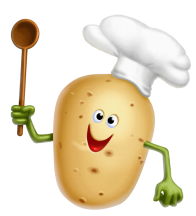
**СПБ ГБ ПОУ** **«КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**ТВОРЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

**ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК – ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА, ОБОБЩЕНИЕ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ЗНАНИЙ**

**АЛГОРИТМ   
ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА   
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАПРАВОЧНЫХ КАРТОФЕЛЬНЫХ СУПОВ**

****

**Москвитина А.С. - преподаватель специальных дисциплин  
Савкина Е.М. - мастер производственного обучения**

**Группа 196 - 1 курс  
СПб, ул. Руставели, д. 35**

**2013-2014 учебный год**



**ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА**

**«СУП ОВОЩНОЙ»**

**1. Материально-техническое оснащение**

**Оборудование лаборатории:** Производственный стол, стеллаж, электроплита с жарочным шкафом, холодильный шкаф, овощерезательная машина, весы электронные.

**Инвентарь, инструменты, посуда**: Кастрюли, разделочные доски, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложка, лопатка деревянная, сотейник, нож для очистки овощей, нож для нарезки сырых овощей, нож поварской средний, сотейник с крышкой для варки грибов, дуршлаг.

**Сырьё:** Картофель, капуста, морковь, лук, корень петрушки, помидоры, консервированный зелёный горошек, сушёные белые грибы, зелень петрушки.

**2. Последовательность технологических операций**

**Операция №1**. Организация рабочего места:

* Рабочее место оснащено тепловым, холодильным и механическим и не механическим оборудованием
* Инвентарь и инструменты, используемые в горячем цеху
* Посуда супового отделения
* Отвесить на весах подготовленное сырьё (вес нетто)

**Операция №2**. Приготовление куриного бульона:

* Подготовленный продукт заливают холодной водой, доводят до кипения
* Варят при слабом кипении, снимая пену и жир
* Через 20-30 мин добавляют соль и кладут запеченные ароматические коренья и лук
* Варят бульон 1-1,5ч при слабом кипении
* Готовый бульон процедить через мелкое сито

**Операция №3** Подготовка продуктов:

Произвести первичную обработку овощей и нарезать овощи -

* Картофель – мойка, очистить, мойка, нарезать крупным кубиком
* Капуста – мойка, снять верхние листья, мойка, удалить сердцевину, нарезать шашками
* Морковь не крупную – мойка, очистить, мойка, нарезать дольками,
* Лук – очистить, мойка, нарезать дольками
* Корень петрушки не крупный – мойка, очистить, мойка, нарезать брусочками
* Помидоры – мойка, нарезать дольками
* Консервированный зелёный горошек - отделить от жидкости
* Зелень петрушки – мойка, нарезать мелко.

**Операция №4.** Тепловая подготовка продуктов

* Пассировать нарезанные морковь, лук и корень петрушки

с добавлением растительного масла;

* Сушёные белые грибы, промыть, замочить, отварить до готовности, вынуть из отвара, остудить, нарезать произвольно

**Операция №5.** Последовательность технологических операций, приготовления супа овощного

* Налить в кастрюлю готовый бульон, и довести до кипения
* Опустить в кастрюлю с кипящим бульоном нарезанную

шашками капусту и довести до кипения;

* Добавить в кастрюлю картофель, пассерованные морковь,

лук, петрушку и варить при медленно кипении 10 -15 мин;

* Добавить в кастрюлю свежие, сырые, нарезанные дольками помидоры;
* Добавить в кастрюлю, консервированный зелёный горошек;
* Добавить в кастрюлю варёные белые грибы
* Варить при медленном кипении до готовности
* Добавить по вкусу соль, специи и довести до готовности

**3.Требования к качеству:**

**Внешний вид:**

* Коренья сохранили форму нарезки
* Картофель без глазков и темных пятен, может быть частично разварившимся, на поверхности супа блёстки жира
* Капуста мягкая, сохранившая форму

**Консистенция** – коренья, помидоры, капуста и картофель мягкие, средней густоты, грибы плотные

**Цвет и запах** – приятный аромат свежеприготовленного супа из овощей и грибов, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов, в меру солёный.

**4. Правила подачи**

**Отпуск и подача** 500 мл – в подогретую до 40о С глубокую столовую тарелку, налить суп овощной, положить зелень, поставить на подстановочную тарелку. Реализовать в течении 2 час при t +75 -80 о С.

**Технологическая карта – «Суп овощной»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Перечень сырья | Брутто | Нетто |
| Капуста белокочанная | 50 | 40 |
| Картофель | 134 | 100 |
| Морковь | 25 | 20 |
| Петрушка (корень) | 14 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Горошек зелёный | 23 | 15 |
| Помидоры свежие | 47 | 40 |
| Грибы белые | 27 | 20 |
| Жир растительный | 10 | 10 |
| Бульон | 375 | 375 |
| Мясо птицы отварное | 25 | 25 |
| Выход | 500 | 500 |

**Ассортимент овощей, входящих в этот суп, разнообразен и зависит от времени года:**

**весной** можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду, спаржу;

**летом** — цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горо­шек и фасоль; осенью—тыкву, брюссельскую капусту;

**зимой**—свежемо­роженые и консервированные овощи. Кабачки, тыкву нарезают кубика­ми, стручки зеленого горошка и фасоли — ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию весом 250 г.**:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Витамины, мг** | | | | **Минеральные вещества, мг** | | | | **Энергетическая ценность, ккал** |
| **общ** | **общ** | **В1** | **С** | **А** | **Е** | **Са** | **Р** | **Mg** | **Fe** |
| 5,44 | 8,58 | 14,3 | 0,2 | 5,83 |  | 2,43 | 29,28 | 86,98 | 36 | 2,03 | 108,5 |

**ИСТОРИЧЕСКИЕ СПРАВКИ**

**О СУПЕ**

Сначала жидкие блюда русской кухни называли похлебками. Слово суп появилось только в [эпоху Петра I](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%91%D1%82%D1%80_I). Вначале им называли чужеземные жидкие блюда, но позднее распространили и на национальные [похлебки](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BE%D1%85%D0%BB%D0%B5%D0%B1%D0%BA%D0%B0).

День супа отмечается в мире 5 апреля. С давних времен отсутствие этого блюда считалось свидетельством неблагополучия в семье. Врачи назначали супы во время простуды и гриппа, супам приписывают общеукрепляющее и профилактическое действие для ряда заболеваний.

Сегодня одним из **лидеров по потреблению супов** считается **Россия**. В стране каждый год съедают более 30 млрд. порций супа, по потреблению этого блюда россияне уступают лишь китайцам. Примерно 90% употребляемого в России супа готовят дома. **Самым популярным** считается **борщ**, на втором месте - **щи из свежей капусты**, а на третьем - **куриная лапша**.

Как считают историки кулинарии, суп возник в далекой древности, когда суп готовили (не варили) в виде похлебки из толченых или крупно растертых зерен злаков, предварительно запеченных на раскаленных камнях.

**О КАРТОФЕЛЕ**

Впервые картофель начали выращивать в окрестностях озера Титикака на

перуанско – боливийском пограничье около **8 000 лет тому назад.**

Позже картофелеводство распространилось на китайском плато Юннань и в субтропических низинах Индии, в экваториальных горах Явы и в степях Украины.

Историю картофеля в России связывают с Петровской эпохой. Находясь в Нидерландах в конце 17 века Петр I заинтересовался картофелем и "для расплода" прислал мешок клубней графу Шереметьеву в 1697 году. Повсюду, первое время, картофель считался диковинным экзотическим овощем. Россия не была исключением. **На дворцовых балах и банкетах его подавали как редкое и лакомое блюдо, посыпая его сахаром, а не солью.** Но этой прекрасной затее Петра I не было суждено осуществиться при его жизни.

Со временем повышался уровень информированности граждан о вкусе и пользе картофеля, а также возможных блюдах из необычного клубня. К **1766 году картофель стали возделывать на участках Петербурга, Новгорода** и в других губерниях.

**Особенно же быстро стали расти площади посадки картофеля после отмены крепостного права в 1861 году**. Вступление России в эру капиталистических отношении повлекло за собой развитие промышленности, в том числе и той её отрасли, которая занималась переработкой клубней. Один за другим стали строиться — и вскоре их были уже сотни — крахмальные и спиртоводочные предприятия.

Один из самых распространенных сортов с синеватой кожурой, выращиваемых на российских огородах — **«синеглазка».** Однако мало кто знает, что по-научному она называется **«Ганнибал»,** в честь прадеда Александра Пушкина Абрама Ганнибала, который первым провёл опыты по селекции и хранению картофеля в России.

В Европе люди потребляют около **96 кг картофеля в год**. **Китай - крупнейший в мире производитель картофеля**, за ним следуют Россия и Индия. Международный центр по картофелю сообщает о **7 500 различных** разновидностях картофеля (1950 из них–дикие). По оценкам специалистов, картофель выращивают на 195 000 квадратных километрах сельскохозяйственных угодий.

Нельзя использовать картофель, если он позеленел. Обычно такая реакция происходит при хранении картофеля на свету. В таких экземплярах содержится повышенное содержание соланина. Горьковатый вкус является первым показателем высокого содержания яда в нем. Употреблять в пищу такие клубни опасно, так как можно отравиться. Но надо учитывать, что **количество соланина резко увеличено в зеленых частях клубня,** образующихся при неправильном хранении картофеля. Потому все позеленевшие части клубней необходимо тщательно удалять еще до начала тепловой обработки.

**«La Bonnotte»** - самый дорогой в мире картофель. Предприимчивые крестьяне на островке Нуармутье (франц.) собирают не более 100 тонн этого сорта в год. **«Божественный клубень»** исключительно нежен и собирать его можно только вручную. Самым изысканным гурманам он обойдется в **500 евро за килограмм**, и цена эта растёт!

**Картофель –** важнейшая продовольственная культура, называется в **народе вторым хлебом.** В клубнях содержится 11-23 % крахмала, 1-3% белка, жиры, минеральные соли и витамины [С](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0), [B1](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%BD), [B2](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%84%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BD), B6, PP, [К](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%BD_K). Из него готовят различные блюда и даже кондитерское изделие назвали е его честь «Картошка».

**ВЕРИТЕ ЛИ ВЫ?**

* Что во времена **Петра I** картофель в России не ели?
* Что картофель  может быть **ядовитым?**
* Что европейцы съедают **96** килограмм картофеля в год на человека?
* Что **Россия** выращивает больше всего картофеля?
* Что в мире существует **1950** разновидностей картофеля?
* Что люди начали выращивать картофель **8000 тысяч** лет назад?
* Что самый дорогой сорт картофеля может стоит **500 евро** за килограмм?

**Контрольные вопросы: «Суп овощной».**

1. Определите вид инвентаря, используемого для удаления пены

во время варки супа овощного:

* разливательная ложка;
* шумовка;
* дуршлаг.

1. Выберите разделочную доску для шинковки сырых овощей:

* доска ОВ;
* доска ОС;
* доска МВ.

1. Выберите температуру пассерования овощей для супа овощного:

* 80-90оС;
* 90-100оС;
* 110-120оС.

4. Выберите правильную форму нарезки капусты, для супа овощного:

* соломка;
* шашки;

5. Выберите правильную форму нарезки картофеля для супа овощного:

* брусочки;
* кубики.

6. Выберите правильную форму нарезки моркови для супа овощного:

* соломка:
* дольки;
* кружочки.

7. Выберите правильную форму нарезки помидор для супа овощного:

* кубики;
* дольки;
* соломка.

8. Выберите вид консервированного продукта для супа овощного:

* кукуруза;
* зелёный горошек;

1. Определите вид тепловой обработки сушёных белых грибов для

супа овощного:

* припускание;
* варка;
* пассерование;
* бланширование.

10.Выберите продукт, закладываемый в кипящий бульон первым:

* картофель;
* капуста.

**СПБ ГБ ПОУ** **«КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»**

**ТВОРЧЕСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ**

**ИНТЕГРИРОВАННЫЙ УРОК – ЗАКРЕПЛЕНИЕ ПРОЙДЕННОГО МАТЕРИАЛА, ОБОБЩЕНИЕ И СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ЗНАНИЙ**

по производственному обучению и дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочих мест»

**АЛГОРИТМ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОЧЕГО МЕСТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ЗАПРАВОЧНЫХ КАРТОФЕЛЬНЫХ СУПОВ**

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ РАЗВИТИЯ КРИТИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ЭТАПЫ**  **УРОКА** | **ПРИЁМЫ**  **и МЕТОДЫ** | **ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ И МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ** | **ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ** |
| **1 этап**  Организационный момент в кулинарной лаборатории | Я слышу и забываю.  Я вижу и запоминаю.  Я делаю и понимаю. Конфуций. | Построение и проверка присутствия обучающихся на уроке, назначение бригадира в малой группе. Проверка внешнего вида и личной гигиены обучающихся.  Вводный инструктаж по охране труда перед работой. | Организация рабочего места  Подбор инвентаря, посуды, инструментов |
| Практическая отработка обучающимися навыков по приготовлению первых блюд | Закрепление теоретических знаний  Соблюдение правил техники безопасности при работе | Выдача инструкционно - технологических карт  Инструктирование по материалу урока | Практическая отработка обучающимися навыков по приготовлению блюда «Суп овощной»  Первичная обработка овощей  Нарезка овощей  Осуществление технологического процесса приготовления блюда |
| **2 этап**  Организационный момент в кабинете теоретического обучения |  | Проверка папок с подготовленным материалом к уроку.  Распечатка таблиц, схем кластеров для заполнения и дальнейшего использования в ***«портфолио».*** | Дежурные подготовили раздаточный материл для работы на уроке.  Расставляют парты для работы в малых группах. |
| Организация  начала урока.  Тема и план  на экране в виде  слайда. | Сообщается, что обучающиеся будут работать в малых группах.  Представляются ассистенты. | Приветствие.  Сообщение темы интегрированного урока: **«Алгоритм организации рабочего места при приготовлении заправочных картофельных супов»**. Мастер производственного обучения и затем преподаватель, знакомит учащихся с особенностями проведения урока. | Записывают тему и план урока в конспект.  Участники группы разбирают схемы, таблицы, тексты, маркеры, карандаши, чтобы быть готовыми к уроку. |
| **3 этап.**  Идёт просмотр  отрывка из фильма «Девчата» - отрывок о картофеле  **Слайд в вопросами** | **Стадия вызова.**  Заинтересованность  и мотивация учащихся  на дальнейшую работу.  Игра  **«Верите ли вы?»** | Преподаватель предлагает на начальном этапе просмотрев отрывок из фильма. Чтобы заинтересовать обучающихся, в дальнейшем диалоге предлагается ответить на вопросы **«Верите ли вы?» -** вопросы касаются истории картофеля. | Участники группы после того как ответили на вопросы, читают подготовленный текст и находят подтверждение своим ответам на вопросы. Группы начинают набирать баллы за правильные ответы. Эксперты ведут учёт.  После работы с текстом ответы на вопросы  обмен информацией. |
| Слайд с разновидностями картофеля в мире. | **Исследовательский приём**. Работа с  энциклопедическими  материалами  и Интернет ресурсами. | Комментарии преподавателя и мастера производственного обучения | Домашнее задание, выполненное в ходе подготовки к уроку: « Картофель – обыкновенное чудо» |
| Проверка знаний по пройденному материалу по  **МДК 03.01** **«Приготовление супов и соусов»** | **Графический метод «Кольца Венна»**  **Уникальное – общее** | Формулируются вопросы мастером производственного обучения:  1. Понятие суп первое блюдо.  2. Классификация супов.  3.Виды заправочных супов.  4. Виды картофельных супов | Участники группы начинают набирать баллы за правильные ответы. Эксперты ведут учёт  Комментарии к **диаграмме: уникальное -общее.** |
| Слайд с разновидностями картофельных супов | **Приём**  **«Кластер»** | Формулируется задание мастером производственного обучения, выдаётся заготовка для составления **кластера по картофельным супам** и «72 вида картофельных супов»  Комментарии преподавателя и мастера производственного обучения. | Участники группы разбирают схемы и начинают работать с информацией  Участники группы начинают набирать баллы за правильные ответы.  Ассистент дополняет и оценивает.  Комментарии к **«Кластеру.** |
|  | **Приём**  **«Складываем всё в кастрюлю?»** | Формулируется задание мастером производственного обучения.  Обсуждается рецептура овощного супа и взаимозаменяемость продуктов | Участники группы начинают набирать баллы за правильные ответы.  Эксперты ведут учёт |
| **Творческий этап** | **Приём**  **«Создай своим умом»** | Формулируется задание мастером производственного обучения – **«Создание рецепта собственного супа»** можно сделать ссылку на зависимость рецептуры супа от сезона**.** | Участники группы создают свой необычный овощной суп и рекламируют его и озвучивают состав, составляют технологическую схему. |
| Переходный  этап | Взаимное проникновение  этапов урока. | Формулируется задание мастером производственного обучения и преподавателем: **Алгоритм действий** - Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий используя только глаголы из профессиональной лексики | Участники группы начинают работать с таблицами, комментируют их заполняют и сдают экспертам. |
| Слайд организация рабочего места в овощном цеху | Организация познавательной  деятельности.  Осмысления материала. | Преподаватель предлагает обучающимся вспомнить правильность организации рабочего места в овощном цеху, подобрать технологическое оборудование. | Участники группы называют технологическое оборудование.  Ассистент дополняет и оценивает. |
| **4 этап**  Идёт просмотр  учебных фильмов.  «Правила использования ножа»  «Машина для очистки моркови»  «Очистка и нарезка лук» | **Стадия**  **осмысления.**  Сохранение активности.  Групповая работа**.** | Преподаватель и мастер производственного обучения предлагает обучающимся вспомнить технику безопасности при работе ножом, нарезке овощей вручную, принцип работы картофелечистки, принцип работы овощерезки. | Участники группы комментируют, набирают баллы за правильные ответы.  Эксперты ведут учёт.  Участники группы заполняют недостающее звено, в цепочке последовательности алгоритма действий используя только глаголы из профессиональной лексики. |
| **ЭТАПЫ УРОКА** | **ПРИЁМЫ и**  **МЕТОДЫ** | **ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ И МАСТЕРА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ** | **ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧАЮЩИХСЯ** |
| **5 этап**  Идёт просмотр фильма  **«Виды плит»** | Сохранение активности,  за счёт ТРКМ | Преподаватель и мастер производственного обучения предлагает обучающимся ответить на вопрос- **Какую плиту эффективнее использовать для варки супа?** | Участники группы комментируют. просмотренный материал – газовая плита, электрическая с чугунными конфорками, или индукционная.  Ассистент дополняет и оценивает. |
|  | Виртуальное  рабочее место | Преподаватель предлагает обучающимся вспомнить правильность организации рабочего места в горячем цеху, и подобрать инвентарь и посуду для приготовления супов | Участники малой группы работавшие в лаборатории комментируют, набирают баллы за правильные ответы.  Ассистент дополняет и оценивает.  Эксперты ведут учёт. |
|  | Виртуальный суп  варится из определённых ингредиентов и все питательные вещества переходят в состав бульона. | Формулируется задание мастером производственного обучения – вопросы касаются технологических процессов | Участники группы набирают баллы за правильные ответы.  Ассистент дополняет и оценивает.  Эксперты ведут учёт. |
| Рассмотрение  производственных  ситуаций. | **Из каждой**  **команды**  **поступают свои версии.** | Выдаются конверты с заданием.  Преподаватель и мастер производственного обучения комментирует, дополняет. | Обучающиеся на выбор берут конверты с вопросами производственных ситуаций.  Участники группы набирают баллы за правильные ответы.  Ассистент дополняет и оценивает.  Эксперты ведут учёт. |
| Переходный  период. | **Концептуальная таблица** | Преподаватель и мастер производственного обучения комментирует, дополняет. | Участники группы набирают баллы за правильные ответы.  Ассистент дополняет и оценивает. |
| Заключительная  часть. | **Стадия**  **размышления.**  Информация  анализируется,  интегрируется,  творчески  перерабатывается. | Главная задача преподавателя и мастера производственного обучения обобщить материал, примерить спорщиков отстаивающих своё мнение и сделать окончательный вывод. | Учащиеся комментируют преимущества и недостатки всех видов плит и делают выводы  отстаивая своё мнение. |
| Дегустация супа | Сервировка стола при подаче суп | Преподаватель и мастер производственного обучения комментируют, дополняют. | Обучающиеся сервируют стол, дежурные разносят суп для дегустации и оценивается качество супа. |
| Заключительная  часть.  Самоанализ. | «Я знаю, Я умею, Я могу самостоятельно» | Мастер производственного обучения формулирует домашнее задание. | Учащиеся собирают таблицы для портфолио. Подведение итогов урока, выставление оценок.  Обучающиеся проводят самоанализ, и отмечают особенности урока. |
| Идёт просмотр фильма о приготовлении современного супа шеф – поваром. |  | Заканчивает преподаватель урок на  эмоциональной лирической ноте стихами Роберта Рождественского  Мастер производственного обучения комментирует увиденный сюжет. |  |

**АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ**

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий

используя только глаголы из профессиональной лексики

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА ИЗ ПТИЦЫ**

**АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ**

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий

используя только глаголы из профессиональной лексики

**ПОДГОТОВКА БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ ДЛЯ СУПА**

**АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ**

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий

используя только глаголы из профессиональной лексики

**ПОДГОТОВКА МОРКОВИ ДЛЯ СУПА**

**АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ**

Заполните недостающее звено, в цепочке последовательности действий

используя только глаголы из профессиональной лексики

**ПОДГОТОВКА ОВОЩЕРЕЗАТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ К РАБОТЕ**