

# Разработка урока по теме «Простые формы нарезки картофеля»

Преподаватель кулинарии:

Кунакова Любовь Владимировна

## **Цели:**

**Образовательная:** сформировать представление о формах нарезки картофеля; изучить простые формы нарезки картофеля, последовательность выполнения нарезки, их применение;

**Развивающая:** развивать глазомер, координацию движений, кругозор, умение сравнивать, делать выводы, логику мышления;

**Воспитательная:** аккуратность, внимательность, бережное отношение к материалам и оборудованию, обязательность соблюдения правил безопасности труда, интерес к профессии.

**Тип урока:** комбинированный.

**Метод проведения:** рассказ, работа с текстовым материалом (книгой), практический метод (выполнение упражнений), наглядный (демонстрация простых форм нарезок), практическая работа учащихся

**Методическая цель:** показать методы и приемы формирования новых знаний учащихся

**Межпредметные связи:** товароведение пищевых товаров (тема «Клубнеплоды»), охрана труда (тема «Организация обучения работающих безопасности труда»).

**Комплексное методическое обеспечение:** Тестовые задания 2 варианта; карточки-информаторы «Формы нарезки картофеля», карточки-термины; наглядные образцы; раздаточный материал «Простые формы нарезки картофеля» разделочные доски, ножи; картофель; учебник Анфимова «Кулинария», телевизор, DVD – проигрыватель, художественный фильм «Девчата»

## ХОД УРОКА

1. Оргмомент
  - проверка готовности учащихся к уроку;
  - сообщение темы урока , критерии оценки знаний учащихся
2. Актуализация имеющихся знаний учащихся по теме «Способы обработки клубнеплодов».
  - выполнение тестовых заданий
3. Формирование новых знаний и умений по теме «Простые формы нарезки картофеля».

### План

1. **Из истории картофеля** (сообщения учащихся)
2. **Пищевая ценность картофеля** (сообщения учащихся)
3. **Формы нарезки картофеля** (демонстрация и отработка практических навыков)
  - А) соломка
  - Б) брусочки
  - В) кубики
  - Г) дольки
  - Д) ломтики
  - Е) кружочки
3. Закрепление. Работа с раздаточным материалом «Виды простых форм нарезки картофеля».
4. Итог урока. Выставление оценок.
5. Домашнее задание. Простые формы нарезки картофеля, их применение. Выполнить простые формы нарезки.



## 1. Орг. момент.

Здравствуйте, присаживайтесь. Дежурный, проверьте, кого нет. Тема нашего урока «Простые формы нарезки картофеля». Работать мы с вами будем по следующему плану. Первое что мы с вами сделаем это послушаем опережающее домашнее задание, то есть ваши сообщения на тему «Из истории картофеля», «Пищевая ценность картофеля», посмотрим отрывок из художественного фильма «Девчата». Второй вопрос – «Формы нарезки картофеля». Мы с вами познакомимся

с простыми формами нарезки картофеля, выполним упражнения по нарезке картофеля простыми формами.

На уроке каждый учащийся получит две оценки. Первая – за работу по тестовым заданиям. Вторую оценку вы получите за выполнение упражнений по нарезке картофеля. Третью оценку за урок получают учащиеся за домашнее задание.

## 2.Актуализация имеющихся знаний учащихся по теме «Способы обработки клубнеплодов»

На прошлом уроке мы с вами изучали способы обработки клубнеплодов. Мы с вами узнали, что такое клубнеплоды, какие овощи относятся к клубнеплодам, способы обработки клубнеплодов и механизмы с помощью которых обрабатываются клубнеплоды.



Сегодня мы с вами изучим формы нарезки картофеля, познакомимся с их видами, узнаем, какие формы нарезки бывают и подробно остановимся на простых формах нарезки и их применении. Но прежде чем перейти к изучению нового материала, мы с вами повторим вопросы прошлого урока. У вас на партах есть тестовые задания.



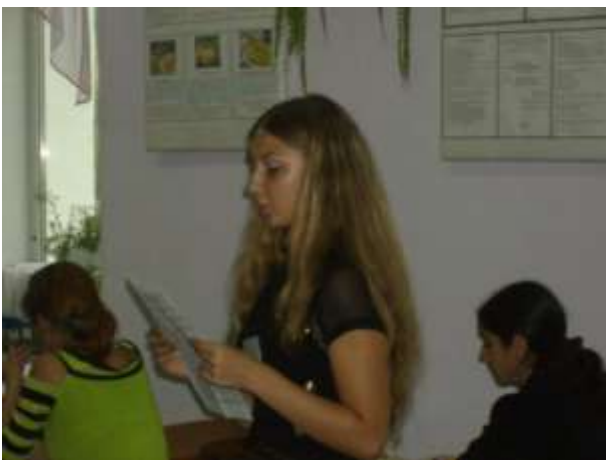


Обратите внимание, в конце теста есть критерии оценок. За 10 правильно выполненных заданий вы получаете оценку «5», за 8-9 – оценку «4», за 7-6 – оценку «3», за 5 ответов- оценка «2». На выполнение задания у вас есть 5 минут. Подпишите работы, вариант и приступайте к выполнению задания.

### **3. Формирование новых знаний и умений по теме «Простые формы нарезки картофеля»**

А теперь перейдем к изучению нового материала. На прошлом уроке мы с вами изучили обработку клубнеплодов, а именно земляной груши, сладкого картофеля. Сегодня мы будем говорить конкретно о картофеле. И конечно, будет интересно узнать историю картофеля и его пищевую ценность. У вас было домашнее задание. Вы должны были подготовить сообщения по этим вопросам

*Выступления учащихся с сообщениями по теме «Из истории картофеля»,*



*«Пищевая ценность картофеля».*

Действительно, за многие годы картофель стал для нас вторым хлебом. Мы не представляем сейчас кулинарию без картофеля. О картофеле сложены песни, стихи, загадки. Из картофеля можно приготовить множество блюд, о чем



красноречиво говорит героиня фильма «Девчата» (просмотр отрывка из худ. фильма)

А теперь перейдем к изучению следующего вопроса нашего плана- формы нарезки картофеля.

Существуют простые и сложные формы нарезки картофеля. Сложные формы используются не для повседневной нарезки, они сложны в технологии приготовления, поэтому на предприятиях общественного питания используют, как правило, простые формы нарезки.

Прежде чем перейти к нарезке картофеля мы должны знать:

- организацию рабочего места;
- технику безопасности при работе с ножом;
- соблюдать санитарно- гигиенические нормы.

*(рассказ преподавателя)*

## Простые формы нарезки картофеля

### 1. Очистка картофеля



**Соломка.** Для того, чтобы нарезать картофель соломкой, его режут на тонкие пластинки толщиной 2 мм., накладывают пластины одна на другую и шинкуют на соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2 x 0,2 см. Используют для жарки во фритюре (картофель «пай»)



**Брусочки.** Сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7-1,0 см и разрезают на брусочки длиной 3-4 см. Используют для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и других блюд.



**Кубики.** Картофель вначале нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем режут на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением (в см) : крупные- 2-2,5см, средние- 1-1,5 см, мелкие- 0,3-0,5. Крупными кубиками нарезают сырой картофель для тушения и приготовления супов; средними- для приготовления блюда «Картофель в молоке» и для тушения; мелкими кубиками нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов.





**Дольки.** Сырой картофель (некрупный) нарезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.



**Ломтики.** Вареный картофель мелкого или среднего размера нарезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. Крупные клубни нарезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики. Используют ломтики для приготовления салатов и винегретов.



**Кружочки.** Вареный или сырой картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5-2 мм. Кружочки сырого картофеля используют для жаренья, а вареного – для запекания рыбы и мяса.



А теперь попробуйте ответить на вопросы.

- Почему для разных блюд используют разные формы нарезки?
- Почему в рисовый суп картофель режут кубиком?
- Почему в рассольник картофель режут брусочками?

### **3. Закрепление. Работа с раздаточным материалом.**

А сейчас вы запишите и зарисуете с раздаточного материала простые формы нарезки, их размеры и применение.



### **4. Итог урока. Выставление оценок.**

### **5. Домашнее задание.**

Вопросы : «Простые формы нарезки. Их применение». Выполнить простые формы нарезки.

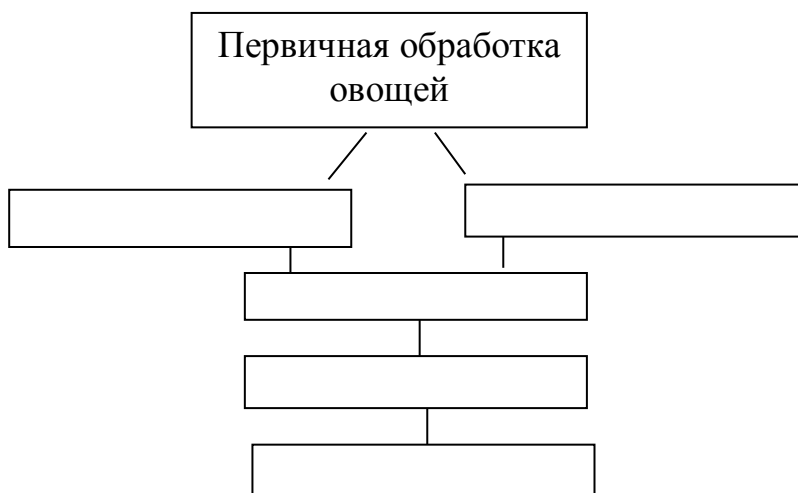




# **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**Тест**  
**по теме: «Способы обработки клубнеплодов»**  
**Вариант 1**

1. Полуфабрикаты это- .....
2. В какой воде промывают обработанный картофель при механическом способе обработки картофеля?
3. Почему при сортировке удаляют проросшие экземпляры картофеля?
4. Для чего калибруют картофель?
5. Назовите последовательность технологических операций первичной обработки овощей.



6. Какие овощи относят к группе корнеплоды?
7. Что называют кулинарией?
8. Доброкачественность овощей определяют:



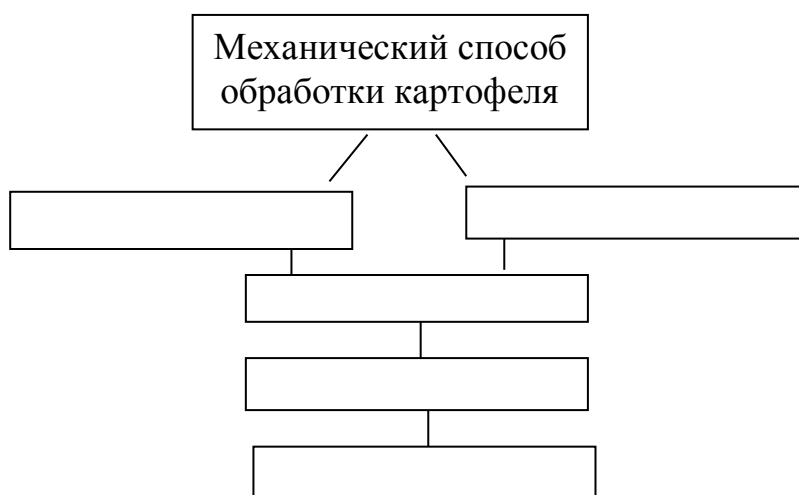
9. Назовите способы термической обработки картофеля?
10. Что называется технологическим процессом?

**Эталон оценок:**

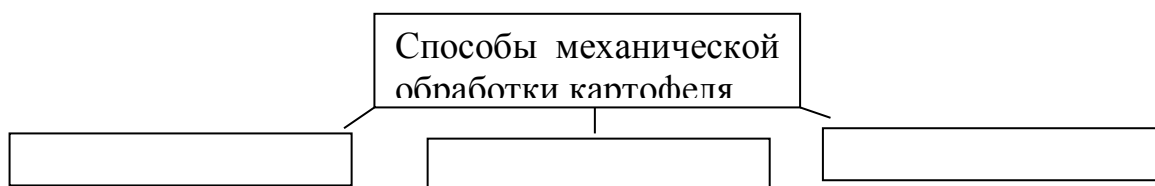
- «5»- 10 правильных ответов
- «4»- 8-9 правильных ответов
- «3»- 7-6 правильных ответов
- «2»- 5 правильных ответов и менее

**Тест**  
**по теме: «Способы обработки клубнеплодов»**  
**Вариант 2**

1. Сырье – это....
2. Для чего используют очистки вымытого картофеля?
3. Почему продолжительность очистки картофеля при механическом способе обработки составляет 2-2.5 мин и не более?
4. Что удаляют при сортировке картофеля?
5. Назовите последовательность технологических операций при механическом способе обработке картофеля?



6. Какие овощи относятся к группе пряные?
7. Каким методом определяют доброкачественность овощей?
8. Какими способами можно производить механическую обработку картофеля?



9. Что называют кулинарным изделием?
10. Почему центральное место на предприятиях общественного питания принадлежит повару?

**Эталон оценок:**

- «5»- 10 правильных ответов
- «4»- 8-9 правильных ответов
- «3»- 7-6 правильных ответов
- «2»- 5 правильных ответов и менее