**ТЕМА ПРОГРАММЫ: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ».**

**ТЕМА УРОКА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ МАССЫ».**

**ЦЕЛЬ УРОКА:** методика формирования самостоятельности обучающихся.

**ЗАДАЧИ УРОКА:**

1. **ОБУЧАЮЩАЯ** – сформировать умения, навыки, достичь усвоения обучающимися ключевых понятий, обобщить и систематизировать знания ; выявить знания обучающихся в результате выполнения задания;
2. **ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ** – воспитать интерес к профессии, бережное к материалам, инструментам, привить эстетический вкус, бережное отношение, чувство ответственности, закрепить навык самоконтроля, формировать у обучающихся самостоятельность при выполнении работ.
3. **РАЗВИВАЮЩАЯ** – развить внимание, наблюдательность, кругозор обучающихся, логическое мышление, способность преодолевать трудности, умение правильно воспринимать замечания, адекватно реагировать на замечания.

**МЕТОДЫ ВЕДЕНИЯ УРОКА:**

1. метод педагогики сотрудничества, самоконтроля, взаимопроверка.

**ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ УРОКА:**

1. урок проведения комплексных работ

**МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ:**

1. СПЕЦ. ТЕХНОЛОГИЯ: тема: «Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов»
2. ТОВАРОВЕДЕНИЕ: тема: «Химический состав и питательная ценность овощей»
3. ОБОРУДОВАНИЕ П.О.П.: «Механическое оборудование для обработки картофеля и овощей»
4. ОРГАНИЗАЦИЯ П.О.П.: тема: «Организация работы овощного цеха па п.о.п.», «Контроль качества блюд на п.о.п.»
5. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ.:тема: «Учет продуктов на производстве».
6. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА: тема: «Личная гигиена работников п. о. п.».

**МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ:**

1. рабочие столы, инвентарь, инструменты, разделочные доски, ножи, посуда, овощи, вспомогательное сырьё;
2. инструкционно – технологические карты, плакаты, схемы, карточки по Т.Б., сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебно – планирующая документация.

В учебных условиях колледжа студент, работая над заданием, преследует цель обобщения и закрепления теоретического материала по кулинарии, товароведению, физиологии питания, санитарии и гигиены и формирование практических умений.

Тема включает изучение операций и выполнение комплексной работы. Закрепить и совершенствовать систему практических умений, сформированных на предыдущих теоретических уроках:

1.Сформировать у обучающихся опыт самостоятельной работы в качестве повара;

2.Углубить ранее изученные материалы по разделу «Блюда из картофельной массы»;

3.Формировать умение построения процесса обработки на отдельные элементарные, расположенные в логической последовательности операции, описывая его;

4.Формировать нравственные, поведенческие и другие общие качества личности обучающихся;

5.Развить интерес к профессии.

**План урока**

**I. Организационный момент.**

1. Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин.

2. Проверка наличия спецодежды и калькуляторов.

**II. Вводный инструктаж.**

1. Сообщение темы и целей урока.

2. Сообщение о форме проведения урока.

3. Сообщение о системе подведения итогов.

4. Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

5. Формирование бригад и распределение заданий.

6. Распределение объёма работы внутри бригады.

7. Проверка знаний.

**III. Текущий инструктаж.**

1. Практическая работа по приготовлению блюд.

2. Целевые обходы:

1. проверка организации рабочих мест;
2. проверка соблюдения правил техники безопасности и санитарных правил;
3. проверка использования сырья по назначению (при необходимости оказывать помощь)

**IV. Заключительный инструктаж.**

1. Бракераж готовых блюд.

2. Проведение выставки – дегустации блюд из картофельной массы.

3. Сообщение о достижении целей урока.

4. Анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно.

5. Разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ.

**Конспект урока**

Ребята, сегодня у нас проводится урок по теме: «Блюда из картофельной массы». Урок будет проводиться в нетрадиционной форме урок-игра. Цель нашего урока: систематизировать и углубить знания и умения по приготовлению блюд из картофельной массы, отработать навыки самоконтроля и взаимоконтроля при выполнении задания творческого характера.

В игре будут задействованы:

1. Санитарный пост.
2. Бракеражная комиссия.
3. Две бригады.

Санитарный пост:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бракеражная комиссия:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Звено № 1 Звено № 2

Бригадир звена

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Звено:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бригадир звена

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Звено:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Функциональные обязанности:

Бригадир – руководит работой звена, контролирует отдельные операции, выполненные членами звена, оказывает практическую помощь.

Бракеражная комиссия – проверяет блюда на соответствие требованиям качества блюд.

По условиям игры мы будем готовить блюда на выставку – дегустацию.

Оценка качества знаний и умений будет проводиться по пятибалльной системе. Оценки будут выставляться в оценочном листе.

На уроке дегустацию блюд будут производить посетители (присутствующие на уроке гости), которые попробуют блюда, оценят их и свои оценки выставят в анкете с замечаниями и предложениями (анкеты будут розданы).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Звено № 1 |  |  |
| Название блюда | Оценка | Примечание |
| 1. « Зразы картофельные» |  |  |
| 2. «Котлеты картофельные» |  |  |

Ваши отзывы и предложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Звено № 2 |  |  |
| Название блюда | Оценка | Примечание |
| 1. «Рулет картофельный» |  |  |
| 2. « Котлеты картофельные» |  |  |

Ваши отзывы и предложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Впервые европейцы, а точнее испанцы, попробовали "мучнистые корни хорошего вкуса" только в середине 16 века в Перу и назвали их трюфелями. Однако эта находка не достигла берегов Европы. Позднее испанские и английские корабли делали стоянки у берегов Чили, и запасались картофелем. Оттуда первые клубни попали в Испанию, а затем в Италию.

В Европе картошка приживалась трудно. Несмотря на то, что испанцы первыми из европейцев познакомились с картофелем, Испания была последней страной в Европе, оценившей овощ по достоинству. Во Франции первое упоминание о возделывании картофеля датировано 1600 годом; его распространение встречало много препятствий вплоть до 18 века. В Англии первая экспериментальная посадка датирована 1589 годом. А вот прусский король Фридрих Вильгельм I в 1651 году провозгласил возделывание картофеля национальной обязанностью немцев.

В Россию картофель мог попасть через беломорье и балтийские порты или через Польшу, или непосредственно из Пруссии в 1757 – 1761 годах. Первый же официальный завоз картофеля связан с заграничными путешествиями Петра I. Он выслал из Роттердама Шереметьеву мешок картофеля и велел разбросать клубни по разным областям России. Эта попытка, к сожалению, успехом не увенчалась.

Только при Екатерине II был издан указ об отправке во все губернии "на расплод земляных яблок" и уже через 17 лет картофель уже был по всей Сибири и даже на Камчатке. Однако, внедрение картофеля в крестьянские хозяйства сопровождалось бунтами и жестокими административными мерами. Были отмечены случаи отравления, так как в пищу иногда употребляли не клубни, а зеленые ядовитые ягоды картофеля.

Предубеждение против картофеля усиливалось и звучанием самого названия, так как многим слышалось "крафт тойфельс", что в переводе с немецкого чертова сила. Для повышения темпов внедрения картофеля в крестьянские хозяйства были разосланы специальные инструкции о разводе и употреблении "земляных яблок", что дало положительный результат. Начиная с 1840 года, площади под картофель начали интенсивно расти, а через 100 лет возникли более тысячи сортов картофеля.

В настоящее время картофель занял достойное место на нашем столе. И это неслучайно. По питательности картофель почти не уступает зерновым, поскольку до 80% сухих веществ приходится на крахмал. Белков в картофеле не очень много, зато они сбалансированы по составу лучше, чем у других растений.

Последние исследования показали, что умеренное употребление картофеля не создает угрозу Вашему весу. Оказывается, крахмал картофеля распадается на сахара не сразу, а постепенно, что не ведет к избытку сахаров в организме, который впоследствии откладывается в жир. Недаром уже сегодня некоторыми специалистами предлагается диета для коррекции веса, основанная на картофельных супах.

В картофеле содержится достаточное количество полезных веществ. По содержанию витамина С он превосходит лук, виноград и красную смородину. Картофель также главный источник калия, потребность в котором возрастает при умственном напряжении. Кстати, картофельный суп за его благотворное влияние на организм человека (общеукрепляющий и возбуждающий аппетит) называют "супом Гиппократа".

Но прежде чем приступить к приготовлению картофельных блюд помните, что самый полезный картофель все же запеченный в золе или фольге. Только в этом случае в нем сохраняются все питательные вещества.

Таблица

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Характеристика нарушений | Рулет | Котлеты | Зразы |
| Нарушен цвет изделия | 1 | 1 | 1 |
| Соотношение компонентов не соблюдено | 2 | 2 | 2 |
| Нарушение формы изделия | 2 | 2 | 2 |
| Плохое оформление блюда | 1 | 1 | 1 |
| Наличие постороннего привкуса (пересол) | 2 | 2 | 2 |

Снижения оценки качества блюд за несоблюдение технологии производства и правил отпуска (в баллах).

Клубень картофеля содержит в среднем 25% сухих веществ, из них основным является крахмал (18%). Кроме того, имеются азотистые вещества (2%), сахара (1,5%), минеральные вещества (1%), такие, как натрий, калий, кальций, фосфор, железо; клетчатка (2%), органические кислоты (0,1%), до 20 мг% витамина С и незначительное количество витаминов В,, В2, В6,РР, Е, К, U. Энергетическая ценность 100 г картофеля 83 ккал, или 347 кДж.

Пищевая ценность картофеля высокая благодаря содержанию большого количества крахмала. При хранении клубней крахмал частично гидролизуется до сахаров под действием ферментов. Полученный сахар расходуется клубнями на дыхание. При 0°С картофель приобретает сладкий вкус, так как процесс дыхания замедляется и в клубнях накапливается сахар (до 2,5%). Первоначальные свойства такого картофеля восстанавливаются, если его выдержать 2-3 дня при комнатной температуре.

Белковые вещества картофеля полноценны и по аминокислотному составу близки к белку куриного яйца.

Свежий срез картофеля темнеет в результате окисления аминокислоты тирозина под действием фермента тирозиназы. Для предупреждения это го процесса очищенный картофель хранят в воде (2-3 ч), подвергают бланшированию или сульфитированию (обработке бисульфитом натрия).

Картофель является важным источником витамина С. Ввиду наличия калия картофель широко применяют в лечебном питании как мочегонное средство при болезнях сердца и почек.

Гликозид соланин, содержащийся в клубнях, особенно в позеленевших и проросших, частично удаляется при очитке картофеля, а при его варке переходит в отвар. В связи с этим в весенний период проросший картофель не следует варить в кожице и использовать отвары очищенного картофеля. Приготовление блюд из овощей и картофеля выполняется звеньями.

Целевые обходы рабочих мест:

1. проверка организации рабочих мест;
2. проверка правильности и качественного выполнения практической работы;
3. проверка соблюдения учащимися правил Т.Б. и санитарии.

Для бракеража готовых блюд создана бракеражная комиссия, которая оценивает их по следующим показателям:

1. внешний вид, оформление;
2. цвет, запах;
3. консистенция, форма нарезки;
4. вкус

**ЗАДАНИЕ № 1.**

1. Карта дефектов – необходимо заполнить.

На каждое блюдо вам даётся инструкционная карта и карта дефектов, которую необходимо заполнить. В дальнейшем она вам будет служить опорой при приготовлении блюд.

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Причины |
| 1. картофельная масса жидкая, что затрудняет формование изделий
 |  |
| 1. картофельная масса с комками
 |  |
| 1. изделия имеют трещины на поверхности
 |  |

**Эталон ответов.**

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Причины |
| 1. картофельная масса жидкая, что затрудняет формование изделий
 | 1. готовый отварной картофель не подсушили;2. ввели яйцо не по рецептуре. |
| 1. картофельная масса с комками
 | 1. плохо протёрли массу;2. картофель протирали холодным |
| 1. изделия имеют трещины на поверхности
 | 1. масса неоднородная, плохо перемешана;2. неправильная панировка. |

**ЗАДАНИЕ № 2.**

1. Работа с карточками.

**Карточка №1.**

Какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы? Глаголы: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить холодной водой, посолить, отварить, слить, охладить, протереть, ввести яйца.

**Эталон ответа.**

Приготовление картофельной массы.

**Карточка № 2**

Какие инструменты и приспособления Вам понадобятся при приготовлении ваших блюд.

**Эталон ответа.**

Ножи, доски, кастрюли, сковорода, толкушка, тарелки, вилки, весы, лотки.

**Карточка № 3.**

Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы называемое зразами.

**Эталон ответа.**

Зразы картофельные – это фаршированное изделие прямоугольной формы с закругленными концами, панированная в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки.

**Карточка №4.**

Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы называемое рулетом.

**Эталон ответа.**

Рулет картофельный – это фаршированное изделие прямоугольной формы с закругленными концами, панированная в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки.

**Карточка №5.**

Охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы называемое котлетами.

**Эталон ответа.**

Котлета картофельная – имеет овальную, приплюснутую форму с одним заостренным концом, панированная в сухарях и обжаренная основным способом с двух сторон.

**ЗАДАНИЕ № 3.**

1. Из набора карточек с операциями по приготовлению блюд составить технологическую схему на определённое блюдо.

**Эталон ответа.**

**Зразы.**

1.1. Приготовление картофельной массы и фарша.

1.2. Форма лепешки (2 шт. на порцию).

1.3. Выкладывания фарша на середину.

1.4. Соединение края лепешки.

1.5. Форма зраз в виде кирпичика.

1.6. Панировка зраз.

1.7. Обжарка с двух сторон.

**Котлеты картофельные.**

2.1. Варка картофеля.

2.2. Слив воды.

2.3. Сушка картофеля.

2.4. Протереть горячим.

2.5. Охлаждение до 40 С.

2.6. Введение яиц.

2.7. Дозировка.

2.8. Формовка.

2.9. Панировка.

2.10. Обжарка.

2.11. Отпуск.

Прежде чем приступить к практической работе члены санитарного поста:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должны рассказать о правилах санитарии и гигиены.

Проверить санитарное состояние рук и рабочей одежды обучающихся.

Каждый бригадир звена выбирает карточку с вопросом по технике безопасности и сразу отвечает (задание индивидуальное).

**Памятка в виде стишков.**

На черненькую кнопочку собрался нажимать?

А правильность сборки кто будет проверять?

Не следует рукою проталкивать куски

В электромясорубку опасно, мужики!

Работу на машине, чтоб избежать беду

Проверим для начала на холостом ходу.

А что бы на ладонях не вспухли пузыри

Горячие предметы прихватками бери.

Кастрюлю по объему с расчетом выбирай.

На 10 см. к краям не доливай.

Всегда ты осторожность в работе соблюдай.

Пролил случайно жидкость, быстрее вытирай.

Технологический процесс. Технология приготовления блюд из картофельной массы.

А теперь приступайте к работе, дерзайте, всем удачи!

**ВЫСТАВКА – ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮД:**

На нашей выставке представлены разнообразные блюда из картофеля, приготовленные из сравнительно недорогих и доступных продуктов. Приглашаю всех присутствующих попробовать и оценить блюда из картофеля и заполнить анкеты.

**ОТЗЫВЫ ПОСЕТИТЕЛЕЙ (заполнение анкеты посетителями)**

**ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ:**

Бракеражная комиссия даёт оценку работы каждому звену по качеству приготовленных блюд и выполненной работы.

Подводится итог всей работы.

Выставление оценок.