

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ**

по дисциплине: «Производственное обучение»

на тему: «Первичная обработка и нарезка картофеля, моркови, свёклы»

Выполнила: Ларина Татьяна Ивановна

мастер п/о, «ЧГКИПиТ»

Челябинск

2020

Предмет: «Производственное обучение»

Тема: «Первичная обработка и нарезка картофеля, моркови, свеклы»

Цель занятия:

- способствовать формированию и закреплению профессиональных компетенций при обработке и нарезке овощей, по изучению трудовых приемов и операций и рациональному использованию сырья.

Дидактические задачи:

- формирование системы профессиональных умений у обучающихся по выполнению первоначальных навыков и умений механической обработки и простой нарезке овощей.

Воспитательные задачи:

- воспитание понимания сущности и социальной значимости своей профессии, работать в команде, аккуратности, внимательности, необходимости соблюдения правил санитарии, нести ответственность за результат своей работы.

Развивающие задачи:

- развитие навыков и умений выполнения технологических операций, владения кухонным инвентарём и скорости выполнения определённых операций.

Планируемые результаты:

ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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).

Ведущая технология: «Кулинария», «Физиология», «Товароведение»

Тип занятия: по изучению трудовых приёмов и операций

Вид занятия: практическое обучение

Методы и приемы обучения:

1. **Словесный:** инструктирование, повторение материала
2. **Наглядный:** показ презентации, демонстрация готовых изделий
3. **Практический:** выполнение трудовых операций, работа с инструкционно-технологическими картами, решение ситуационных задач

План учебного занятия:

Этап учебного занятия	Время, отводимое на этап
1.Организационный момент	5 мин
2.Вводный инструктаж	50 мин
3.Текущий инструктаж	4ч 30мин
4.Заключительный инструктаж	35 мин
<u>Итого:</u>	<u>(6 часов)</u>

Продолжительность учебного занятия: 6 часов

	<p>личную гигиену повара.</p> <p>Повторение пройденного материала: Тест-задание</p> <p>Задаёт вопросы: 1. Какое значение имеют овощи в питании человека?</p> <p>2. Из каких операций состоит обработка овощей?</p> <p>3. Для чего сортируют овощи?</p> <p>4. Для чего моют овощи перед очисткой?</p> <p>5. Перечислить простые</p>	<p>Слайд № 3 Работа с тестом (письменная)</p> <p>Овощи улучшают процесс пищеварения, поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме. Богаты витаминами, углеводами, минеральными, ароматическими и вкусовыми веществами.</p> <p>Сортировка и калибровка, мытьё, очистка и нарезка.</p> <p>Слайд № 4 Для рационального использования при приготовлении блюд и снижения отходов при механизированной обработке.</p> <p>В целях удаления с поверхности остатков земли и песка.</p> <p>Соломка, брусочки, кубики,</p>	<p>Наглядные</p> <p>Словесные</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>
--	--	---	-----------------------------------	------------------------------------

	<p>формы нарезки овощей? 6. Почему нужно повару соблюдать правила санитарии?</p> <p>Показывает организацию рабочего места: - рабочая поза повара, - расположение разделочной доски, - инвентаря, сырья, - как держать нож и т/б при работе.</p> <p>Обобщение по I этапу. 2 этап: «Изучение новой темы, показ приемов работы»</p>	<p>дольки, кружочки, ломтики. Отвечают</p> <p>Наблюдают</p>	<p>Наглядные</p> <p>Словесные</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>
	<p>2.1. Показ процесса очистки картофеля: - процесс очистки, - использование тары, - заливаем холодной водой, - процесс сульфитации картофеля, - сроки хранения, - санитария на рабочем месте.</p> <p>Разбор таблицы % отходов</p>	<p>Наблюдают</p> <p>Слайд № 5</p> <p>Слайд № 6</p>	<p>Наглядные</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>

	Показывает правила взвешивания на весах Решение задачи и запись в оценочном листе	Наблюдают Слайд № 7	Наглядные	ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8
	2.2. Показ видеоролика по нарезке овощей. Названия каждого вида нарезки Демонстрация натуральных образцов Показ нарезки картофеля, моркови: - организация рабочего места, - т/б с ножом, - виды нарезки овощей, - кулинарное использование, - сроки хранения, - санитария на рабочем месте	Слайд № 8 Слайд № 9 Наблюдают	Наглядные Словесные, практические	ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8
	Задаёт вопросы: 1. Почему картофель нужно заливать холодной водой? 2. Отчего зависит % отходов овощей? 3. Перечислите формы нарезки овощей?	Чтобы картофель не потемнел. Зависит от качества, поступивших овощей, способа обработки и времени года. Соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки.	Словесные	ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8

	<p>4. Назвать сроки хранения очищенных овощей?</p> <p>5. Рассказать т/б при работе с ножом.</p> <p>Обобщение по 2 этапу Сообщение критериев оценивания</p>	<p>Сульфитированный картофель при T* не выше 7*С не более 48ч, а при комнатной T*- не более 24ч. Корнеплоды хранят при T* от 0*С до 4*С не более 12ч.</p> <p>Отвечают</p>	<p>Словесные</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>
	<p>Выдача задания бригадам</p> <p>1. Пользуясь картами самоконтроля организовать рабочее место для нарезки овощей.</p> <p>2. Нарезать картофель: брусочками, средним кубиком, дольками.</p> <p>3. Нарезать морковь: соломкой, ломтиками, кружочками.</p> <p>4. Определить массу отходов при обработке картофеля</p>	<p>Слайд № 10</p> <p>Организовывают рабочее место</p> <p>Производят нарезку овощей</p> <p>Записывают в дневник</p>	<p>Практически</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>

	(решить задачу) 5. Заполнить оценочный лист.	Заполняют		
3. Текущий инструктаж	<p>Обходы с целью показа и контроля:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверки правильности организации рабочего места. 2. Наблюдения за деятельностью студентов. 3. Соблюдения санитарного режима. 4. Соблюдения правильной нарезки овощей. 5. Соблюдения правил т/б при работе с ножом. 6. Оказание практической помощи студентам. 7. Приём формы нарезки овощей. 8. Проверка уборки рабочих мест <p>Подготовка к заключительному инструктажу</p>	<p>Организуют рабочее место, подбирают посуду, инвентарь. Подготавливают овощи, взвешивают, нарезают. Работают с картами - самоконтроля, схемами, таблицами.</p> <p>Соблюдают правила санитарии.</p> <p>Самостоятельность в работе.</p> <p>Соблюдают правила т/б.</p> <p>Подсчёт баллов по оценочному листу.</p> <p>Уборка рабочих мест</p>	Практически е, словесные	ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8

<p>4. Заключительный инструктаж</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение о достижениях целей урока; - анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием карт - самоконтроля; - разбор типичных ошибок при выполнении работ; - демонстрация лучших работ; - оценка работы студентов, комментарии; - сообщение темы следующего урока; - выдача домашнего задания: <ul style="list-style-type: none"> а) оформление дневника б) сделать таблицу по нарезке свёклы. - уборка студентами рабочих мест. 	<p>Слушают</p> <p>Анализируют</p> <p>Слушают</p> <p>Наблюдают</p> <p>Слушают</p>	<p>Словесные</p> <p>Наглядные</p> <p>Словесные</p>	<p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p> <p>ПК.1 – ПК.2 ОК.1 – ОК.8</p>
-------------------------------------	--	--	--	---

Карта самоконтроля

1. Организовать рабочее место
2. Вымыть овощи
3. Взвесить картофель до очистки (вес записать в оценочный лист)
4. Очистить овощи (картофель, морковь)
5. Решить задачу на нахождение массы отходов картофеля
6. Записать ответ в оценочный лист
7. Выполнить нарезку овощей, согласно заданию
8. Произвести уборку рабочего места
9. Выставление оценок

Тест задание

1 вариант

1. К какой группе овощей относится картофель?
 - а) корнеплоды
 - б) клубнеплоды
 - в) плодовые

2. К каким формам нарезки относятся ломтики?
 - а) сложные
 - б) простые

3. Укажите размер «крупного кубика» из картофеля.
 - а) ребро 0,7 – 1 см
 - б) ребро 2,5 – 3 см
 - в) ребро 2 – 2,5 см

4. Чтобы картофель не потемнел, его заливают водой.
 - а) тёплой
 - б) холодной
 - в) горячей

5. Укажите срок хранения очищенного картофеля в воде.
 - а) 3 – 5 часов
 - б) 2 – 3 часа
 - в) 6 – 12 часов

6. Какая нарезка имеет сложную форму?
 - а) груши
 - б) соломка
 - в) дольки

7. Процесс придания овощам необходимой формы и размеров – это:
 - а) нарезка
 - б) очистка
 - в) калибровка

Эталон ответа:

- 7 правильных ответов – «5»
6 – 5 правильных ответов – «4»
4 правильных ответа - «3»

Тест задание

2 вариант

1. К какой группе овощей относится свёкла?
 - а) клубнеплоды
 - б) десертные
 - в) корнеплоды

2. К каким формам нарезки относится стружка?
 - а) простые
 - б) сложные

3. Укажите размер «среднего кубика» из картофеля.
 - а) ребро 2 – 2 см
 - б) ребро 1 – 1,5 см
 - в) ребро 1,5 – 2 см

4. Чтобы картофель не потемнел, его заливают водой.
 - а) холодной
 - б) тёплой
 - в) горячей

5. Укажите срок хранения сульфитированного картофеля.
 - а) 36 часов
 - б) 48 часов
 - в) 56 часов

6. Какая нарезка имеет сложную форму?
 - а) кольца
 - б) ломтики
 - в) спираль

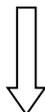
7. Процесс удаления земли и загрязнения – это:
 - а) мойка
 - б) сортировка
 - в) очистка

Эталон ответа:

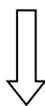
- 7 правильных ответов – «5»
6 – 5 правильных ответов – «4»
4 правильных ответа - «3»

Схема обработки овощей

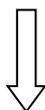
Приёмка



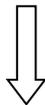
Сортировка и калибровка



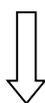
Мытьё



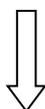
Очистка



Дочистка



Мытьё



Нарезка

ОТХОДЫ ОВОЩЕЙ ПО СЕЗОНАМ

ВИД ОВОЩЕЙ	ПЕРИОД	КОЛ-ВО %
КАРТОФЕЛЬ	МОЛОДОЙ ДО 1 СЕНТЯБРЯ	20
	С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ОКТЯБРЯ	25
	С 1 НОЯБРЯ ПО 31 ДЕКАБРЯ	30
	С 1 ЯНВАРЯ ПО 28-29 ФЕВРАЛЯ	35
	С 1 МАРТА	40
МОРКОВЬ	С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ДЕКАБРЯ	20
	С 1 ЯНВАРЯ	25
СВЕКЛА	С 1 СЕНТЯБРЯ ПО 31 ДЕКАБРЯ	20
	С 1 ЯНВАРЯ	25
ЛУК РЕПЧАТЫЙ		16

Картофель

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		Для жарки во фритюре
Брусочки (3-4 см в длину 0,7-1 см в толщину)		Для жарки, приготовления супов
Кубики крупные (2-2,5 см)		Тушение, приготовление супов,
Кубики средние (1-1,5 см)		Для блюда «картофель в молоке» и для тушения

<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		<p>Нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов</p>
<p>Дольки (картофель пополам и по радиусу на дольки)</p>		<p>Для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре</p>
<p>Ломтики (толщина 1-2мм)</p>		<p>Для приготовления салатов и винегретов</p>
<p>Кружочки (толщина 1,5-2 мм)</p>		<p>Кружочки сырого картофеля используют для жарки, а сырого для запекания рыбы и мяса</p>

Морковь

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		Для приготовления маринада, супов, морковных котлет
Брусочки (длина 3,5-4 см толщина 0,5 см)		Для супа с макаронами, овощами и для пропускания
Кубики средние (1-1,5 см)		Нарезают сырую морковь для пропускания, тушения

<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		<p>Из сырой моркови- для супов, из вареной для холодных блюд.</p>
--	--	---

<p>Дольки</p>		<p>Для пропускания, приготовление рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой</p>
---------------	---	---

<p>Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)</p>		<p>Сырые- для приготовления супа крестьянского, вареные для холодных блюд</p>
---	--	---

<p>Ломтики (толщиной 1-2 мм)</p>		<p>Сырые ломтики для борща сибирского, вареные ломтики для салатов и винегретов</p>
--------------------------------------	--	---

Свекла

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Ломтики (толщиной 1-1,5)		Сырой для борща Флотского и Сибирского, из вареной для винегрета
Кубики средние (1-1,5 см)		Для тушения
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		Для приготовления холодных блюд

Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования картофеля

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)	Длина 4,0—5,0 поперечное сечение 0,2x0,2	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу
Брусочки (прентаньер)	Длина 3,0— 4,0. поперечное сечение от 0,7x0,7 до 1,0x1,0	Жарка, варка	В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри. Для рассольника домашнего, супа
Кубики (бренуаз): крупные средние мелкие	С ребром: 0,3x0,5 2,0—2,5 1,0—1,5	Жарка, варка	Для супов картофельных с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим
Кружочки (пейзан)	Диаметр по размеру средних клубней, толщина 0,2—0,3	Запекание, жарка	Для запеченной рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам
Ломтики	Толщина 0,2— 0,3	Жарка с небольшим количеством жира	Для запеченных блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам
Дольки	Длина по размеру клубней, но не более 4,0	Варка, тушение	Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей,
Бочонки, груши (дюшес)	Высота 4,0—5,0 диаметр 3.5—4,0	Варка	В качестве гарнира к сельди с картофелем и маслом, блюдам из
Шарики: крупные (шато) средние (нуазет)	Диаметр 3,0—4,0 Диаметр 1,5—2,5	Варка и жарка	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным
Стружка	Ширина 2,0— 3,0 толщина Q2— Q3	Жарка во фритюре	В качестве гарнира к жареным блюдам

Форма нарезки, размеры и рекомендации кулинарного использования корнеплодов

Форма нарезки	Наименование корнеплодов	Примерные размеры , см	Способ тепловой обработки	Рекомендации кулинарного использования
Соломка (пай)	Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак Свекла Редька ,	Длина 4,0— 5,0см поперечное сечение 0,2х0,2 Тоже	Пассерование Тушение	Для заправочных супов (кроме борща флотского) и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов Для борщей (кроме флотского), свекольника Для салатов
Брусочки (прентаньер)	Морковь, петрушка, сельдерей	Длина 3,5—4,0 поперечное сечение 0,4х0,4	Варка	Для бульонов с овощами
Кубики (бренуаз)	Морковь, петрушка, сельдерей Брюква	С ребром 0,3—0,7см ребром 1,2—1,5	Пассерование Припускание Варка, жарка	Для шей суточных, супов из круп и бобовых; фаршей Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд
Кружочки (пейзан)	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2,0—2,5 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Припускание	Для супа крестьянского Для вторых овощных блюд для холодных закусок
Ломтики	Морковь, Свекла Брюква Репа, Редис	Толщина 0,2—0,3 Тоже Толщина 0,8—1,0 Толщина 0,2—0,3 Толщина 0,1—0,3	Пассерование Тушение Жарка Припускание	Для борща флотского Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд Для салатов
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей Морковь Брюква, репа	Длина не более 3,5 Длина не более 3,5 Длина не более 4,0	Пассерование Припускание Пассерование, тушение	Для шей из свежей капусты, рагу , почек порусски и других тушеных блюд Для вторых овощных блюд Для вторых овощных блюд
Гребешки, звездочки, шестеренки (кольбер)	Морковь, петрушка, сельдерей	Толщина 0,2—0,3	Пассерование	Для маринадов, для холодных закусок
Шарики, орешки	Морковь, репа, свекла	Специальные выемки различных размеров	Варка	Для холодных закусок

Критерии оценивания

Каждый пункт при изготовлении полуфабриката оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл.

Наименование	Кол-во баллов	Набранное кол-во баллов
Внешний вид студента	1	
Наличие и заполнение дневника	0,5	
Устные ответы	1	
Организация рабочего места, чистота – 1 Увеличение % отходов – 1 Соблюдение формы и размеров п/ф – 1 Соблюдение техники безопасности – 1 Санитарное состояние рабочего места - 1	5	
Поведение	1	
Всего:		

Оценочный лист

Ф.И.О. _____

Участие в вводном инструктаже			Текущий инструктаж			Итого
Устный опрос	Тест	Решение задачи	Соблюдение организации и санитарии на рабочем месте	Правильность выполнения технологических операций	Соблюдение ТБ	
1-2 б	3-5 б	1-2 б	1 б	3-5 б	1 б	16-10 б
		/				

Критерии оценивания:

15 – 16 баллов - «5»

13 – 14 баллов – «4»

10 – 12 баллов – «3»

Оценочный лист

Ф.И.О. _____

Участие в вводном инструктаже			Текущий инструктаж			Итого
Устный опрос	Тест	Решение задачи	Соблюдение организации и санитарии на рабочем месте	Правильность выполнения технологических операций	Соблюдение ТБ	
1-2 б	3-5 б	1-2 б	1 б	3-5 б	1 б	16-10 б
		/				

Критерии оценивания:

15 – 16 баллов - «5»

13 – 14 баллов – «4»

10 – 12 баллов – «3»