**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 117**

**ФСИН РОССИИ**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**Предмет :\_Учебная практика**

**Тема:№8 «**Приготовления блюд и гарниров из овощей»

**Тема урока:** **№ 8.1** «Приготовления картофеля в молоке»

**Профессия: 16675«Повар»**

****

Разработал:

мастер производственного обучения \_Хамралиева У.Б.

Самара 2018г

**Тема: №8 «**Приготовления блюд и гарниров из овощей»

**Тема урока: №8.1** «Приготовления картофеля в молоке»

**Цели урока:**

*Учебная*: закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций при приготовлении блюд и гарниров из отварных овощей.

*Воспитательная:* Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

*Развивающая:* Развивать мыслительную деятельность учащихся при выполнении учебно-производственных работ.

**Тип урока:**

Методы обучения: беседа, объяснение, воспроизведение знаний, с элементами деловой игры, фронтальный опрос, демонстрация, самостоятельная работа, анализ.

**Материально-техническое оснащенность урока**

Оборудование мастерской – плита электрическая с жарочным шкафом, производственные столы;

Посуда: кастрюли на 1,5 л., сковороды среднего размера, тарелки для вторых горячих блюд, ножи столовые, вилки столовые;

Инструменты и приспособления: лопатки, кухонные ножи;

натуральные продукты: Мука, соль, яйца, масло сливочное, овощи: картофель,

дидактический материал – технологические схемы, расчетные карты;

Раздаточный материал – сборник рецептур блюд

**Межпредметные связи:**

**МДК -**Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов - «Приготовление блюд и гарниров из овощей»,

**ОП.-** Техническое оснащение и организация рабочего места - Тема «Машины и механизмы для обработки овощей»,

**ОП -** Физиология питания с основами товароведения продовольственных продуктов - Тема «Физиологическое значение пищи и ее состав».

**ОП-.**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве - Тема «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»,

**Ход урока:**

**1. Организационный момент (5 мин)**

1.1. Контроль посещаемости и готовности к уроку.

1.2. Объяснение хода и последовательности проведения занятия, на­значение дежурных.

1.3. Распределение по рабочим местам.

**2. Вводный инструктаж (10 мин)**

***2.1. Сообщение темы уроков, его цели и задачи;***

Тема нашего урока: «Технология приготовления блюд и гарниров из отварных овощей.»**.** На уроке сегодня мы будем готовитьКартофель в молоке и картофельное пюре.

**3.1 Индивидуальная работа по карточке (3 мин)**

**Ответьте на вопросы**

1. Какие способы варки используют в приготовлении отварных блюд и гарниров из овощей? *Основной, припускание, на пару, при низких температурах.*

2. Дайте характеристику варке как приему тепловой обработки. *Варкой называют нагревание продукта в жидкости (воде, молоке, бульоне, отваре) до температуры 100 или в среде насыщенного пара.*

**3.2 Фронтальный опрос группы (5-7 мин)**

1. Назовите ассортимент отварных блюд из картофеля? *(картофель отварной, картофель в молоке, капуста отварная, тыква отварная, фасоль отварная, картофельное пюре и т.д.)*

2. охарактеризуйте варку основным способом? (*приготовление продукта в наплитной посуде в большом количестве жидкости.)*

3. Дайте характеристику варке при пониженной температуре.(*котлеты при этом способе применяют принцип водяной бани или мармита, ставя посуду с продуктом в кипящую воду.)*

4. Варка при повышенном или пониженном давлении? (*при повышенном давлении – в автоклавах- ускоряет процесс приготовления овощей ( температура 110-130). При пониженном давлении – варка в вауум аппаратах (температура ниже 100), сохраняется пищевая ценность продуктов.)*

5. Варка на пару. (*производят в специальном пароварочном шкафу, пароварках, продукт варится за счет пара, образующегося при кипении воды, при этом сохраняются питательные вещества продуктов. Используется в лечебном и детском питании)*

6. Правила припускание? (*это варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке продукта при закрытой крышке)*

7. Вопрос какой технологический процесс характеризуют перечисленные слова? *На доске вывешиваются следующие слова:* сортировка, доочистка, калибровка взвешивании очистка, мойка, приемка, мойка. *(технологический процесс обработки картофеля)*

8. Выберите необходимые слова в последовательности технологического процесса приготовления картофельного пюре. (с*ортировка, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, добавить горячее молоко и растопленное сливочное масло).*

9. Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ в процессе приготовления блюд и гарниров из овощей? *(варку картофеля необходимо проводить в малом количестве горячей воды, посолив и закрыв крышку, соблюдая время варки, использовать при варке неокисливающуюся посуду.)*

Подводятся итоги.

*2.4. Провести инструктаж по ТБ, сделать записи в журнале по ПО (форма №3)6*

1. При работе с колющими режущими предметами.

2. С помощью, каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве блюд и гарниров из овощей? *с помощью картофелечистки, машины для нарезки овощей.*

3. Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении блюд и гарниров из овощей? *Правила безопасности картофелеочистительных машин. правила эксплуатации электроплиты Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ*

4. Личная гигиена повара.

*2.5. Демонстрация приемов, способов работы по новой теме:30 мин*

Разбор схемы технологической последовательности приготовления блюд Приложение 2, 3

Мастер п/о предлагает рассчитать количества сырья (брутто и нетто)

для приготовления 15 порций сверка расчетов с мастером.

2.5. Демонстрация приемов, способов работы по новой теме:

Мастер показывает, весь технологический процесс **Приготовления картофеля отварного и картофельного пюре:** Первичная обработка картофеля. Тепловая кулинарная обработка картофеля. Способы подачи и оформления блюда.

**Приготовление овощей припущенных в молочном соусе:** Первичная обработка овощей. Нарезка овощей. Тепловая кулинарная обработка овощей. Способы подачи и оформления блюда.

При демонстрации практических приемов *обратите внимание на форму нарезки, овоши.*

2.6. При демонстрации практических приемов обратить внимание:

1. формы нарезки овощей;

2. на кипение воды для сохранности витаминов.

3. на соответствие веса.

2.7. 2 учащихся повторяют под контролем мастера с комментариями все приемы, показанные на уроке

2.8. Повторение техники безопасности.

1. **Текущий инструктаж (15мин)**

Подгруппа делится на 4 мини бригады. Самостоятельно выполняют весь технологический процесс приготовления блюд и гарниров из варенных и припущенных овощей, пользуясь инструкционной картой которые раздает мастер.

Мастер проводит целевой обход: а) – организация рабочего места; б) – строгое соблюдение техники безопасности при работе с режущим инструментом; в) – технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов.

Дать качественную оценку готовым порционным полуфабрикатам.

*Подгруппа делится на 4 микрогруппы. Вам необходимо самостоятельно выполнить весь технологический процесс приготовления пользуясь инструкционной картой которые я вам раздала.*

*Выполнять строго по технологии оцениваться будут все моменты.*

1. **Заключительный инструктаж**: **(5мин)**

- самооценка, анализ рабочего дня;

- обратить внимание на общие и индивидуальные ошибки;

- объявить, выставить оценки в журнале;

- демонстрация лучших работ.

*Итак, мы с вами сегодня научились и готовить* блюда и гарниры из варенных и припущенных овощей *Обратите внимание как сделали ……… микрогруппа Назвать оценки урока.*

*Задание на дом повторить Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.*

**Уборка рабочих мест.**

**Приложение 1**

**Технологическая карта**

**Рецептура № 201 Картофель в молоке 96 / 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По Сб. р-р | | 15 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Картофель | 240 | 180 |  |  |
| Молоко | 75 | 71 |  |  |
| Масло сливочное | 7 | 7 |  |  |
| **Выход** |  | **250** |  |  |



**Приложение 2**

Рецептура № 201 Картофель в молоке

**Технологическая схема приготовления картофеля в молоке**

Очищенный картофель нарезают крупным кубиком

Погружают в кипящую воду

Доводят до кипения

Варят 10 минут

Сливают воду

Картофель заливают горячим кипяченым молоком

Солят

Варят до готовности

Кладут сливочное масло ½ часть от нормы

Доводят до кипения

Отпускают со сливочным маслом, посыпав зеленью

