ГККП «Агротехнический колледж, город. Акколь», при управлении образования Акмолинской области

**Урок производственного обучения с элементами компетентностно-оринтированными заданиями на тему** «Блюда и гарниры из овощей»

***Разработала:*** *Рыкунова Т.М.., мастер производственного обучения*

Тема программы: Блюда и гарниры из овощей.

Тема урока: Блюда и гарниры из жареных овощей.

Тип урока: Комбинированный

Цели урока:

Обучающая: Формирование навыков и умений по приготовлению, порционированию, оформлению блюд из жареных овощей.

Развивающая: развитие творческого интереса, познавательной деятельности;

Воспитательная: воспитание уважения к труду, избранной профессии, ответственности, бережливости, аккуратности, коммуникативным навыкам;

Ожидаемый результат: студенты должны научиться приготовлению, порционированию, оформлению блюд из жареных овощей, исправлять допустимые дефекты, уметь решать проблемные вопросы.

Межпредметные связи:

ТПП – Блюда из жареных овощей.

Товароведение – Пищевая ценность овощей и химический состав.

Оборудование ПП – Тепловое оборудование.

Гигиена и санитария – Санитарные требования к приготовлению, хранению, реализации готовых овощных блюд.

Оборудование урока: технологические карты, опорная карта, сырье, весы, кухонный инвентарь, посуда, эл. плита.

**Ход урока:**

Организационный момент: приветствие, проверка готовности к уроку, настрой на продуктивную работу.

Вводный инструктаж:

Сообщение темы и цели урока: тема сегодняшнего урока «Блюда и гарниры из жареных овощей» и вы должны научиться приготовлению этих блюд, их порционированию, оформлению и подаче.

Актуализация знаний

Блюда из овощей полезны для организма человека т.к. содержат минеральные, дубильные вещества, витамины, углеводы (сахара, клетчатка), улучшают работу желудочно-кишечного тракта.

1. Ассортимент блюд из жареных овощей очень большой. Назовите блюда, которые вы знаете?
2. Если блюда из жареных овощей подают как самостоятельное блюдо, то с чем его подают?
3. Если подают в качестве гарнира, то к чему? Что можно подавать дополнительно?

Овощи, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях предварительно отваренными (картофель жареный из вареного) Такие овощи как кабачки, баклажаны содержат много влаги, их перед жаркой панируют. Если капуста горчит, ее бланшируют.

1. Скажите, как нарезают овощи для жарки?
2. К категории блюд из жареных овощей относятся изделия из картофельной и других овощных масс – это котлеты, биточки, зразы, крокеты, рулеты. Расскажите, как приготовить картофельную массу для этих изделий?

Для жарки овощей используют растительное или топленное масло или смесь растительного масла и кулинарного жира

1. Жарят овощи основным способом и во фритюре. Скажите в чем разница между этими способами?
2. Назовите температуру жарки основным способом и во фритюре?

Для жарки овощей используют сковороды, противни, а для жарки во фритюре-фритюрницы, глубокие сковороды, казаны.

1. Какова норма подачи блюд из жареных овощей?
2. Какова температура подачи горячих блюд из жареных овощей?
3. Расскажите, каковы особенности жарки картофеля основным способом и во фритюре?

Объяснение характера предстоящей работы:

Приготовление 1.Картофель фри

2. Котлеты картофельные

Ознакомление студентов с технологическими картами:

Картофель фри, оладьи из кабачков (технологические карты прилагаются), необходимо произвести расчет закладки продуктов на 12, 24 порции

**Объяснение студентам правил техники безопасности:**

1. Внешний вид повара (наличие спецодежды, отсутствие бижутерии, минимум косметики)

2. При работе с инструментарием, ножами, вы должны соблюдать технику безопасности. Передавать ножи и вилки только ручками вперед. Соблюдать приемы резания (показ мастера).

3. При работе с эл. плитой: проверяем санитарное состояние, состояние эл.проводки, Затем включаем конфорки, регулируем температуру. После работы выключаем, после остывания производим уборку.

**Закрепление:** компетентностно - ориентированные задания в опорной карте.

Показ мастера (в мастерской) нарезка картофеля брусочками, оформление готового блюда.

Текущий инструктаж:

Целевые обходы – Организация рабочего места.

Подбор инвентаря, инструментария.

Соблюдение правил техники безопасности.

Правильность выполнения работ.

Заключительный инструктаж:

Бракераж готовых блюд, разбор и исправление возможных ошибок.

Оценка работ студентов.

Рефлексия: (КОЗ) объясните, понравились ли вам, блюда, приготовленные на уроке и почему?

Домашнее задание: составить технологические карты блюд: котлеты морковные, крокеты.

Уборка мастерской.

237. Картофель, жаренный во фритюре брусочками

I II III

БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

Картофель

400 300 533 400 667 500

Кулинарный жир

24 24 32 32 40 40

Масса жареного картофеля — 150 — 200 — 250

Маргарин столовый или масло сливочное

Выход — 165 — 210 — 250

Сырой картофель, подготовленный, как в рец. № 236, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8—10 мин. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для отекания жира и посыпают мелкой солью.

При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или маслом.

239. Котлеты картофельные

I II III

БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО БРУТТО НЕТТО

Картофель

213 160 287 215 293 220

Яйца

1/5 шт. 8 1/7 шт. 6 — —

Сухари или мука пшеничная 10 10 12 12 12 12

Масса полуфабриката — 170 — 225 — 225

Кулинарный жирили масло растительное

Масса жареных котлет — 150 — 200 — 200

Маргарин столовый или масло сливочное

или сметана 30 30 20 20 15 15

или соус №№ 572, 586, 588, 590

50

Выход: с жиром — 165 — 210 — 205

со сметаной — 180 — 220 — 215

с соусом — 225 — 275 — 250

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В про-тертый картофель, охлажденный до 40—50 °С, добавляют яйца, массу пере-мешивают, из нее формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон. При отпуске по-ливают растопленным маргарином или маслом или сбоку к котлетам подли-вают сметану или соус томатный, сметанный, сметанный с луком, грибной. Сметану и соус можно подать отдельно.

**Опорная карта**

1.Тестовое задание:

(индивидуальная работа – 3 мин.)

1. Жарка основным способом - это:

А. Жарка продукта с небольшим количеством жира при Т 130-150\*С;

Б. Жарка продукта с последующим прогревание в ж/шкафу;

В. Жарка продукта в разогретом жире при Т 160-180\*С.

2. Какую форму должны иметь котлеты:

А. Овальной формы;

Б. В виде кирпичика;

В. В виде капельки.

3. Выберите правильный способ обработки овощей:

А. Сортировка, мойка, очистка;

Б. Очистка, нарезка, калибровка;

В. Очистка, нарезка, мойка.

4. Кулинарное использование нарезки картофеля соломкой:

А. Картофель в молоке;

Б. Картофель жареный во фритюре;

В. Салаты.

5. Хранят очищенный картофель:

А. В ящиках в помещении с Т 20-25\*С;

Б. В растворе лимонной кислоты;

В. Применяют способ сульфитации.

2. Согласно технологической карты составить алгоритм действий

( групповая работа – 5-7 мин.)

236. Картофель, жаренный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками

Картофель 483 362

Кулинарный жир 25 25

Масса жареного картофеля — 250

Маргарин столовый

или сметана — —

Выход: с маргарином — 250

со сметаной — —

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или смета¬ной и посыпают зеленью

239. Котлеты картофельные

I II III

Картофель 213 160 287 215 293 220

Яйца 1/5 шт. 8 1/7 шт. 6

Сухари или мука пшеничная 10 10 12 12 12 12

Масса полуфабриката — 170 — 225 — 225

Кулинарный жир или масло растительное

Масса жареных котлет — 150 — 200 — 200

Выход: с жиром — 165 — 210 — 205

со сметаной — 180 — 220 — 215

с соусом — 225 — 275 — 250

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В про-тертый картофель, охлажденный до 40—50° С, добавляют яйца, массу пере-мешивают, из нее формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты обжаривают с обеих сторон. При отпуске по-ливают растопленным маргарином или маслом или сбоку к котлетам подли-вают сметану или соус томатный, сметанный, сметанный с луком, грибной. Сметану и соус можно подать отдельно.

3.Рассчитать норму вложения продуктов на 24 порции, себестоимость блюда и общую сумму:

( групповая работа – 5-7 мин.)

**236. Картофель, жаренный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **на 1 порцию** | | **на 24 порций** | | **цена за 1 кг(тг)** | **общая сумма** |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |  |
| [Картофель](file:///F:\по%20самообразованию2016-2021гг\НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 483 | 362 |  |  | 120тг |  |
| [Кулинарный жир](file:///F:\по%20самообразованию2016-2021гг\НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) | 25 | 25 |  |  | 450тг |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **Итог** | | |  |

**239. Котлеты картофельные**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | **на 1 порцию** | | **на 24 порций** | | **цена за 1 кг(тг)** | **общая сумма** |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |  |
| [Картофель](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Картофель_свежий_замена) | 293 | 220 |  |  | 120тг |  |
| [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 0,5шт | 0,5шт |  |  | 3100тг |  |
| [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сухари_панировочные_замена) | 12 | 12 |  |  | 700тг |  |
| [масло растительное](file:///F:\по%20самообразованию2016-2021гг\НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 10 | 10 |  |  | 450тг |  |
|  |  |  | **Итог** | | |  |

4. Проблемный вопрос

1.При жарке картофель прилипает ко дну сковороды. Как этого избежать?

2. При жарке картофеля нарушается форма нарезки. Как этого не допустить?