

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»
(ГАПОУ БТОТиС)

Методическая разработка занятия
приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Выполнила:

Аверьянова Ирина Ивановна,
мастер производственного обучения

Байкальск 2017

Тема 2.2. Блюда и гарниры из овощей и грибов

Тема урока: Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей.

Тип урока: урок закрепления трудовых приемов и операций, в форме лабораторной работы.

Цели урока:

• Образовательные:

формирование у обучающихся знания технологического процесса приготовления и отпуска тушеных и запеченных блюд из овощей:

рагу из овощей,

капуста тушеная с маслом,

голубцы овощные со сметанным соусом с томатом;

формирование умения выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;

формировать знания правил приготовления тушеных и запеченных блюд из овощей, температурного режима.

• Развивающие:

формирование умения организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, применять знания теории на практике: подготавливать полуфабрикаты, вести процесс приготовления, оформления и отпуска блюда; делать выводы:

развитие самостоятельности, наблюдательности, трудолюбия, работы в команде.

• Воспитательные:

формирование анализа рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы.

Методическая цель: методика формирования самостоятельности, при помощи использования документов письменного инструктирования.

Технология: проектная.

Оснащение:

оборудование кабинета-лаборатории – плита электрическая с жарочным шкафом;

посуда: кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, тарелка для вторых горячих блюд, соусник, нож столовый, вилка столовая;

инструменты и приспособления: лопатка, кухонный нож, толкушка, прихватки, калькулятор;

сырье - продукты согласно сборнику рецептов;

документы письменного инструктирования – инструкционно-технологические карты, технологические схемы;

раздаточный материал - сборник рецептов блюд.

Межпредметные связи: специальная технология (Тема “Приготовление блюд и гарниров из овощей”),

Оборудование предприятий общественного питания (Тема “Машины и механизмы для обработки овощей), Физиология питания, санитария и гигиена (Тема “Личная гигиена работников предприятий общественного питания”), Товароведение пищевых продуктов (Тема “Биологическое значение пищи и ее химический состав”), Калькуляция и учет (Тема “Учет продуктов на производстве”).

Создать условия для формирования ОК 1-6 и ПК 1-2.

Этапы (время)	Деятельность педагога	Деятельность обучающихся	Слайды
Орг. момент 1 мин. Мотивация студентов Целеполагание 3 мин.	Предварительно разделила студентов на группы. Создает проблемную ситуацию. Показывает презентацию. Организует работу по формулировке темы занятия. Просит на основе «пробы» поставить цель занятия, определить задачи. Тема: Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей	1. Формулируют тему занятия. Определяют цель и задачи. Записывают тему.	1
Актуализация 5 мин.	2. Знакомит с критериями оценок. Показывает презентацию. Задаёт вопросы. Организует работу с текстом. Задаёт работу с тестом. Показывает правильные ответы. Подводит итоги.	2. Отвечают на вопрос: <ul style="list-style-type: none">• <i>Комбинированный</i>• <i>Капуста тушеная</i>• <i>Картофель туш с луком и помидорами</i>• <i>Рагу из овощей</i>• <i>Картофельный рулет</i>• <i>Голубцы овощные</i> Взаимопроверка.	
Работа с инструкционными	Показывает образец . Объясняет алгоритм работы по	Открывают пособие на стр. 34. Составляют инстр. карту.	2 таблица

картами по группам. Оформление мини - проекта 15 мин	организации мини – проекта. Консультирует команды. Знакомит с правилом оформления инструкционной карты. Использует пособие по лабораторно-практическим работам стр 34. Критерии оценок- 1 балл за правильно составленный этап работы, работа группы оценивается в целом.	Слушают критерии оценок.	инструкционной карты
Физ. пауза 2 мин.	Предлагает упражнение	Выполняют упражнения	
Защита мини – проектов Самооценка 10 мин	Организует студентов по исследованию проблемной ситуации. Просит подвести итоги по мини - проекту. Предлагает взаимопроверку: поменяться инструкционными картами.	Самостоятельно – поисковая, творческая. В группе распределяются обязанности. Выполняют мини – проект. Защищают проект у доски. Руководители групп оценивают работу каждого студента в группе. Делают вывод.	
Рефлексия Итог 5 мин	Подводит итоги Называет баллы, оценку.	Слушают, высказывают своё мнение. Отвечают на вопросы рефлексии. Осуществляют оценку занятия и самооценку, соотносят цель и результаты, степень их соответствия. Отвечают на вопросы.	
Д/з 2 мин.	Задаёт д/з; проблемное, творческое (применение тушеных и запеченных блюд из овощей в диетологии).	Записывают д/з Уточняют домашнее задание.	Слайд 7

Инструкционная карта №1
Рагу из овощей

Порядок выполнения операций	Инструкционные указания
1. Организация рабочего места	1. подготовить необходимый инвентарь, инструменты: Кастрюли, миски, сковороды, ножи, разделочные доски, лопатка, ложки столовые, тарелки, соусник, весы
2. Подготовка сырья	Промыть и очистить овощи
3. Последовательность приготовления блюда	1. Нарезать овощи дольками или крупными кубиками. 2. Спассеровать морковь, лук, петрушку. 3. Обжарить картофель и кабачки, припустить капусту. 4. Приготовить соус красный. 5. Приготовить рагу: смешать подготовленные овощи, залить их красным соусом и тушить их 10 – 15 минут; в конце тушения положить капусту, специи, пряности, чеснок. 6. Оформить блюдо для подачи: рагу выложить на тарелку горкой, полить маслом, украсить рубленой зеленью
4. Требования к качеству приготовленных блюд	Внешний вид – овощи нарезаны равномерно, не переварены, не помяты, но мягкие и сочные; Цвет – сверху коричневый, на разрезе цвет натуральных овощей; Вкус – с привкусом чеснока, без привкуса запаренных овощей; Запах – специй и овощей; Консистенция – мягкая.

5. Уборка рабочего места	Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным
--------------------------	---

Инструкционная карта №2

Капуста тушеная с маслом

Порядок выполнения операций	Инструкционные указания
1. Организация рабочего места	Подготовить необходимый инвентарь, инструменты: Кастрюли, миски, сковороды, ножи, разделочные доски, лопатка, ложки столовые, тарелки, соусник, весы
2. Подготовка сырья	Промыть и очистить овощи
3. Последовательность приготовления блюда	1. Нарезать овощи соломкой. 2. Подготовить бульон. 3. Спассеровать морковь, лук, петрушку. 4. Приготовить белую мучную пассеровку. 5. Приготовить тушеную капусту: тушить капусту 30 – 45 мин с бульоном, томатным пюре и жиром; в середине тушения добавить соль, сахар, пряности, уксус, за 5 мин до конца тушения ввести мучную пассировку. 6. Оформить блюдо для подачи: капусту тушеную подать в тарелке, заправить сливочным маслом, посыпать зеленью.
4. Требования к качеству приготовленных блюд	Внешний вид – овощи нарезаны соломкой, мягкие, сочные, не разваренные; Цвет – светло – коричневый, морковь оранжевая; Вкус – кисло-сладкий, не слишком острый; Запах – капусты, корней, специй;
5. Уборка рабочего места	Убрать рабочее место, посуду и сдать

Инструкционная карта №3

Голубцы овощные со сметанным соусом с томатом

Порядок выполнения операций	Инструкционные указания
1. Организация рабочего места	1. подготовить необходимый инвентарь, инструменты: Кастрюли, миски, сковороды, порционные сковороды, дуршлаг, ножи, разделочные доски, лопатка, ложки столовые, тарелки, соусник, противни, весы
2. Подготовка сырья	Промыть и очистить овощи, удалить кочерыжку из целого кочана капусты, перебрать и промыть рисовую крупу
3. Последовательность приготовления блюда	1. Сварить капусту до полуготовности, вынуть из отвара, охладить, отделить листья, срезать у них утолщения. Сварить в большом количестве воды рисовую крупу, откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой. 2. овощи для фарша нарезать мелкой крошкой 3. пассеровать морковь и лук 4. приготовить фарш для голубцов: смешать пассерованные овощи, рисовую крупу, соль, перец и рубленую зелень петрушки. 5. подготовить полуфабрикаты для голубцов: на листья капусты положить фарш, свернуть в виде валика.

	<p>6. приготовить соус сметанный с томатным пюре</p> <p>7. обжарить голубцы, переложить в смазанную сливочным маслом порционную посуду по 2 шт. на порцию, залить соусом, запечь в жарочном шкафу при температуре 250°С.</p> <p>8. оформить блюдо для подачи: голубцы подать в порционной посуде, в которой они запекались или переложить в тарелку, полить соусом, украсить зеленью.</p>
4. Требования к качеству приготовленных блюд	<p>Внешний вид – голубцы целые, не развернутые, политы соусом, капуста мягкая, фарш сочный;</p> <p>Цвет – поверхность равномерно обжаренная, с боков белая, соус розовый;</p> <p>Вкус и запах - свойственный свежей капусте и фаршу;</p> <p>Консистенция - мягкая, сочная.</p>
5. Уборка рабочего места	Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным

Приложение 2.

Физ. Пауза

1. Откинуться на спинку стула, вытянуть ноги, отвести руки в стороны и потянуться.



2. Стоя, ноги вместе, руки к плечам. Поднять руки вверх и потянуться.

