

Эрцикова Анна Николаевна

Автономное учреждение Чувашской Республики

среднего профессионального образования

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской республики

город Чебоксары, Чувашская республика

ПЛАН–КОНСПЕКТ УРОКА ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРЕННЫХ ОВОЩНЫХ БЛЮД»

Преподаватель: Эрцикова Анна Николаевна.

Профессия: «Повар-кондитер», 1 курс

МДК 01: «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов»

Тема урока: «Технология приготовления жареных овощных блюд»

Тип урока: комбинированный

Цель урока:

Обучающая: сформировать знания о технологии приготовления жареных овощных блюд, требования к качеству и условиям хранения.

Задачи:

1. Подготовить учащихся к восприятию учебного материала и практической работе.
2. Организовать самоконтроль учащихся.

Развивающая: развивать мышление, навыки самостоятельной работы.

Задачи:

1. Организация работы с учебной литературой.



2. Организация самостоятельной деятельности учащихся по определению требования качества блюд из теста.

Организовать рефлексию деятельности

Воспитательная: формирование интереса к профессии, ответственность за качество.

Задачи:

1. Мотивация учебной деятельности.

2. Подготовка доклада.

Методы обучения: рассказ с элементами беседы, самостоятельная работа учащихся, демонстрация образцов и муляжей, самоконтроль, рефлексия.

Оснащенность урока:

1. **Нормативная литература:** Сборник рецептур и кулинарных изделий для ПОП.

Учебная литература: Н.А. Анфимова «Кулинария»

Справочная: В.С. Баранов «Справочник - технолога»

Дополнительная литература: А.А. Шилов «Повар»

ЦОР: <http://spm.kubsu.ru/>; <http://www.studentochka.ru/>; diz_cpektr@mail.ru

2. **Материально-техническое оснащение:**

Ноутбук – использование при демонстрации слайдов, видеоматериала;

мультимедийный проектор - демонстрация слайдов;

3. **Дидактический материал:**

Тесты, карточка-задания. Мультимедийная презентация.

Структурно – логические связи:

Межпредметные связи:

1. С предметом ОП 02 «Физиология питания с основами товароведения пищевых» - пищевая ценность продуктов.



2. С предметом ОП 10 «Техническое оснащение и организация рабочего места» - правила эксплуатации электрическое оборудование, способы сервировки и подачи блюд.

Внутрипредметные связи: с темой: «Приготовление блюд из овощей».

Ход урока:

1. Организационный момент (1-2 мин)

Приветствие учащихся. Проверка количества отсутствующих учащихся по рапортке. Проверка готовности к уроку учащихся и кабинета.

2. контроль знаний (15 мин.)

Контроль знаний в виде тестирования с организацией самоконтроля.

3. Подготовка учащихся к восприятию нового учебного материала (4-5 мин).

Сообщение темы урока, её значение. Разъяснение цели и задач урока.

Мотивация учебной деятельности. (*Сообщение учащегося на тему «Значение блюд из овощей в питании человека»*)

4. Формирование новых знаний (53-55).

Тема: Технология приготовления жареных овощных блюд

План урока:

1. Температурный режим и правила приготовления блюд из овощей: котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные. Способы сервировки и подачи блюд из овощей. Варианты оформления для подачи.

2. Температура подачи.

3. Правила хранения и сроки реализации.

На уроке изучается температурный режим и правила приготовления блюд из овощей: котлеты морковные, котлеты свекольные, шницель из капусты, котлеты картофельные, зразы картофельные.



Технологию приготовления котлет свекольных учащиеся изучают самостоятельно по учебнику (стр. 206). Составляют схему приготовления

2. Способы сервировки и подачи жареных блюд из овощей. Варианты оформления для подачи.

Котлеты морковные, свекольные отпускают в мелкой столовой тарелке по 2 шт. на порцию с маслом 10 гр., со сметаной 25 г., с соусом молочным или сметанным 75 г.

Шницель из капусты при отпуске кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или маргарином 10 гр., или подливают соус молочный или сметанный 75 г., сметану подают в соуснике отдельно.

Котлеты картофельные отпускают по 2 шт. в тарелку или на порционное блюдо, поливают сливочным маслом или маргарином 10 г, либо сбоку к котлетам подливают соус (сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый), сметану и соус можно подать отдельно в соуснике.

Зразы при отпуске кладут по 2 шт. на тарелку или порционное блюдо, поливают сливочным маслом или маргарином, или соусом (томатным, сметанным, грибным), сметану подают отдельно или подливают на блюдо.

2. Температура подачи 60-65⁰С

3. Правила хранения и сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.

Блюда из овощей хранят в горячем состоянии, не более 2 часов, так как ухудшаются их внешний вид и вкус, снижается пищевая ценность (разрушается витамин С)

3. Закрепление и применение знаний (4-5 мин).

Ответьте на вопросы и выполните задания:

1. Каково значение овощных блюд в питании?
2. Как сохранить витамин С при тепловой обработке овощей?



3. Как измельчают овощи для приготовления котлет морковных и свекольных?
4. Какие блюда приготавливают из картофельной массы?
5. Какие фарши можно использовать для зраз картофельных?
6. Расскажите технологию приготовления фарша для зраз.
7. Перечислите виды тепловой обработки при приготовлении блюд из овощей?
8. Температура подачи горячих блюд?

4. **Домашнее задание (1-2 мин)**

Отметить требования к качеству блюд в таблице.

5. **Подведение итогов урока (4-5 мин).**

Рефлексия

