**План урока на 07.10.2015г.**

Группа: 712

Профессия: «Повар, кондитер»

Мастер производственного обучения: Буркова Анна Владимировна

**Место проведения урока**. Учебный кулинарный цех.

**Наименование раздела:** ПМ 01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**Тема урока:** Организация рабочего места при обработке клубнеплодных и корнеплодных овощей. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками.

**Цели урока:**

***1.Обучающая****:* Научить обучающихся самостоятельной организации рабочего места при обработке овощей, закрепить профессиональные умения при нарезке овощей.

***2.Развивающая***: Развивать умения рационально организовывать свой труд;Развивать мыслительную деятельность обучающихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

***3.Воспитательная:*** Формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.
***4.Методическая*:** Показать эффективность методов и приемов работы мастера производственного обучения. Активизация познавательной и мыслительной деятельности обучающихся на уроках учебной практики.

**Тип урока:** урок формирования трудовых приемов и операций.

**Методы урока:** словесный, наглядно - демонстрационный, практический, самостоятельная работа

**Материально-техническое оснащение урока.**

**Оборудование:** производственные столы. Компьютер.

**Инвентарь, посуда:** кастрюли, доски разделочные с маркировкой «О.С.», миски с маркировкой «О.С.».

**Инструменты:** ножи с маркировкой «О.С.».

**Сырье:** клубнеплоды и корнеплоды.

**Дидактический материал:** презентация в Power Point, раздаточный материал.

**Используемые профессиональные компетенции:**

**ПК 1.1.**Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

**Используемые общие компетенции:**

**ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

**ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

**ОК 4.** Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

**ОК 5.** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

**ОК 6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 7.**  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**ОК 8.** Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Ход урока:**

**Организационный** **момент** **(2 минуты)**

Приветствие.

Проверка по журналу явки обучающихся и выяснение причины отсутствующих.

Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.

**Вводный инструктаж (45минут) (**в процессе проведения вводного инструктажа используется презентация)

**Сообщение темы и целей урока**

 Организация рабочего места при обработке клубнеплодных и корнеплодных овощей. Нарезка овощей: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками.

 **Мотивация учебной деятельности**

Вступление - рассказ мастера

Значение овощей в питании очень велико, и главное достоинство их заключается в том, что из них могут быть приготовлены разнообразные, полезные и вкусные блюда, гарниры, закуски, легкоусвояемые человеческим организмом и способствующие, кроме того, лучшему усвоению любой другой пищи, потребляемой вместе с овощами.

 Технологическая схема обработки овощей состоит из следующих процессов: приемки, мойки, очистки, промывания и нарезания. (рассказать про приемы и нарезку, показать раздаточный материал, инструкционная карта)

 Правильная нарезка придает блюдам красивый вид и обеспечивает одновременное доведение до готовности овощей разных видов при их совместной тепловой обработке. Для измельчения используют овощерезательные машины со сменными ножевыми дисками, которые обеспечивают нарезку картофеля и корнеплодов кружочками, кубиками, брусочками, пластинами и соломкой.

 Картофель - богат крахмалом, в нем содержатся азотистые вещества, сахара, минеральные вещества, витамины С и витамины группы В.

 Корнеплоды. К этой группе овощей относятся морковь, свекла, репа, брюква, редис, хрен, а также белые коренья петрушки, сельдерея, пастернака.

 Вы должны научиться и уметь правильно обрабатывать овощи и производить нарезку. Должны уметь нарезать овощи простыми формами нарезки. Кулинарное использование овощей.

 Техника безопасности и организация рабочего места. Охрана труда.

Поставить перед обучающимися технологические задачи (с записью в дневник)

 Нужно решить задачу для определения процента отходов при очистке картофеля.

Например:

Вес-1,0 кг

Очистки – 200гр.

(100\*200)/1000=20%

 Нужно пересчитать массу брутто по сезону (месяц октябрь). Узнать сколько процентов в данном месяце и определить нужное количество сырья. Т.32 по Сборнику рецептур.

Подготовить неочищенный картофель, неочищенную морковь.

 Очистить картофель, пересчитать по сезону, подсчитать % отхода.

Дать оценку качества.

**Актуализация опорных знаний**.

*1. Фронтальный опрос группы*

1) Какой выбрать инструмент, инвентарь, посуду?

2) Как рационально разместить предметы на рабочем столе?

3) По какой таблице рассчитывается расход сырья?

4) Что нужно делать, чтобы картофель не темнел?

5) Чем отличается картофель от топинамбура? Кулинарное использование.

6) Что такое батат?

*2. Учащиеся выполняют индивидуальные задания (составление схемы)*

Мастер производственного обучения объясняет технологию нарезки картофеля простыми формами нарезки.

**Инструктирование по вопросам предстоящей работы:**

Инструктаж по ОТ и ТБ

Подобрать необходимый инвентарь и инструмент.

Подготовить сырье.

Организовать свое рабочее место.

Предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках

Произвести обработку основного сырья.

**Практический показ мастера**

1. Нарезка картофеля простыми формами нарезки (соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками)

Обучающиеся становятся за рабочие места и повторяют за мастером (практический показ).

**Закрепление материала**

При проведениизакрепления материала вводного инструктажа,мастер использует метод фронтального опроса. В процессе опроса мастер комментирует те вопросы, которые вызвали затруднения у обучающихся.

1. Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении  заданных блюд?
2. Какие ножи нужно использовать при нарезке и с какой маркировкой?
3. Какие должны быть требования качества к картофелю?
4. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным?
5. К какой форме нарезки относятся: картофель нарезанный на тонкие пластинки и шинкованный поперек длинной 4-5 см, сечение 0,2\*0,2 см?

Предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках.

Объяснить, как должна быть представлена работа, напомнить, что в конце урока обучающиеся должны привести в порядок рабочие места.

**Выдать задания по приготовлению блюд.**

1) Каждый обучающийся выполняет все формы нарезки картофеля

2) Раздать раздаточный материал

Разрешить приступить к работе.

**Текущий инструктаж и самостоятельная работа (3ч. 25мин.)**

**Целевые обходы рабочих мест**

Деятельность обучающихся:

Организация рабочего места каждого обучающегося, подбор посуды и приспособлений.

Взвешивание продуктов согласно  рецептуре.

Приготовление полуфабрикатов

 **Деятельность мастера:**

Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, каждой бригады.

Наблюдение за деятельностью обучающихся.

Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.

Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

**Заключительный инструктаж (20 мин.)**

Подведение итогов:

1. Проверка результатов выполнения обучающимися производственной работы (бракераж качества блюд);

2. Мастер комментирует итоговые отметки. Ответить на вопросы обучающихся;

3. Отметить, кто из обучающихся добился отличного качества работы;

4. Выдача домашнего задания.

5. Уборка рабочих мест.

Приложения



**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**
**Первичная обработка картофеля**

Материальное оснащение: ванны моечные, посуда для чистого картофеля, весы, доски, ножи.

**Технологический процесс приготовления:**

Технологический процесс обработки картофеля включает сортировку (по качеству и размерам), мойку, очистку, дочистку, сульфитацию картофеля, промывание и нарезку.

1. На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «СО».

2.Перед доской слева устанавливают емкость с овощами, предназначенными для нарезки, справа – емкость для нарезанных овощей.

3.Справа от доски кладут инструменты. Для получения простых форм нарезки используют самый большой нож поварской тройки. Для получения сложных форм нарезки, для обтачивания овощей используют нож-экономку, самый маленький нож поварской тройки, нож для карбования (желобковый), нуазетные выемки (для вырезания шариков).

4.Разделочная доска и нож должны быть сухими. Доска должна лежать на поверхности рабочего стола ровно, не скользить.
 Сортировка.

1.     Отобрать чистые, здоровые, сухие клубнеплоды.
2.     Мойка.
  Очистка машинным способом (если имеется)
1.     Включить машину.
2.     Открыть кран с холодной водой, загрузить картофель.
3.     Чистый картофель выгружают в подставленную посуду.
  Доочистка.
1.     Дочистить картофель вручную при помощи специального ножа.
2.     В левую руку берем картофель, а правой удаляем загрязнения.
 Сульфитацию картофеля.
 Промывание картофеля.
1.     Промыть картофель в проточной воде.
2.     Отходы собрать, убрать рабочее место.
 **Нарезка**
 Простые способы нарезки картофеля.
 Кружочками – сырой картофель обравнивают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 0,15-0,2см. Сырой картофель используют для жаренья во фритюре и основным способом, а вареный для запекания рыбы, мяса, жарки.
  Соломкой – сырой картофель нарезают на тонкие пластинки толщиной 0,2 см, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки. Используют для жарки во фритюре.
  Брусочками – сырой картофель разрезают на пластины толщиной 0,7….1см, нарезают на брусочки длиной 3-4см. Используют для жарки и супов.
  Кубиками – в зависимости от назначения картофеля нарезают крупными, средними или мелкими кубиками. В начале картофель разрезают на пластины, нарезают их на брусочки, а затем режут поперек на кубики. Крупные (2-2,5см.) используют для супов с крупами, борща флотского, сибирского, для тушения; средние (1-1,5см.) для блюда «Картофель в молоке», тушения; мелкие (0,3-0,5см.) для салатов, гарнира к холодным блюдам.
 Ломтиками – картофель мелкого и среднего размера разрезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 0,1-0,2см. Используют для салатов, винигретов.
 Дольками – сырой некрупный картофель разрезают пополам, затем по радиусу – на дольки. Используют для рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре.
 К сложным способам нарезки картофеля можно отнести:
Бочонки (англез), чесночки, шарики (шато), груши (дюшес), стружка, спирали, гребешки.
Осуществление контроля.
1.     Взвесить картофель после очистки и определить % отходов по схеме:
вес картофеля до обработки – вес картофеля после обработки    х 100%
вес картофеля до обработки