

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Шушенский сельскохозяйственный колледж»

Методическая разработка

открытого урока по учебной практике ПМ. 07 Выполнение работ по одной
или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК. 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд массового
спроса, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания, курс 2

Тема: «Приготовление и оформление салатов»

Мастер производственного обучения:
Домнина Е.В.

2020

РАССМОТРЕНО

на заседании цикловой комиссии
дисциплин и профессиональных модулей
профессий общественного питания
Протокол № _____ от _____
Председатель _____ И.Г. Коленченко

Рецензия

На методическую разработку открытого урока по теме: «Приготовление и оформление салатов», разработанную и выполненную мастером производственного обучения Домниной Е.В

Открытый урок «Приготовление и оформление салатов» проводилось в рамках открытого мероприятия в конкурсе «Мастер года».

Запланировано и проведено в форме открытого производственного урока. В разработке прослеживается единство образовательной, воспитательной и развивающей целей обучения.

Содержание методической разработки соответствует названию.

Выдержана последовательность структуры урока.

Мастер производственного обучения используют активные формы и методы: викторина, конкурсы, карточки - задания, работа с презентацией, выполнение творческого задания, презентация и дегустация блюд.

Разработка оформлена в соответствии с требованиями и может быть использована в дальнейшем мастерами производственного обучения и преподавателями специальных дисциплин для проведения профориентационных работы.

Рецензент:

председатель цикловой комиссии дисциплин и модулей профессионального цикла
профессий общественного питания

И.Г. Коленченко

Аннотация

на методическую разработку открытого урока в рамках конкурса «Мастер года» в рамках ФГОС для студентов второго курса по специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

Объем - 34 листа.

Данная методическая разработка включает элементы информационно – коммуникативных технологий. В ней отражена подготовка обучающихся к уроку производственного обучения, методика проведения урока. В разработке изложена структура урока производственного обучения, тема урока, развернутый план урока, фрагменты технологического плана по производственному обучению, определены цели урока, материально-техническое оснащение урока, критерии оценок урока производственного обучения на тему: «Приготовление и оформление салатов».

Предназначена для студентов второго курса по специальности 19.02.10 Технология общественного питания.

Выдержана последовательность изложения материала.

Данная методическая разработка может заинтересовать преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, может быть использована как дополнительный материал на кружковых занятиях: содержит методику подготовки и ход урока.

Содержание

Введение.....	6
Методика подготовки.....	7
План проведения.....	8
Сценарий мероприятия.....	10
Заключение.....	27
Литература.....	28
Приложение 1	29
Приложение 2	30
Приложение 3.....	31
Приложение 4	32
Приложение 5.....	33
Приложение 6.....	34

Введение

Данный урок является частью ПМ УП. 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. В ходе работы на занятии формируются профессиональные навыки, которые пригодятся обучающимся в будущей практической деятельности. Урок проведён в учебной лаборатории колледжа.

Урок разработан в технологии проблемного обучения с элементами ИКТ и групповой формы работы. В основе проблемного обучения лежит решение какой-либо проблемы, задачи. Оно эффективно на уроках производственного обучения при моделировании профессиональных действий. На таких занятиях проблемное обучение позволяет интегрировать теоретические знания общепрофессиональных и специальных дисциплин и практический опыт. На уроках производственного обучения проблемные задачи и ситуации способствуют систематизации профессиональных знаний и умений, установлению взаимосвязей между специальными предметами; воспитанию у обучающихся интереса к производству, выбранной профессии; выработке навыков рациональной организации труда, коллективного решения производственных проблем; развитию у будущих работников социально-трудовой активности, мотивационной основы профессиональной деятельности, потребности к творчеству; формированию целостного представления в сфере производственного труда.

В своей работе использую такое направление создания проблемной ситуации, которое включает в себя отбор типичных ситуаций, наиболее часто встречающихся в профессии Повар, кондитер. Решение таких задач во многом носит тренировочный характер, максимально приближает к реальным условиям и позволяет вовлечь обучающихся в активную учебно-производственную деятельность, в которой выделяю следующие функции: организация рабочего места; подбор материалов, необходимых для выполнения трудового задания; разработку технологических операций; внесение рациональных изменений в

принятый технологический процесс; обеспечение правил безопасного выполнения работ.

Компьютеры служат подспорьем, позволяющим сэкономить время и сделать работу более эффективной. Осуществить поиск информации, проанализировать результаты, способствуют развитию интереса студентов к изучаемому предмету, формированию коммуникативных навыков, обеспечению объективного контроля знаний, качества усвоения материала студентов, стимулируют познавательную и творческую активность и самостоятельность студентов, и т.д. Обучающиеся при подготовке к уроку (выполнение домашнего задания) осуществляют поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

Таким образом, новые информационные технологии, применяющиеся методически грамотно, повышают познавательную активность студентов, что, несомненно, приводит к повышению эффективности обучения.

Методика подготовки

Предлагаемое мероприятие имеет профессиональную направленность. Его цель - выявить творческие и интеллектуальные способности студентов, способствовать профессиональному становлению личности.

Предварительная работа:

В ходе подготовки мастер анализирует итоги предыдущих занятий. Определяет цель урока, мастер ставит перед собой и обучающимися основную задачу, которую необходимо разрешить в ходе урока. Каждому обучающемуся раздаются домашние задания по поиску информации для данной темы, подготовить необходимый инвентарь, подготовить учебную лабораторию к мероприятию.

Готовясь к уроку, мастер определяет его структуру и время на каждый элемент. Обязательные структурные элементы урока: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) обучающихся, текущий инструктаж, заключительный инструктаж.

Важным элементом является подготовка мастера к объяснению и практическому показу трудовых приемов. Готовясь к уроку, мастер внимательно продумывает все важнейшие моменты: что и когда нужно объяснить, какие трудовые приемы и в какой последовательности показать, кому и какие вопросы задать, когда и какие наглядные пособия, и технические средства использовать, как организовать упражнения, на какие моменты обратить особое внимание в процессе работы.

План открытого урока учебной практики
ПМ 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих

Группа: Тех-21

Дата проведения: 19.05.2020

Время проведения: 09.00

Место проведения: Учебная лаборатория ШСХК

Мастер производственного обучения: Домнина Е.В.

Тема: «Приготовление и оформление салатов»

Вид урока (тип урока): урок учебной практики (урок изучения трудовых приемов и операций).

Методическая цель: показать методику проведения урока производственного обучения в соответствии с ФГОС с применением технологии проблемного обучения, элементами информационно-коммуникационной технологии, групповой формы работы

Цели:

Образовательная: обучить обучающихся правильному выполнению приёмов и операций по приготовлению салатов из овощей; правильной организации рабочего места; умению пользоваться посудой и инвентарём; доведению до вкуса; оформлению и подачи блюда; соблюдению санитарии и техники безопасности, научить обучающихся пользоваться технологическими карточками.

Развивающая: способствовать развитию способности направлять свое внимание на выполнение одной какой-то операции и наблюдению за технологическим процессом других операций.

Воспитательная: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность: способствовать воспитанию ответственности за выполненную работу, взаимопомощи, самоконтроля, вкуса и вкусовой памяти, результат выполнения задания.

МПС: Кулинария, Организация ПОП, Оборудование, Санитария и гигиена, Товароведение.

Оборудование: мультимедийный проектор, мультимедийная презентация, столы металлические, посуда, инвентарь, перчатки силиконовые, фартуки, косынки, сырье, технологические карты, карточки - задания, схемы приготовления салатов, инструкционные карты, конверты с заданиями.

План мероприятия

Этапы	Время	Методы, приёмы, формы работы
I.Организационный момент: Взаимное приветствие. Проверка явки обучающихся на занятие по журналу. Проверка внешнего вида обучающихся(наличие спецодежды).	1	Сообщение преподавателя
II.Проверка ранее усвоенных знаний.	4	Комментарий преподавателя Викторина - конкурс
III.Подведение итога опроса	1	Информирование
IV.Начальная мотивация учебной деятельности	2	Сообщение преподавателя Схема
V.Сообщение темы и цели урока, постановка целей, задач.	2	Информирование фронтальная беседа
VI.Вводный инструктаж: - объяснение нового материала; - показ выполнения отдельных приемов и операций; - выдача обучающимся задания; - сообщение критериев оценки качества выполнения трудовых действий; - сообщение нормы времени на выполнение задания; - инструктаж по технике безопасности и санитарии	35	Слово мастера производственного обучения. Просмотр слайдовой презентации, фронтальный опрос с использованием проблемных вопросов, реализация домашнего задания о ресторанах г. Красноярска. Сообщение мастера производственного обучения
VII.Текущий инструктаж: - проверка техники безопасности; -организация рабочего места; - самостоятельная работа обучающихся; целевые обходы мастером: 1-й обход: проверить правильность рабочего места 2-й обход: контроль за соблюдением технологического процесса и оказания помощи обучающимся при выполнении работ, проверить правильность выполнения трудовых приемов и операций, при необходимости индивидуальное инструктирование и показ; 3- й обход: проверить соблюдение правил по санитарии и гигиене; 4-й: оказание практической помощи по оформлению салатов. 5-й: контроль за обучающимися по уборке рабочего места. Принятие и оценка качества выполненной работы. Бракераж готовых салатов.	180	Работа со слайдами решение производственных вопросов и задач (выполнение практического задания), игра «Лучший ресторан», Работа с инструкционно – технологической картой, индивидуальное выполнение практического задания, взаимопомощь, самоконтроль, наблюдение, контроль, презентация салатов, оценивание, дегустация
VIII.Заключительный инструктаж: - закрепление пройденного материала; - отметить лучшую работу обучающихся - обратить внимание на допущенные ошибки -подвести итоги за день, сообщить оценки. -выяснить у обучающихся о операциях, которые вызывали особые затруднения при их выполнении.	12	Слово мастера производственного обучения, слово шеф – поварам производственных бригад, Работа в группах Устный ответ Презентация блюд Комментарий мастера производственного обучения
IX.Домашнее задание.	1	информирование
X.Подведение итогов мероприятия. Рефлексия.	2	Сообщение мастера п/о, Конкурс «Настроение»

Сценарий открытого урока

Организационный момент – 5 мин.

1.1 Приветствие. Добрый день!

1.2 Рапорт дежурного: доложите о явке группы на урок: - явка обучающихся (присутствует в полном составе) - внешний вид (соответствует санитарным требованиям), состояние рук с отметкой в журнале гнойниковых заболеваний.

1.3 Проверка наличия дневников производственного обучения.

1.4 Психологический настрой для обеспечения доброжелательных отношений между мастером производственного обучения и обучающимися. Я рада вас приветствовать на открытом уроке, надеюсь, что урок пройдет успешно.

Вводный инструктаж - 35 мин.

В начале производственного урока демонстрирую обучающимся слайды и предлагаю немного по рассуждать. Нравится ли вам подача холодных блюд? Как вы думаете, каким образом они будут относиться к нашей сегодняшней теме? Чем они привлекает ваше внимание? Вы хотели бы попробовать сделать такие же? Какой салат вам приятнее скушать? Вместе с обучающимися формулирую тему урока.

2.1 Сообщить тему и цели урока, проблемной ситуации, мотивация студентов.

Тема сегодняшнего урока «Приготовление и оформление салатов».

Сообщение темы и цели урока, постановка вопроса – проблемы урока.

Сегодня у нас необычный урок, мы отправляемся с вами в два разных ресторана, это ресторан «Булгаков» и ресторан «RASPUTIN» г. Красноярска. Для этого мы формируем две производственные бригады, равные по количеству человек, двое обучающихся вытягивают жетоны и определяют бригады. У обучающихся было домашнее задание подготовить сообщение о данных предприятиях. Обучающиеся делают сообщения о предприятия, его меню которыми угощают гостей, выделяют самые яркие блюда и закуски.

Цель нашего урока научиться правильному выполнению приёмов и операций по приготовлению салатов из овощей.

2.2. Викторина – игра. Участвуют все студенты, одновременно, устно отвечают на вопросы. Для выявления двух шеф-поваров, чтобы в дальнейшем они могли

помочь оценить качественную работу своих работников. Кто больше всех ответит правильно и наберет наибольшее количество баллов, в бригаде тот и будет избран «шефом» производственной бригады.

2.3. Но для того чтобы перейти к новой теме вспоминаю предыдущие уроки: провожу опрос по теоретическому материалу прошлых уроков.

2.4. Переходим к новой теме. Изучение нового материала (личный показ мастером трудовых приемов с элементами беседы.). (При изучении нового материала мастер опирается на знания обучающихся и предыдущих уроков производственного обучения, опирается на жизненный опыт обучающихся, приводит примеры ситуаций, с которыми обучающиеся встретятся на производстве). Ведет рассказ с элементами беседы. Салаты- это увертюра к большому застолью. И главное его назначение – возбуждение аппетита, так как салаты подаются чаще всего перед основной едой (супы, мясные рыбные блюда и т.д.). Они должны быть сытными и основной частью закусочного стола является овощи, они могут присутствовать в салатах как в натуральном виде, так и в виде самых разнообразных салатов. Салатом можно фаршировать перцы, огурцы, помидоры, яйцо, наполнять корзиночки и валаваны и все украшается зеленью лимонами и т. д. Характеристика и разновидности салатов из свежих и отварных овощей. Мастер демонстрирует и комментирует каждый элемент подготовки рабочего места по приготовлению салата, обучающимся предлагается технологическая карта приготовления салата и инструкционно - технологическая карта салата. Мастер дает характеристику изучаемым блюдам, перечисляет разновидности, обращает внимание на рецептуру блюд, а затем демонстрирует трудовые приемы и операции при приготовлении салатов: одеть перчатки для приготовления салата (так как по санитарным требованиям при приготовлении салатов, овощи не употребляются после нарезки, тепловой обработки и поэтому необходимо соблюдать санитарные нормы), берем нож с маркировкой (Г.П.) и начинаем шинковать очищенные овощи. Вначале шинкуем некрасящиеся овощи- картофель, лук, капуста, после все остальное - морковь, свёкла, необходимо нарезать овощи для декорирования блюда, соединить все компоненты салата, показывает подачу блюда, готовит соус для салата, при какой температуре

подавать, как охлаждать блюдо, норму веса салата при подаче. При приготовлении и подаче блюда обращает внимание на типичные ошибки, допущенные при приготовлении салатов: неправильная организация рабочего места, не соблюдение правил маркировки разделочных досок, нарушение правил нарезки овощей, неправильное расположение салата на тарелке, дает обучающимся продегустировать, слушает вопросы.

2.5. Закрепление нового материала.

Для закрепления материала проведем опрос по карточкам: определить название салата по набору продуктов: (задание выдается по подгруппам).

Повторение правил Техники безопасности и Охраны труда, санитарии и личной гигиены.

Подготовка студентов к текущему инструктажу.

Итог вводного инструктажа.

Мастер дает задания по рабочим местам.

3. Основной этап (текущий инструктаж) урока. (5часов).

Конкурс – игра «Лучший ресторан» - подача салата от «Шефа» в своем ресторане.

Мы сегодня с вами путешествовали по нашим ресторанам и наблюдали, какие именно виды холодных блюд и закусок подают в двух самых известных и соревнующихся ресторана г. Красноярска. Но так, как наш урок необычный мастер предлагает бригадам карточки - задания, каждому обучающемуся выдается технологическая карточка с технологией приготовления салата и выхода блюда по которым они должны приготовить и подать салаты, а шеф – повара бригад должны их презентовать. Мастер знакомит обучающихся с критериями оценок, проверяет организацию рабочего места, соблюдение технологической последовательности, выполнения приемов и операций, правильность выполнения нарезки овощей для салата; с целью оказания помощи обучающимся при выполнении работ.

По окончании работы мастер и бригадиры заполняют оценочные листы и выявляют победителей данного конкурса.

Целевые обходы мастера:

С целью проведения упражнений по пройденной теме.

С целью контроля по соблюдению техники безопасности, санитарии и гигиены.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса и оказания помощи обучающимся при выполнении работ: оказание помощи в нарезке (кубик, ломтик, соломка) овощей для салата, показать технологически правильное выполнение приема – доведение до вкуса.

С целью индивидуальной работы с обучающимися: проверить правильность выхода блюда (взвешивание 100г, 150г, 200г), оказать помощь в выборе посуды для салата, оказать помощь в оформлении и подачи салата.

С целью контроля за обучающимися по уборке рабочего места.

4. Заключительный инструктаж – 15 минут.

Подведение итогов работы группы за день, совместно с шеф – поварами производственных бригад заполняю оценочный лист, отмечаю работу лучших обучающихся по качеству блюд, по выполнению отдельных операции, выясняю у обучающихся наиболее сложные операции, которые вызывали затруднение при их выполнении отмечаю характерные типичные ошибки спрашиваю, как вы думаете, кто по вашему мнению, лучше всех справился с заданием и в одной бригаде и в другой, обучающиеся оценивают свою работу на уроке, проведение презентации и дегустации.

Отметить лучшую работу обучающихся, объявить оценку, контроль за заполнением дневников.

4.1. Рефлексия.

Отвечают на вопросы:

- видели ли вы в наших заведениях общественного питания, такие салаты?

- в домашних условиях изготавливали такие салаты вы или кто-то из ваших родственников?

Если вы устроитесь на работу в столовую, кафе или ресторан, то какие салаты вы бы предложили для ассортимента?

4.2. Выдача домашнего задания и сообщение темы следующего урока.

Подобрать рецептуру винегрета с необычными компонентами. Придумать название вашего нового винегрета.

Заполнить дневники: пошаговая запись процесса приготовления салата, которые выполняли на уроке.

Тема следующего урока: «Приготовление и оформление простых холодных закусок».

Ребята, хотела бы Вам выразить благодарность за проведённый урок, надеюсь, что полученные знания Вы сможете применять не только на уроках, но и конечно же в домашних условиях. Надеюсь, что и Вам понравился данный урок. Спасибо!

Итого: 6 часов

Мастер производственного обучения:

Домнина Елена Викторовна

Список литературы:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для начального профессионального. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф.образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015 г.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика, 2016 г.

Памятка

Обработка овощей:

Сырые овощи и зелень предназначены для приготовления холодной закуски без последующей термической обработки. Рекомендуется выдерживать в 3%ном растворе уксусной кислоты (0,070-на 10 литров воды) или 10% -ном растворе поваренной соли (1 кг соли- 10 литров воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной воды.

Обработка яиц

1. Обезжиривание и дезинфекция в 2% растворе (172, 4 гр. «Ника-2» - 9827, бводы)

2.Прополаскиваем проточной водой до полного отмывания от дезинфекции при Т-40-45.

Вопросы для викторины

- а) Правила варки овощей для салатов? (в кожуре).
- б) Почему овощи варят в кожуре? (овощи не теряют витамины)
- в) Источником каких пищевых веществ являются овощи? (витамины и минеральные соли)
- г) Зачем свежую капусту кладут в солёную воду? (удаление личинок)
- д) Как моют салатные овощи? (выкладывают на дуршлак и ставят под проточную воду встряхивают)
- е) Как обрабатывают зелень? (подкисленной воде)
- ж) Как обрабатывают яйца? (ника-2)
- з) Виды заправок салатов? (сметана, майонез, растительное масло, заправка)
- и) Время варки яиц вкрутую? (15мин. После закипания)
- к) Когда заправляют салаты? (перед подачей)
- л) Срок реализации салатов? (1 час)
- м) Срок хранения салатов? (12часов, в холодильнике)
- н) Температура подачи салатов? (10-12*)
- о) Какой выход салата? (150,100,200гр)

Критерии оценок:

При оценке работы обучающихся обращается внимание на:

1. Консистенцию приготовления блюд, вкус, запах, форму, способ укладки, оформление, соблюдение норм выхода, аккуратность в работе, время окончание работы, а также теоретические знания учащихся по теме.
2. На «отлично» оцениваются блюда, не имеющие отклонения от требований качества к ним.
3. На «хорошо» оцениваются блюда, имеющие незначительные отклонения (форма нарезки).
4. При отклонении требований по нескольким показателям (консистенции, вкус, внешний вид) блюдо оценивается на «удовлетворительно».
5. При пересоле, несоответствии вкуса блюдо считается приготовленным «неудовлетворительно»

Показатели к требованию качеству готовых блюд.

1. Внешний вид блюда.
2. Консистенция блюда.
3. Вкус блюда.
4. Запах блюда.
5. Сохранение формы нарезки.
6. Подача блюда.

Оценочный лист

ФИО	Внешний вид	Работа на уроке	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Творческий подход, оригинальность в подаче
1 производственная бригада					
2 производственная бригада					

Карточка – задание

По теме «Приготовление салатов из сырых овощей».

1. Определить по набору продуктов название салата.

Имя обучающегося: _____

1. мясо
2. лук
3. яйцо
4. картофель
5. соленый (свежий) огурец
6. майонез
7. морковь
8. зеленый горошек

Название салата: _____

Оценка: _____

Карточка – задание

По теме «Приготовление салатов из сырых овощей».

Впиши недостающий продукт «салата Зимнего»

Имя обучающегося: _____

1. яйцо
2. колбаса
3. морковь
4.
5. лук зеленый
6. картофель
7. зеленый горошек
8. соленый огурец

Оценка: _____

Карточка – задание

По теме «Приготовление салатов из сырых овощей».

Последовательность нарезки и оформления продуктов для «Винегрета овощного».

Имя обучающегося: _____

Свекла _____

Картофель _____

Зеленый лук _____

Морковь _____

Свежая капуста _____

Масло растительное _____

Соленый огурец _____

Оценка: _____

Карточки - задания

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Заполнить таблицу:

Вид овощей	Форма нарезки	Размер(см)	Кулинарное использование

Заполнить таблицу: Условия и сроки хранения обработанных овощей

Вид овощей	Условия хранения	Температура хранения	Продолжительность хранения

Задания участникам











Приложение № 10

Министерство образования Красноярского края
КГБПОУ СПО «Шушенский сельскохозяйственный колледж»

Специальность: 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Мастер производственного обучения:
Домнина Е.В.

УП 07. Выполнение работ по
одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям
служащих

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

на выполнение практических занятий № 30

Тема: Приготовление и оформление салатов.

Наименование работы: Приготовление холодных блюд и закусок.

Цель: отработка практических навыков по приготовлению и оформлению салатов; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно - гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Вырабатываемые умения и навыки:

УД.1- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

УД.2- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;

УД.3- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, мучных кулинарных изделий;

УД.4- оценивать качество готовых блюд и изделий.

Норма времени: 6 часов

Материалы и оборудование: дневник – отчет для практических занятий; инструкционная карта; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для п.о.п.

Инструменты, инвентарь: кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, шумовка,

дуршлаг, весёлка, мерная кружка, сотейник, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, поднос, весы.

Сырье: продукты согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Особые требования к ОТ и ТБ: соблюдение инструкции по ТБ и ОТ.

Литература:

1.Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. Образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 400с.

2.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е. Голунова СПб.: ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005.-688С.

Методические указания:

1. Перед выполнением заданий проверьте правильную организацию рабочего места.
2. Вспомните соблюдение последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении салатов, правил техники безопасности и правил санитарии и гигиены.

Порядок выполнения работы:

Задание № 1.

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бутерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венки;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;

- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов

Задание № 2.

1. Составьте расчёт сырья для приготовления и оформления салатов на заданный выход.
2. Подготовьте в учебной лаборатории рабочее место к работе.
3. Выберите производственный инвентарь, посуду, оборудование для приготовления и оформления салатов.
4. Произведите взвешивание и подготовку продуктов к производству.
5. Приготовьте и оформление салатов согласно технологии приготовления.
6. Произведите обработку сырья и приготовление согласно заданию.
7. Оформите блюдо для подачи.
8. Произведите органолептическую оценку качества приготовленного блюда.
9. Приведите в порядок рабочее место.
10. Оформите отчет о работе в дневнике.

Контрольные вопросы:

1. Какие способы приготовления и оформления салатов, холодных закусок из овощей, рыбы, мяса вы знаете?
2. Какие салаты готовят из сырых овощей?

Приготовь оливье по технологической карте
Технологическая карта. Оливье

Наименование продукта	Масса (г)	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1	2	3	4
Картофель	50	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Морковь	20	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Огурцы соленые	30	Нарезать мелкими кубиками	Нож, разделочная доска
Лук репчатый	40	Очистить, мелко нарезать	Нож, разделочная доска
Зелень	10	Мелко нарезать	Нож, разделочная доска
Горошек зеленый консервированный	40	Открыть банку, слить жидкость	Консервный нож
Яйцо вареное	2 шт.	Отварить. Очистить от скорлупы. Мелко нарубить.	Кастрюля, нож, разделочная доска
Колбаса вареная	40	Мелко нарубить кубиками	Нож, разделочная доска
Майонез	40	Открыть упаковку, смешать все ингредиенты, добавить по вкусу	

Приготовь оливье по технологической карте
Технологическая карта. Оливье

Наименование продукта	Масса (г)	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1	2	3	4
Картофель	50	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Морковь	20	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Огурцы соленые	30	Нарезать мелкими кубиками	Нож, разделочная доска
Лук репчатый	40	Очистить, мелко нарезать	Нож, разделочная доска
Зелень	10	Мелко нарезать	Нож, разделочная доска
Горошек зеленый консервированный	40	Открыть банку, слить жидкость	Консервный нож
Яйцо вареное	2 шт.	Отварить. Очистить от скорлупы. Мелко нарубить.	Кастрюля, нож, разделочная доска
Колбаса вареная	40	Мелко нарубить кубиками	Нож, разделочная доска
Майонез	40	Открыть упаковку, смешать все ингредиенты, добавить по вкусу	