические работы для освоения профессии Повар, кондитер, предназначены для развития навыков самообучения, самоанализа и оценки качества проделанной работы посредством выполнения заданий по расчету сырья, составлению схем и технологических карт приготавливаемых блюд, решения интегративно-технологических и ситуационных задач, ответов на контрольные вопросы и другие виды

самостоятельной работы.

Цель проведения практических занятий— отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них конечных навыков (профессиональной компетентности), закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно- гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности.

 Одной из эффективных форм проведения практических занятий является групповые формы обучения, которые способствуют формированию не только профессиональных, но и общих компетенций, обеспечивает интеллектуальное, нравственное развитие, самостоятельность, доброжелательность студентов по отношению друг к другу, коммуникабельность, способствуя выработке основных навыков общения внутри группы и за ее пределами.

 Общее задание, предлагаемое преподавателем малой группе, обсуждение проблемной ситуации, предполагает тесное взаимодействие ее членов. Работая на принципах самоуправления и сотрудничества, группа выбирает наиболее эффективный, по мнению большинства, вариант. Затем представитель, делегируемый группой, озвучивает выбранный способ решения проблемы, с которым (как наиболее конструктивным) согласились все. Задания, могут быть с индивидуальным для каждого участника решением, по принципу делегирования и другие.

Для подготовки к такой форме обучения нужно решить вопрос о количестве членов группы, их составе. На мой взгляд, положительный эффект в обучении достигается наиболее полно в гетерогенных группах, где участники обладают разными способностями и разным уровнем информированности по теме в количестве 4-5 человек, оптимальный вариант - 4 человека. Такая группа обладает наивысшей степенью работоспособности и продуктивности, а также наиболее удобна для внутригруппового общения. К тому же здесь мы получаем наиболее удачное сочетание для принципа гетерогенности (сильный, два средних и слабый учащийся). Легко сформировать такую группу и по половому признаку (2 мальчика и 2 девочки) .

 Г.К.Селевко, один из специалистов в области образовательных технологий, выделяет следующие этапы технологического процесса групповой работы:

I. Подготовка к выполнению группового задания.

1. Постановка познавательной задачи /проблемы/.

2. Инструктаж о последовательности работы.

3. Раздача дидактического материала по группам.

II. Самостоятельная работа студентов в группе

III. Заключительная часть.

1. Сообщение о результатах работы в группах.

2. Анализ познавательной задачи, рефлексия.

3. Общий вывод преподавателя о групповой работе и достижении каждой группы.

 В данной методической разработке показана конкретная разработка практического занятия с использованием группового метода, предложены разнообразные задания по самостоятельной работе студентов.

**План практического занятия.**

Группа ПК – 191. 2курс

**Тема:** Отработка практических навыков по расчету сырья, составлению схем приготовления и технологической карты овощных блюд. Решение ситуационных задач.

**Цели:**

* Образовательные:
* научить обрабатывать свежие овощи и грибы;
* научить рассчитывать нормы закладки сырья и определение потерь при тепловой обработке.
* научить составлять технологические схемы блюд из овощей и грибов;
* обобщить и систематизировать учебный материал по теме;
* закрепить теоретические знания по теме.
* Развивающие:
* развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы;
* развивать самостоятельность, наблюдательность;
* развивать мышление, стремление к творческой деятельности.
* Воспитательные:
* воспитывать аккуратность, трудолюбие, чувство ответственности в процессе трудовой деятельности;
* прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;
* прививать интерес к выбранной специальности.

**Планируемые результаты:**

***уметь:***

* работать со сборником рецептур;
* рассчитывать нормы закладки сырья и определение потерь при тепловой обработке;
* составлять технологические схемы блюд из овощей и грибов.

 ***знать:***

* ассортимент, характеристику и требования к качеству различных блюд из овощей и грибов;
* способы минимизации потерь при тепловой обработке овощей и грибов;

**Комплексно-методическое обеспечение:**

* раздаточный материал с заданием,
* тетради для практических работ;
* калькулятор.

**Методы обучения:**

– частично-поисковый;
**Форма организации учебной деятельности**:

– групповая;

**Вопросы для проверки готовности студентов к практическому занятию:**

1. Можно ли изменять состав овощей при приготовлении блюда «Рагу из овощей» в зависимости от сезона?

2. Какие соусы можно использовать при приготовлении этого блюда?

3. Какова температура фритюра для жарки овощей?

4.Перечислить продукты, входящие в состав картофельного пюре?

5. Дать характеристику п/ф для котлет свекольных

6. С какой целью картофельного пюре взбивают?

7.При какой температуре запекают овощи?

8. Какова последовательность закладки продуктов для приготовления блюда «солянка овощная»?

9. С какой целью поверхность запеканок и рулетов смазывают сметаной?

**Форма отчетности по занятию**:

письменный отчет о выполнении заданий в тетради для практических работ

**Формы теоретического задания:**

* Заполнение таблиц
* Ответы на теоретические вопросы
* Решение ситуаций

**Инструктаж:**

Для достижения поставленных целей на занятии студенты осуществляют самостоятельную работу, включающую:

 **-**  Работа со сборником рецептур.

* Определение норм закладки сырья.
* Определение потерь при тепловой обработке.
* Технологические схемы и карты блюд из овощей и грибов.
* Решение ситуационной задачи ( общей для всех групп)

**Последовательность выполнения работы**

1. В рабочей тетради записать тему практической работы.

2. Преподаватель показывает примеры задач по расчету потерь при тепловой обработке.

3. Пользуясь сборником рецептур блюд и кулинарных изделий студенты рассчитывают потери при тепловой обработке при приготовлении блюд из овощей и грибов.

4. Пользуясь конспектом, учебником и сборником рецептур блюд студенты составляют технологические схемы приготовления блюд и технологические карты блюд.

5. Решают ситуационные задачи.

 Преподаватель предлагает представителю каждой группы получить конверт с заданиями.

В каждой группе рассматриваются задания и распределяются между участниками. В процессе выполнения задания, студенты могут обращаться друг к другу за советом, помощью и консультацией, также могут проверять работы друг у друга, помогать исправлять допущенные ошибки. Преподаватель, в свою очередь, наблюдает за работой групп. Индивидуальные задания проверяются, специально назначенными преподавателем студентами - «мониторами» из разных групп, которые снабжаются листами-ответами для оперативной проверки индивидуальных работ.

Решение ситуаций обсуждаются членами группы, выбирается представитель от группы для защиты перед аудиторией.

После озвучивания и защиты проделанной работы группами, результаты обобщаются и сообщаются группе.

Преподаватель проводит обобщающий анализ познавательной задачи, общий вывод о групповой работе и достижении каждой группы.

 Таким образом, на мой взгляд, подтверждается известное положение: “Кто учит других, учится сам” – не только потому, что, повторяя, он укрепляет в себе свои знания, но также и потому, что получает возможность глубже проникать в вещи».

Задание - ситуация (общее для всех групп)

Студенту, проходившему практику в диетической столовой, поручено составить список продуктов необходимых для заказа на склад. Поручения студентом было выполнено, но при проверке поваром, выяснились некоторые неточности, ряд продуктов были излишними. Как поступить?.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Блюдо | Продукты |
| 1 | «Картофель в молоке» | Картофель, вода, соль, молоко, сахар, мука, масло сливочное |
| 2 | «Овощи в молочном соусе» | Морковь, тыква, свекла, соль, кабачки, молочный соус средней густоты, сахар |
| 3 | «Лук фри» | Лук, мука, соль, жир, нагретый до *t* = 180°С |
| 4 | «Шницель из капусты» | Капуста, вода, соль, сахар, уксус, яйцо, мука, сухари, жир, соус молочный |
| 5 | «Свекла, тушенная в сметанном соусе» | Свекла, масло сливочное, лук репчатый, томат, сметанный соус, зелень |

**Задания для пяти малых групп**

**Группа №1**

**1. Решение задач**

1. **Задача:** Произведите расчет: сколько необходимо взять картофеля массой

нетто, чтобы получить 100 порций картофеля жареного, если масса 1 порции 200 гр., а ужаривание картофеля составляет 31%.

**2. Тестирование**

**1. В чем состоит отличие гарнира от блюда:**

 а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;

 б) меньшей нормой выхода;

в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла.

**2. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:**

а) разрушается витамин С;

б) меняется консистенция;

в) пропадают вкус и аромат.

**3. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:**

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покры­вая их слоем толщиной 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковоро­ду с жиром (5 - 10% от массы продукта) при температуре 130–160 °С,

 в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовно­сти при закрытой крышке и слабом кипении.

**4). Без жидкости припускают овощи:**

а)тыкву, кабачки, помидоры

б) тыкву, картофель, морковь

в) капусту, кабачки, лук репчатый

**3. Теоретические вопросы**

1). В чем состоят основные отличия припускания овощей от ту­шения?

2). Каковы технологические особенности жаренья различных овощей основным способом, ассортимент блюд?

**4. Составление технологической карты и схемы блюда –**

 **котлеты картофельные**

**5. Решение ситуации**

**Группа №2**

**1. Решение задач**

**Задача:** Масса полуфабриката картофеля «соломка» для жарки во фритюре составляет 11 кг, потери при жарки – 60%. Определите количество порций полученных изданного жареного картофеля, если масса 1 порции составляет 100г.

**2. Тестирование**

**1. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:**

а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в коли­честве 10 ... 15% от массы овощей;

б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовно­сти при закрытой крышке и слабом кипении;

в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соу­сом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250–280 °С,

 **2. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:**

а) панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях;

б) панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в муке;

 в) панируют в муке, смачивают в яйце;

**3. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:**

а) добавление соли в процессе варки;

б) добавление горячей воды в процессе варки;

 в) предварительное замачивание бобовых.

**4. Какова температура жира при жарении основным способом?**

а) 100–110 °С,

б) 140–150 °С,

в) 180–200 °С

**Теоретические вопросы**

1. Какова последовательность технологических операций при приготовлении блюд из отварных овощей? Назвать ассортимент блюд.

2. Каковы технологические особенности жаренья различных овощей во фритюре? Назвать ассортимент блюд.

**Составление технологической карты и схемы блюда –**

**Солянка овощная**

**Группа№ 3**

**Решение задач**

**Задача:** Масса неочищенного картофеля составляет 50 кг. Из картофеля при готовили полуфабрикат «брусочки» для жарки во фритюре. Норма отходов = 25%., потери при жарки – 50%. Определите количество порций полученных изданного жареного картофеля, если масса 1 порции составляет 100г.

**Тестирование**

**1. Выберите условия тепловой обработки при припускании ово­щей:**

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130–160 °С,

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовно­сти при закрытой крышке и слабом кипении.

**2. Почему вареный картофель не темнеет:**

а) сахар подвергается гидролизу;

б) крахмал клейстеризуется;

в) ферменты разрушаются под действием температуры.

**3. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:**

а) 100 °С,

б) 80 °С,

в) 55 °С,

**4. Сливочное масло и маргарин не используют в качестве фритюрного жира, так как:**

а) они имеют низкую температуру дымообразования,

б) они имеют высокую температуру дымообразования

в) они не имеют температуру дымообразования

**Теоретические вопросы**

1.В чем заключается требова­ния к качеству блюда «пюре картофельное»?

2. Как приготовить котлетную массу из моркови для котлет, тре­бования к качеству.

**Составление технологической карты и схемы блюда**

**Зразы картофельные**

**Группа № 4**

**1. Решение задач**

**Задача:** Определить количество порций котлет, которое можно приго­товить из 18 кг свеклы в январе., если масса полуфабриката на 1 порцию 217г.

**Тестирование**

**1. Выберите условия тепловой обработки при варке овощей:**

а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покры­вая их слоем толщиной на 1 ... 2 см, и варят при закрытой крышке;

б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковоро­ду с жиром (5 - 10% от массы продукта) при температуре 140–150 °С,

в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовно­сти при закрытой крышке и слабом кипении.

**2. Выберите правильный способ варки свежезамороженных овощей:**

а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;

б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;

в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.

**3. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом:**

а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно;

б) соус подливают сверху, подают отдельно;

в) соус подливают сбоку, подают отдельно.

**4.Тепловая обработка для крокет картофельных:**

а) жарение основным способом;

б) жарение во фритюре;

а) жарение в жарочном шкафу;

**Теоретические вопросы**

1. Каковы особенности приготовления запеченных блюд из овощных масс, требования к их качеству.

2. Как приготовить рулет картофельный?

**Составление технологической карты и схемы блюда –**

**Рулет картофельный**

**Группа № 5**

**Решение задач**

**Задача:** Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

**Тестирование**

**1. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:**

а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;

б) равномерной очистки картофеля;

в) более быстрой разгрузки.

**2. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:**

а) соус подливают сбоку, подают отдельно;

б) соус подливают сбоку, поливают сверху;

в) соус подают отдельно.

**3. Тепловая обработка для голубцов овощных:**

а) варка основным способом;

б) запекание в жарочном шкафу;

в) варка на пару.

**4. В состав блюда «рагу овощное» входят разнообразные овощи, набор их зависит:**

а) от сезона;

б) от размера овощей;

в) от консистенции овощей

**Теоретические вопросы**

1). Приготовление блюда «солянка овощная», требования к качеству.

2). Какие фарши можно использовать для овощных запеканок, последовательность закладки продуктов перед запеканием?

**Составление технологической карты и схемы блюда -**

**Котлеты морковные**