МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Профессия « Повар, кондитер»

Тема: «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, оформление, отпуск. Работа со Сборником рецепту

 Разработчик:

 мастер производственного обучения

 КГБПОУ «ПЛ ННР» Карпенко Т.В.

 План урока производственного обучения

Тема программы: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий».

Тема урока: «Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, оформление, отпуск. Работа со Сборником рецептур».

Цели урока:

Учебная: Научить учащихся самостоятельному (пользуясь инструкционно - технологической картой) приготовлению блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Научить определению качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий по органолептическим показателям качества пищи: внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.

Рец № 264 «Запеканка манная под яблочным соусом»

Рец № 271 «Пюре из бобовых с пассированным луком и чесноком»

Рец № 277 «Макаронник»

Рец. № 278 «Лапшевник»

Закрепить профессиональные умения по применению различных сочетаний приемов и операций (в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий).

Воспитательная - Формировать у учащихся самостоятельность при выполнении, закреплять навык самоконтроля.

Развивающая - Развивать мыслительную деятельность учащихся (операции сравнения) при выполнении учебно-производственных работ.

Методическая цель - Методика формирования самостоятельности учащихся при помощи использования документов письменного инструктирования.

•1—

Тип урока: Урок выполнения простых комплексных работ. Закрепление материала. Оснащение:

Оборудование кабинета-лаборатории - плита электрическая с жарочным шкафом;

производственные столы.

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, прихватки, разделочные доски;

калькулятор:

Сырье: продукты согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий;

Документы письменного инструктирования - инструкционно - технологические карты,

технологические схемы;

Раздаточный материал - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Инструкционно-технологические карты, технологические схемы.

Межпредметные связи:

Кулинария (Темы: « Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», «Способы тепловой кулинарной обработки»)

Оборудование предприятий общесптенного питания (Темы: «Вара - жарочное оборудование»).

Физиология питании, 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»).

Используемая литература

1. Анфимова Н.А, Татарская Л. Л. «Кулинария» -М.- Экономика, 1991г.

1. Золин В. П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»- М.-

 Академия 1999г.

1. Ананина В. А. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» -Хлебинформ 1996г.
2. Матюхина 3. П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» - М.- Академия 1999г.
3. Матюхина 3. П. «Товароведение пищевых продуктов» - М.- Академия 1998г.

Ход урока. 1. Организационпая часть(3-4 мин)

* Взаимное приветствие.

- Проверка по журналу явки учащихся и выяснение причины отсутствующих.

* Заполнения журнала по технике безопасности.

- Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.

* Проверка наличия дневников производственного обучения.

2. Вводный инструктаж (35-40 мин.)

1. Сообщение темы и разъяснение целей урока.

 2.2 Актуализация знаний учащихся для выполнения учебно-производственных работ урока.

2.2.1.Индивидуальная работа по карточкам (3-е учащихся).

(Учащиеся прослушивают правильность ответов и при необходимости исправляют)

Карточка №

Ответьте на вопросы

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из круп?

2.Какую нужно приготовить кашу по консистенции, для приготовления котлет, биточков, запеканок из круп?

Эталон ответа:

1. Варка, запекание
2. Вязкую

Карточка № 2

**Ответьте на вопросы**

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из бобовых?
2. Дайте характеристику пассирования, как приему тепловой обработки?

Эталон ответа:

1. Варка, пассирование
2. Относится к вспомогательным способам тепловой обработки. Это обжаривание продуктов при 1110-120 С без образования поджаристой корочки.

Карточка № 3

**Ответьте на вопросы**

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из макаронных изделий?
2. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете, и для приготовления каких блюд их применяют?

Эталон ответа:

1.*Варка, запекание*

2.*Сливной способ - для приготовления гарниров, макарон с творогом, томатом, сыром, овощами. Не сливной способ - для приготовления лапшевника, макаронника.*

1. Индивидуальная работа учащихся у доски. **(2-е** учащихся)

С последующей взаимопроверкой (Учащиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего у доски и при необходимости - исправляют).

**Задание №1**

Даны глаголы, обозначающие процесс приготовления блюд из макаронных изделий (лапшевника и макаронника): перебрать, залить холодной водой, залить горячей водой, закинуть в кипящую воду, слить, промыть, отварить, разогреть, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите глаголы в последовательности технологического процесса.

Эталон ответа: *Закинуть в кипящую воду, отварить, остудить, добавить, перемешать, запечь.*

**Задание № 2**

Даны глаголы, обозначающие процессы приготовления блюд и гарниров из бобовых (пюре из бобовых с пассированным луком и чесноком): перебрать, очистить, залить горячее водой, слить, отварить, вскипятить, засыпать, залить холодной водой, протереть, промыть, подлить, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите глаголы в последовательности технологического процесса.

Эталон ответа: перебрать, промыть, замочить, промыть, залить холодной водой, отварить, подлить, протереть, добавить, перемешать, остудить.

2.2.3. Фронтальный опрос группы. 2.2.3.1. Блюда и гарниры из каш

1. Как различают каши по густоте?

Эталон ответа: По густоте каши делят: вязкие, жидкие и рассыпчатые.

1. От чего зависит консистенция каши?

Эталон ответа: От соотношения крупы и жидкости.

3.При какой температуре варят кашу?

Эталон ответа: t 90-100 С

4.При приготовлении запеканок из круп, до какой t. Нужно охладить кашу? Почему?

Эталон ответа: Охладить до t 60-65 С (белок начинает сворачиваться t 50С — заканчивает 80-85С: желток 70 С)

5.При приготовлении запеканок, котлет, биточков на производстве закончились яйца, чем их можно заменить? Объясните что это такое?

Эталон ответа: Меланжем или сухим яичным порошком. Меланж — замороженная смесь белков и желтков. Сухой яичный порошок - сухая смесь желтков и белков.

6.Дайте требования к качеству предъявляемые к запеканкам из круп.

*Эталон* ответа: Корочка подрумянена. Цвет свойственен крупе. Вкус и запах характерен для данного вида каши.

7. При какой t и сколько хранят каши и блюда из них

Эталон ответа: Хранят в течении 3-х часов при t 70-80 С

Дополнительное пояснение мастера производственного обучения

Для приготовления вязких каш из твердых круп ее варят на воде. Затем добавляют

горячее молоко и доваривают кашу, т.к. молоко содержит сахар (лактозу), при варке

(высокой t.) вступает в реакцию с аминокислотами круп, блокирует их, в результате

теряются ценные аминокислоты, увеличивается время варки.

1. Блюда и гарниры из макаронных изделий
2. За счет чего при варке макаронные изделия увеличиваются в массе? И как это называется?

Эталон ответа: За счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом - это *называется приваром.*

1. Сколько составляет привар для макаронных изделий, сваренных сливным и не сливным способом?

Эталон ответа: Сливным - 150 %; не сливным - 200-300%.

1. Какое соотношение воды и макаронных изделий при варке сливным и не сливным способом?

Эталон ответа: Сливной – 5 - 6 л воды на I кг макаронных изделий.

Не сливной — 2.2 — З л воды на 1 кг макаронных изделий.

4.Дайте требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Эталон ответа: Внешний вид — отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму: запеченные - могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий - белый, запеченных - золотистый. Вкус и запах свойственный, без запаха затхлости.

8; Сколько хранят блюда и гарниры из макаронных изделий и при какой температуре?

Эталон ответа: 2 часа, при t - 70-80 С.

Дополненное пояснение мастера производственно обучения.

При варке макаронных изделий не сливным способом с добавлением молока, нужно варить, как и каши. Засыпать в кипящую подсоленную воду, затем добавить кипящее молоко и варить до загустения, в конце варки добавить жир, накрыть крышкой и доваривать на слабом огне, как каши. Это сокращает время варки.

* + - 1. Блюда и гарниры из бобовых.
1. Перечислите представителей бобовых.

Эталон ответа: Горох, зеленый горошек, различные виды фасоли, бобы, нут, чечевица.

2.Как подготавливают бобовые к варке?

Эталон ответа: Перебирают, удаляют шелуху, примеси, неполноценные зерна, промывают в холодной воде, замачивают на 1-2 часа, жесткие бобовые на 5-8 часов, промывают

1. Во сколько раз увеличивается масса бобовых в процессе варки?

Эталон ответа: в 2 раза.

1. Какой водой, нужно заливать бобовые для варки?

Эталон ответа: холодной.

1. Можно ли использовать в пищу отвар цветной и темной фасоли? И почему?

Эталон ответа: Нет. В отвар переходят ядовитые вещества содержащиеся в фасоли.

1. Чем объясняется плохая развариваемость бобовых?

Эталон ответа: Высокое содержание клетчатки, толстая оболочка, не пропускающая воду внутрь боба.

7.Какую воду подливают во время варки, горячую или холодную?

Эталон ответа: Горячую, т.к. холодная вода увеличивает время варки.

8. Когда добавляют соль, томат, кислые соусы при варке бобовых? Почему?

Эталон ответа: Добавляют. Когда бобовые полностью сварены, т.к. замедляют процесс варки.

1. За счет чего происходит увеличение объема при варке бобовых?

Эталон ответа: За счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

1. Дайте предъявляемые требования к качеству блюд из бобовых.

Эталон ответа: Внешний вид зерен сохранен. Вкус, запах соответствует виду бобовых, зерна разварены, полностью набухшие.

1. Объяснение последовательности выполнения работ, безопасных приемов их выполнения
2. Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 277-96/2 Макаронник

В кипящую подсоленную воду

Засыпают макаронные изделия

Варят до загустения

Добавляют жир

Доваривают, накрыв крышкой при слабом кипении

Охлаждают до 60 С

i

Добавляют сырые яйца, растертые с сахаром

Перемешивают

Выкладывают на противень смазанный жиром и посыпанный сухарями

Выравнивают, сбрызгивают маслом, посыпают сухарями

Запекают в жарочном шкафу при t 250 С

Слегка охлаждают, нарезают на порции

При отпуске поливают растопленным маслом

1

2L3.2 Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 278-96/2 Лапшевник

i

В кипящую подсоленную воду

Засыпают макаронные изделия

Варят до загустения

Добавляют кипящее молоко, добавляют жир Доваривают, накрыв крышкой при слабом кипении

Охлаждают до t 60 С

Добавляют протертый творог, смешанный с сырыми яйцами, сахаром, солью

Перемешивают

Выкладывают на противень cмазанный жиром и посыпанный сухарями

Выравнивают, смазывают сметаной

Запекают в жарочном шкафу при t 250 С

Слегка охлаждают, нарезают на порции

При отпуске поливают растопленным маслом

1. Разбор схемы технологической последовательности приготовления

Рец. № 264 - 96/2 Запеканка манная

Молоко, разбавленное с водой, кипятят

Добавляют соль, сахар

Всыпают тонкой струйкой манную крупу, варят 5 мин.

Охлаждают до t 60 С

Добавляют яйца, сахар, подготовленный изюм, маргарин, перемешивают

Выкладывают на смазанный

 посыпанный сухарями противень

Поверхность смазывать смесью яйца со сметаной

Запекают при t 250 С, до румяной корочки

Слегка охлаждают

Нарезают на порции

Отпускают с яблочным соусом

* + 1. Разбор схемы технологической последовательности приготовления Рец. № 271 Пюре из бобовых с пассированным луком и чесноком.

Бобовые перебирают, удаляют примеси, промывают в холодной воде

Замачивают в течении 1-2 часов

Промывают, заливают холодной водой

Варят при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин.

Когда бобовые сварены, добавляют соль

I

Протирают, добавляют пассированный лук, перец, чеснок

Выкладывают в порционный салатник охлаждают до t 14 С.

1. Выбор рецептуры блюда (Разбивка учащихся на бригады).

Совместный (мастера и учащихся) расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 2-х порций по заданной рецептуре.

1. Самостоятельная работа учащихся

Расчет количества сырья (брутто и нетто) для приготовления 2-х порций по бригадам. Заполнение технологической расчетной карты.

Расчетная инструкционно - технологическая карта №1 Наименование блюда: Макаронник

**Рецептура № 277 -96/2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По Сб. р- | р | 2 порци-и |
|  | брутто | нетто | нетто | брутто |
| Макароны | 75 | 75 | 150 | 150^ |
| Вода | 150 | 150 | 300 | 300 |
| Молоко | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Яйца | 1/2шт | 20 | 1 1/2шт | 40 |
| Сахар | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Маргарин | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Сухари | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Масса п/ф | - | 300 | - | 2п/300 |
| Масса готового макаронника | - | 250 | - | 2 п/250 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20  |

Технология приготовления:

Макароны варят из смеси молока и воды не откидывая. В охлажденные до t 60 С макароны добавляют сырые взбитые с сахаром яйца и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сбрызгивают маслом и запекают, при t. 250 С. При отпуске поливают растопленным маслом.

Расчетная инструкционно - технологическая карта №2 Наименование блюда: Лапшевник

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По Сб. р- | р | 2 порции |
|  | брутто | нетто | нетто | брутто |
| Макароны, лапша или вермишель | 72 | 72 | 144 | 1144 |
| Вода | 160 | 160 | 320 | 320 |
| Творог | 101 | 100 | 202 | 200 |
| Яйца | 1 /4шт | 10 | 0.50 - | 20 |
| Сахар | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Маргарин | 5 | 5 | 10 | 10 г |
| Сметана | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Сухари | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Масса п/ф | - | 350 | - | 2п/350 |
| Масса готового макаронника | - | 300 | - | 2п/300 |
| Масло сливочное | 10 | 10 | 20 | 20 |

Технология приготовления:

Макароны варят не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром. Смесь соединяют с охлажденными до t 60 С макаронами и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, смазывают сметаной и запекают, при t. 250 C. При отпуске поливают растопленным маслом.

Расчетная инструкционно- технологическая карта № 3 Рецептура № 264 - 96/2 Запеканка манная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | 2 порции |
|  | брутто | Нетто | бругю | нетто |
| Крупа манная | 45 | 45 | 90 | 90 |
| Вода | 65 | 65 | 130 ' | 130 |
| Молоко | 100 | 100 | 200 | 200 |
| Сахар | 10 | 10 | 20 | 20 |
| яйца | 1/4 | 10 | 0.50 шт | 20 |
| Изюм | 10.5 | 10 | 21.5 | 20 |
| Маргарин столовый | л | 3 | 6 | 6 |
| Сухари пшеничные | 4 | 4 | 8 | 8 |
| Сметана | 3 | оJ | 6 | 6 |
| Масса п/ф | - | 225 | - | 2п/225 |
| Масса готовой запеканки | - | 200 | - | 2п/200 |
| Соус № 579 | - | 50 | - | Зп/50 |
| Выход с соусом | - | 250 | - | 2п/250 |

Технология приготовления:

Готовую вязкую кашу охлаждают до t 60-70 С, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку с яблочным соусом.

Расчетная инструкционно- технологическая карта № 3 Рецептура № 579 Соус яблочный

Наименование продуктов

По сборнику рецептур

брутто

1нетто

2 порции по 50 Гр.

брутто

нетто

Яблоки свежие

256

225

38.4

34

Сахар

25

125

19

19

Крахмал картофельный

30

30

4.5

4.5

Корица молотая

0.15

0.15

Кислота лимонная

Вода

800

800

0.15

20

0.15,

120

Выход

1000

2/50 Гр

Технология приготовления:

Нарезанные ломтиками яблоки с кожицей (без семенного гнезда) заливают горячей водой и варят в течении 6-8 минут (в зависимости от сорта) в закрытой посуде до готовности. Затем протирают до пюре образной консистенции, соединяют с отваром, добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения, вводят предварительно разведенный охлажденным отваром крахмал, дают еще раз вскипеть. В готовый соус кладут корицу. Соус можно готовить и без корицы.

Расчетная инструкционно- технологическая карта № 4 Рецептура № 271 -96/2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику рецептур | 2 порции по 50 гр. |
| брутто | нетто | брутто | нетто |
| Бобовые (фасоль или горох) | 72.75 | 72 | 144 | 144 |
| Масса отварных бобовых | - | 150 | - | 2п/150 |
| Лук репчатый | 119 | 100/50 | 238 | 200/100 |
| Чеснок | 0.05 | 0.04 | 0.010 | 0.008 |
| Масло растительное | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Выход | - | 200 | - | 2п/200 |

Технология приготовления: Подготовленные бобовые замачивают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Во время варки подливают горячую воду. Когда бобовые станут мягкими, добавляют соль, протирают, добавляют пассированный лук, перец, мелко нарезанный чеснок. Пюре перекладывают в порционный салатник и охлаждают до температуры 14 С.

1. Закрепление материала вводного инструктажа. Вопросы группе:
* Какие правила следует соблюдать для сохранения питательных веществ, в процессе приготовления макаронных изделий?

Эталон ответа: Использовать посуду из не окисляющегося материала. Отварные макароны не сливным способом доваривать при закрытой крышке. Бобовые заливать холодной водой и варить при слабом кипении при закрытой крышке.

1. Сообщение критериев оценивании.

Критерии оценивания

Каждый пункт при приготовлении блюда оценивается по баллам, если есть недочеты

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Кол-вобаллов | НабранноеКол-вобаллов |
| Санитарное состояние | 5 |  |
| Наличие и заполнение дневника | 5 |  |
| Устные ответы | 4-5 |  |
| Организация рабочего места, чистота на рабочих местах - 1 Взвешивание продуктов согласно рецептуре - 1 Первичная обработка продуктов, с соблюдением отхода - 1 Соблюдение технологии пригоговления - 1 Запекание блюда - 1 | 5 |  |
| Подача блюда - 1Соблюдение температурного режима - 1 Бракераж приготовленного блюда - 1 | 3 |  |
| Поведение | 5 |  |
| Всего |  |  |

Итого 100-90% «5» 28 - 26 балла 90-80% «4» 25 - 23 балл

80-70% «3» 22 - 20 баллов Менее 20 баллов - «2»

1. Текущий инструктаж (5 часов)

|  |  |
| --- | --- |
| Деятельность учащихся | Деятельность мастера п/о |
| 1. Организация рабочего места каждой бригады подбор посуды и приспособлений. | 1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, каждой бригады. |
| 2.Взвешивание продуктов согласно рецептуре. | 2. Наблюдение за деятельностью учащихся. |

* 1. Закрепление правил организации работы и техники
	приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Вопросы группе:

* Назовите инструменты и приспособления те, которые Вам понадобятся для приготовления заданных блюд (по бригадам)

Эталон ответа: кастрюля, сковорода, тарелка, ложка столовая , весы, лопатка, разливная ложка, сито.

* С помощью, каких машин и механизмов может быть ускорен и облегчен процесс массового приготовления на производстве лапшевника.

Эталон ответа: протирочная машина (для протирания творога и бобовых)

* Какие приемы безопасности следует соблюдать при приготовлении заданных блюд?

Эталон ответа: правила эксплуатации механического оборудования (универсального привода, протирочной машины), правила эксплуатации электроплиты и жарочного Шкафа Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

2.7 «Узелок на память»

Игровой прием закрепления знаний по охране труда и техники безопасности. Проверка домашнего задания: оформить в стихотворной форме правила охраны труда и техники безопасности при приготовлении. Учащиеся зачитывают.

Если ты сыграть не хочешь, Раньше времени в «жмурка». Проверяй болт заземленья

С изоляцией шнура.

В электробезопасности

Коль хочешь ты прибыть, Соломку можешь выбросить, А коврик постелить.

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 чтобы на ладонях

Не вспухли пузыри, Горячие предметы Прихватками бери

Кастрюлю по объему

С расчетом выбирай.

На 10 сантиметров

К краям не доливай

Чтоб зубы преждевременно

Вам не пришлось вставлять.

Все кольца, перстни, серьги

Не забывай снимать.

Всегда ты осторожность

В работе соблюдай!

Пролил случайно жидкость- Скорее вытирай!

3.

* 1. Кипячение и подсаливание воды для лапшевника
	2. Кипячение и подсаливание воды для макаронника
	3. Кипячение молока с водой для манной запеканки
	4. Залить подготовленные бобовые холодной водой, варить при слабом кипении, при закрытой крышке до готовности.

4.

* 1. Засыпание макаронных изделий и варка не сливным способом до готовности лапшевника
	2. Засыпание макаронных изделий и варка не сливным способом с добавлением горячего молока, до готовности макаронника
	3. При непрерывном помешивании, тонкой струйкой засыпание манной крупы и варка до готовности.
	4. Подсаливание готовых бобовых, доведение до вкуса
1. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности и температурного режима варки.

Занести данные в карту критериев оценки

1. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

Занести данные в карту критериев оценки.

5.

S. 1 Охлаждение до 60 С макаронника

1. Охлаждение до 60 С лапшевника
2. Охлаждение до 60 С манной запеканки
3. Протирание бобовых

6.

1. Растирание яиц с сахаром для макаронника
2. Соединение протертого творога с яйцами, сахаром, солью для лапшевника
3. Соединение яиц с подготовленным изюмом для манной запеканки
4. Пассирование мелко нарезанного лука
5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

Занести данные в карту

критериев оценки

7.

1. Перемешивание подготовленных компонентов

для макаронника

1. Перемешивание подготовленных компонентов

для лапшевника

1. Перемешивание подготовленных компонентов

для запеканки манной

1. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

Занести данные в карту критериев оценки

7.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

Занести данные в карту критериев оценки

компонентов

для горохового пюре и добавление мелко нарезанного чеснока

8.

1. Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для макаронника
2. Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для макаронника
3. Смазывание противня маслом и посыпание сухарями для макаронника
4. Выкладывание горохового пюре в салатник

8.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ

Занести данные в карту критериев оценки

9.

1. Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, сбрызгивание маслом макаронник
2. Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, смазывание сметаной лапшевник
3. Выкладывание подготовленной массы на подготовленный противень, выравнивание поверхности, смазывание смесью яйца со сметаной манной запеканки
4. охлаждение горохового пюре до температуры

14С

9.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ

Занести данные в карту критериев оценки

10.

1. Запекание при температуре 250С, до образования румяной корочки макаронника
2. Запекание при температуре 250С, до образования румяной корочки лапшевника
3. Запекание при температуре 25ОС, до образования румяной корочки манной запеканки

10.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ

Занести данные в карту критериев оценки

11.

1. Охлаждение и порционирование макаронника
2. Охлаждение и порционирование лапшевника
3. Охлаждение и порционирование запеканки манной

11.Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ

Занести данные в карту критериев оценки

12. Подача блюд

1. Принятие работ.

Бракераж готовых блюд.

Оценка качества.

Заполнение карты критериев оценки выполнения учащимися учебно- производственных работ

1. Заключительный инструктаж (10-15 минут)
* сообщение о достижении целей урока;
* анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;
* разбор типичных ошибок при выполнении учебно-производственных работ (приготовление макаронника, лапшевника)
* демонстрация лучших работ;

-'оценка работы учащихся, комментарии;

* сообщение темы следующего урока;
* выдача домашнего задания: Повторить тему «Блюда из картофеля, овощей и грибов»
* уборка учащимися рабочих мест.

Каpточка № 1

Ответьте на вопросы

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из круп?
2. Какую нужно приготовить кашу по консистенции, для приготовления котлет, биточков, запеканок из круп?

Карточка № 2

 Ответьте на вопросы

1 Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из бобовых?

1. Дайте характеристику пассирования, как приему тепловой обработки?

Карточка № 3

Ответьте на вопросы

1. Какие виды тепловой обработки применяют для приготовления блюд из макаронных изделий?
2. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете, и для приготовления каких блюд их применяют?

Задание №1

Даны глаголы, обозначающие процесс приготовления блюд из макаронных изделий (лапшевника и макаронника): перебрать, залить холодной водой, залить горячей водой, закинуть в кипящую воду, слить, промыть, отварить, разогреть, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите, глаголы в последовательности технологического процесса.

Задание № 2

Даны глаголы, обозначающие процессы приготовления блюд и гарниров из бобовых (пюре из бобовых с пассированным луком и чесноком): перебрать, очистить, залить горячее водой, слить, отварить, вскипятить, засыпать, залить холодной водой, протереть, промыть, подлить, остудить, добавить, перемешать, запечь. Уберите лишние глаголы. Расположите глаголы в последовательности технологического процесса.