

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРДОБСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ ПО «СМТ»)

Рассмотрено и утверждено
на заседании цикловой комиссии
Протокол № ____ от «__» ____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____ Н.П. Шахова

«Утверждаю»
Зам. директора по УР
_____ О. А. Егорова
«__» _____ 2016г.

**ПЛАН - КОНСПЕКТ
УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ
(учебная практика)**

Тема: Приготовление блюд из жареных овощей.

Тема урока: Приготовление, подача и бракераж зраз картофельных

Разработала: мастер п/о Шахова Н.П.

Тип урока: Урок по выполнению простых работ комплексного характера.

Вид урока: урок-практикум.

Цели урока:

1. Обучающая: закрепление и совершенствование умений учащихся выполнять приёмы и способы труда в различных сочетаниях при выполнении работ комплексного характера, включая ранее изученные.
2. Воспитательная: воспитание у обучающихся аккуратности, наблюдательности, самостоятельности в процессе приготовления зраз картофельных, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, к качеству блюд, бережному отношению к сырью и оборудованию.
3. Развивающая: Развитие общих и профессиональных компетенций.

Методы обучения:

- **словесные** (беседа, рассказ, работа с инструкционными картами),
- **наглядные** (показ трудовых процессов, использование технических средств обучения),
- **практические** (упражнения), интерактивные (мозговой штурм).

Элементы педагогических технологий: элементы дифференцированного обучения, проблемного обучения, интерактивных, информационно-коммуникационные технологий.

Формы организации учебной работы: фронтальная, индивидуальная

Междисциплинарная связь

МДК 01.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

ОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

ОП 02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

ОП 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

Средства обучения (материальное оснащение урока):

Оборудование: производственные столы, весы, электроплита ПЭСМ-4ШБ, ПК, проектор, калькулятор.

Инвентарь, инструменты, посуда: Разделочные доски, ножи с маркировкой

«ОС», лопатки, чугунные сковороды, мелкие столовые тарелки, кастрюли, баночки, порционные блюда.

Сырье: картофель, яйца, репчатый лук, зелень, сметана, масло растительное, сухари панировочные.

Дидактический материал:

Тестовые задания; технологическая карточка, расчётная карта; инструкционная карта, презентация «Приготовление зраз картофельных»; плакаты: «Кулинарная обработка и нарезка овощей», «Безопасные приемы работы с ножом», «Санитарные требования к спец. одежде», карта критериев оценки выполнения учебно-производственных работ, памятка требований к качеству готового блюда.

ХОД УРОКА (КОНСПЕКТ)

Элементы внешней структуры урока	Элементы дидактической структуры урока	Содержание деятельности мастера	Содержание деятельности обучающихся
Организационный момент.		1. Взаимное приветствие.	Проверка рабочего места, настрой на урок
		2. Проверка явки обучающихся.	
		3. Проверка внешнего рабочего вида обучающихся. Беседа о соответствии одежды требованиям техники безопасности.	Ответы на вопросы по технике безопасности
		4. Организация внимания и готовности обучающихся к уроку	
Вводный инструктаж.	Целевая установка.	<p>Сообщение темы и разъяснение цели урока: Сегодня вы познакомитесь с технологией приготовления горячего блюда из картофельной массы «Зразы картофельные со сметаной».</p> <p>Как вы думаете, чем мы сегодня будем заниматься?</p> <p>Вы научитесь готовить полуфабрикат, готовить само блюдо, а также оформлять его.</p> <p>В течение урока мы будем оценивать результаты вашей работы.</p> <p>На этапе приготовления полуфабриката вы оцените его соответствие требованиям к качеству.</p> <p>Готовое блюдо вы будете оценивать, используя памятку(приложение8).</p> <p>Завершением нашей работы будет дегустация приго-</p>	<p>Воспринимают разъяснения о целях и задачах урока, знакомятся с порядком оценивания результатов.</p> <p>Ответы на вопросы</p>

	<p>товленного вами блюда. Сейчас мы посмотрим презентацию «Приготовление зраз картофельных» Мастер п.о. демонстрирует слайд.</p>	<p>Просмотр презентации</p>
<p>Актуализация знаний и опыта обучающихся.</p>	<p>Один из обучающихся даёт историческую справку (материал, который подготовлен им заранее в качестве домашнего задания)</p>	<p>Выступление обучающегося: Родина картофеля Чили. Здесь его возделывали ещё в самом начале нашей эры. В Европе это растение первоначально рассматривали как диковинку с красивыми цветами и, в меньшей степени, как продукт питания. Многие модницы из высшего общества прикалывали букетики картофеля к волосам. Аптекари Парижа и Берлина разводили картофель как лекарственное растение. В Россию картофель завезли при Петре 1. Будучи в заграничном путешествии царь Пётр 1 выслал мешок картофеля Александру Меншикову и велел его разводить в России. В 1800 году картофель ещё был такой редкостью, что его дарили в праздники на придворных ба-</p>

	лах как редкое лакомое блюдо
<p>Опрос учащихся по материалу МДК и прошлых уроков производственного обучения.</p> <p>Повторение сведений из МДК, ОП по теме урока.</p> <p>Предложение учащимся воспроизвести ранее освоенные приемы обработки, нарезки и тепловой обработки овощей.</p>	
<p>1. Мастер п.о. даёт практическое задание одному обучающемуся на закрепление практического опыта, полученного по первичной и тепловой обработке овощей.</p>	Обучающийся производит первичную обработку и нарезку овощей (картофеля, лука) и их тепловую обработку (картофель варит, лук пассерует).
<p>2. Индивидуальная работа обучающегося на компьютере.</p> <p>Вам необходимо составить технологическую схему приготовления зраз картофельных и сравнить её эталоном ответа (приложение 1)</p>	Обучающийся составляет технологическую схему приготовления зраз с последующей самопроверкой (приложение 1) Остальные обучающиеся проверяют правильность выполнения работы отвечающего и при необходимости - исправляют
<p>3. Индивидуальная работа обучающегося.</p> <p>Вам необходимо разложить карточки с названием приёмов тепловой обработки в конверты в соответствии с их видами.</p>	Обучающийся раскладывает карточки по конвертам (приложение 3)
<p>4. Индивидуальная работа обучающегося.</p> <p>Из всех предложенных приёмов тепловой обработки</p>	Обучающиеся выбирают из предложенных приёмов тепло-

выберете названия тех, которые применяются при приготовлении зраз картофельных	вой обработки названия тех, которые применяются при приготовлении зраз картофельных (приложение 4)
5. Фронтальный опрос группы. - назовите ассортимент жареных блюд из картофельной массы	Эталон ответа: котлеты, крокеты, зразы
- охарактеризуйте кулинарное изделие из картофельной массы, называемое зразами.	Эталон ответа: зразы картофельные – это фаршированное изделие прямоугольной формы с закруглёнными концами, панированное в сухарях и обжаренное с двух сторон до золотистой корочки
- расскажите о правилах подачи зраз картофельных	Эталон ответа: зразы подают как самостоятельное блюдо по 2 штуки на порцию с маслом или сметаной или соусами: грибным, сметанным, томатным, луковым. Часто при подаче используют дополнительный гарнир (зелень, свежие или консервированные овощи)
6. Интеллектуальная разминка (реализация развивающей цели) Даны глаголы , (глаголы выведены на экран – (приложение 5), обозначающие процессы: <i>перебратъ, калиб-</i>	

<p><i>ровать, очистить, дочистить, залить горячей водой, посолить, отварить, слить, охладить, нарезать, протереть, ввести яйцо.</i></p> <p>Мастер п.о. задаёт вопросы группе:</p>	<p>Обучающиеся отвечают на вопросы.</p>
<p>- какой технологический процесс характеризуют перечисленные глаголы?</p>	<p>Эталон ответа: приготовление картофельной массы.</p>
<p>- уберите глагол, который будет лишним в технологическом процессе приготовления картофельной массы.</p>	<p>Эталон ответа: нарезать.</p>
<p>- добавьте недостающий глагол для технологического процесса приготовления картофельной массы.</p>	<p>Эталон ответа: просушить.</p>
<p>- расположите глаголы согласно последовательности технологического процесса приготовления картофельной массы</p>	<p>Эталон ответа: перебрать, калибровать, очистить, дочистить, залить водой, посолить, отварить, слить, протереть, охладить, ввести яйцо.</p>
<p>7. Мозговой штурм:</p> <p>- каким образом повар может спасти «честь мундира»?</p>	<p>Эталон ответа: перед варкой картофеля «в мундире» для сохранения целостности кожуры её следует наколоть в нескольких местах.</p>
<p>- несмотря на свою полезность, в каком случае картофель может стать ядовитым?</p>	<p>Эталон ответа: если кожура картофеля позеленела, значит ,в ней содержится соланин, который ядовит.</p>

	<p>8. Дополнения мастера п.о. Картофель в Росси называют вторым хлебом. Его калорийность в 2 раза выше, чем у других овощей. Основной энергетический материал – углевод. Имеет нежную хорошо усваиваемую клетчатку. Белок картофеля имеет прекрасный аминокислотный состав, близкий к животным белкам. Картофель богат магнием, кальцием, железом, фосфором, йодом. Благодаря высокому содержанию калия (свыше 50 мг на 100г. продукта), способствует выведению воды и шлаков из организма и регулирует обменные процессы. 500 гр. картофеля хватает для удовлетворения суточной потребности в витамине С.. Помимо витамина С картофель содержит: витамины: В1, В2, В6, РР, фолиевую кислоту, пектиновые вещества, органические кислоты.</p>	
	<p>9. Совместный (мастера п.о. и обучающихся) расчёт количества сырья (брутто и нетто) для двух порций зраз картофельных</p>	<p>Совместный (мастера п.о. и обучающихся) расчёт количества сырья (брутто и нетто) для двух порций зраз картофельных. Запись в первую колонку расчётной карты (приложение 2)</p>
	<p>10. Закрепление правил организации рабочего места и техники безопасности при приготовлении зраз картофельных. Мастер п.о. задаёт вопросы группе:</p>	
	<p>- выберете из разложенных на столе инструментов и</p>	<p>Эталон ответа: поварские ножи</p>

		<p>приспособлений те, которые Вам понадобятся для приготовления зраз картофельных</p>	<p>и разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюля, сковорода, толкушка, лопатка, весы, тарелка, вилка, соусник..</p>
		<p>- какие машины и механизмы могут ускорить и облегчить процесс приготовления на производстве зраз картофельных?</p>	<p>Эталон ответа: с помощью картофелечистки и протирочной машины.</p>
		<p>- какие правила безопасности следует соблюдать при приготовлении зраз картофельных?</p>	<p>Эталон ответа: Инструкция по безопасности труда при выполнении кулинарных работ (приложение 10). Правила эксплуатации электроплиты (приложение 11)</p>
	<p>Формирование ориентировочной основы действий обучающихся</p>	<p>Сейчас мы приступим к практической части урока. В процессе работы вы можете пользоваться инструкционной и технологической картой (по вашему выбору).</p>	<p>Знакомятся с раздаточным материалом (приложения 5,6). Проверяют правильность организации рабочего места.</p>
		<p>Показ и объяснение приёмов, способов и технологий выполнения предстоящей на уроке деятельности по приготовлению полуфабриката из картофельной массы- зразы. Сейчас я покажу, как приготовить полуфабрикат зраз картофельных в быстром темпе, в медленном темпе, а затем мы приготовим овощной полуфабрикат вместе.</p>	<p>Восприятие показа и объяснений мастера п. о., рекомендаций инструкционных и технологических карт. Пробное выполнение изучаемых трудовых приёмов по приготовлению полуфабриката. Самостоятельное определение технологической последовательности приготовления по-</p>

	луфабриката.
Показ приготовления полуфабриката: (быстрый, медленный, поэтапный)	
1. Организовать рабочее место.	
2. Взвесить сырьё	
3. Сварить яйца вкрутую	
4. Приготовить фарш из лука пассерованного и яйца отварного.	
5. Уложить картофельную массу на чистую, смоченную водой салфетку, разравнивая массу.	
6. Положить овощной фарш на середину картофельной массы.	
7. Придать с помощью салфетки полуфабрикату из картофельной массы прямоугольную форму с закруглёнными концами.	
8. Запанировать в сухарях.	
9. Уложить сформованный полуфабрикат на тарелку.	
10. Сообщить требования к качеству.	
Показ сопровождается беседой с учащимися.	
1. Для начала давайте вспомним безопасные приемы работы с ножом.	Вспоминают безопасные приёмы работы с ножом.
2. Почему изделия, предназначенные для жарки, панируют?	Эталон ответа: Чтобы уменьшить деформацию изделий при тепловой обработке, панировка образует золотистую корочку на поверхности изделия.

			Изделия получаются более нежными и сочными.
		3. Почему перед формовкой зраз картофельную массу нужно охладить?	Эталон ответ: Для того, чтобы не заварилось сырое яйцо, которое вводят в картофельную массу.
		Объяснение правил обслуживания оборудования, пользования инструментами, приспособлениями, весоизмерительной техникой. Разъяснение способов контроля и самоконтроля, организации труда, безопасных правил выполнения работ по приготовлению полуфабриката из картофельной массы.	Вспоминают безопасные правила использования технологического оборудования, приспособлений. Восприятие объяснений мастера по способам самоконтроля при выполнении работы.
		Для закрепления материала вводного инструктажа мастер п.о. даёт обучающимся задание: - показать приёмы формовки зраз картофельных.	Пробное выполнение изучаемых трудовых действий по формовке полуфабриката. Отработка приёмов приготовления полуфабриката из картофельной массы. Самостоятельное освоение способов технологической последовательности приготовления, оформления полуфабриката «зразы картофельные».
Основная часть	Формирование (от-	Организация и руководство упражнениями обу-	Отработка приемов приготов-

<p>урока (текущий инструктаж): упражнения (самостоятельная работа) обучающихся (70-85% времени, 4 часа)</p>	<p>работка) новых способов действий</p>	<p>чающихся в выполнении трудовых приёмов по приготовлению полуфабриката. Организация и руководство упражнениями обучающихся в целях выполнения операций по приготовлению полуфабриката. Целевые обходы рабочих мест обучающихся. Индивидуальное и коллективное инструктирование обучающихся; повторный показ и объяснение приёмов на рабочем месте обучающихся. Приучение обучающихся к использованию документации письменного инструктирования в ходе выполнения учебно-производственных заданий.</p>	<p>ления полуфабриката из картофельной массы. Отработка операций в целом, способов самоконтроля хода и результатов работы</p>
	<p>Применение (закрепление, развитие, углубление) основных способов действий</p>	<p>Организация проведения и руководство упражнениями обучающихся в выполнении трудовых приёмов по приготовлению полуфабриката. Организация проведения и руководство упражнениями обучающихся по выполнению технологического процесса. Обеспечение качества и производительности учебно- производственного труда, побуждение к самостоятельности и самоконтролю в работе, стимулирование и поощрение творческого подхода обучающихся к выполнению учебно- производственных заданий .</p>	<p>Освоение способов применения профессиональных знаний, умений и навыков при приготовлении полуфабриката из картофельной массы. Накопление производственного опыта и совершенствование профессионального мастерства. Развитие творческих способностей, культуры труда.</p>

<p>Вводный инструктаж (12-15 % времени, 35-40 мин)</p>	<p>Формирование ориентировочной основы действий обучающихся</p>	<p>Показ и объяснение приёмов, способов и технологий выполнения предстоящей на уроке деятельности по приготовлению блюда из картофельной массы- зразы.</p> <p>Мастер производит показ приготовления блюда «зразы картофельные»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать рабочее место. 2. Картофельные зразы (полуфабрикат) обжарить на разогретой сковороде до золотистой корочки. 3. Взвесить сметану по норме. 4. Уложить на предварительно подогретую тарелку 2 шт. на порцию, подлить сметану или подать её отдельно в соуснике. 5. Сообщить требования к качеству 	<p>Восприятие показа и объяснений мастера п.о., рекомендаций инструкционных и технологических карт.</p> <p>Пробное выполнение изучаемых трудовых приёмов.</p> <p>Самостоятельное определение технологической последовательности приготовления зраз картофельных.</p>
		<p>Объяснение правил обслуживания оборудования, пользования инструментами, приспособлениями, весоизмерительной техникой. Разъяснение способов контроля и самоконтроля, организации труда, безопасных правил выполнения работ по приготовлению горячего блюда из картофельной массы. Разъяснение способов контроля и самоконтроля, организации труда, безопасных правил выполнения работы.</p> <p>Показ сопровождается беседой с учащимися.</p> <p>Мастер обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и техники безо-</p>	<p>Вспоминают правила эксплуатации электроплиты .</p> <p>Эталон ответа:</p>

пасности при работе с плитой.

1. Проверить санитарно-техническое состояние.
 2. Нагрев производить при максимальной мощности, затем переключить на нужную температуру.
 3. Пользоваться прихватками для перемещения наплитной посуды.
 4. Не допускать перегрева жира.
 5. Приводить в санитарное состояние только после полного остывания, и отключения от сети.
- Отвечают на вопросы. Вспоминают безопасные приемы работы с инвентарем и оборудованием.

Для закрепления материала вводного инструктажа
мастер п.о. даёт обучающимся задание:
- показать приёмы тепловой обработки зраз картофельных.

Пробное выполнение изучаемых трудовых действий по тепловой обработке зраз картофельных.
Самостоятельное освоение способов технологической последовательности приготовления блюда «зразы картофель-

<p>Основная часть урока (текущий инструктаж): упражнения (самостоятельная работа) обучающихся.(70-85% времени, 4 часа)</p>	<p>Формирование (отработка) новых способов действия</p>	<p>Организация и руководство упражнениями в выполнении трудовых приёмов и технологических операций по приготовлению горячего блюда – зразы картофельные. Целевые обходы рабочих мест обучающихся. Индивидуальное и коллективное инструктирование обучающихся. Повторный показ и объяснение приёмов на рабочем месте обучающихся. Приучение обучаемых к использованию документов письменного инструктирования в ходе выполнения учебно-производственных заданий. Прием и оценка выполняемых работ.</p>	<p>ные».</p> <p>Упражнение обучающихся: 60 минут. Обучающиеся готовят блюдо «зразы картофельные». Отработка правильных способов выполнения технологических операций в целом, способов самоконтроля хода и результатов работы.</p>
	<p>Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия.</p>	<p>Организация проведения и руководство упражнениями обучающихся в выполнении трудовых процессов. Организация проведения и руководство упражнениями по управлению технологическим процессом. Обеспечение качества и производительности учебно-производственного труда обучающихся, побуждение к самостоятельности и самоконтролю в работе, стимулирование и поощрение творческого подхода учащихся к выполнению учебно-производственного задания. Мастер производственного обучения вместе с обучающимися вспоминают правила оформления и</p>	<p>Самостоятельное применение профессиональных знаний, умений и навыков при приготовлении зраз картофельных. Накопление производственного опыта и совершенствование профессионального мастерства. Развитие творческих способностей, самостоятельности, культуры труда.</p>

		<p>подачи блюда.</p> <p>1. Выложить на мелкую столовую тарелку, или порционную тарелку, или баранчик.</p> <p>2. Оформить блюдо.</p>	
		<p>Беседа по вопросам:</p> <p>- в какой посуде подают вторые блюда?</p>	<p>Эталон ответа: горячее овощное блюдо подают на мелкой столовой тарелке или в баранчике.</p>
		<p>-как подготовить посуду для подачи блюда?</p>	<p>Эталон ответа: тарелку для горячего следует подогреть.</p>
		<p>- назовите температуру подачи вторых блюд?</p>	<p>Эталон ответа: 75 градусов.</p>
		<p>-какие элементы оформления вы знаете?</p>	<p>Эталон ответа: зелень, свежие овощи фигурно нарезанные.</p>
		<p>Мозговой штурм</p> <p>Придумайте, как можно оригинально украсить блюдо?</p>	<p>Обучающиеся вместе с мастером п.о. вспоминают правила оформления и подачи блюда.</p>
		<p>Организация самостоятельной работы учащихся по оформлению и подаче блюда</p>	<p>Обучающиеся самостоятельно оформляют горячее блюдо.</p>
		<p>Для закрепления, углубления освоенных действий мастер п.о. предлагает выполнить итоговый тест.</p>	<p>Выполняют тест. (приложение 7)</p>
<p>Заключительный инструктаж (5-6% времени,</p>	<p>Подведение итогов.</p>	<p>Подведение мастером п.о. учебно-производственных итогов урока:</p> <p>1 Анализ выполнения учебно-производственных</p>	

35-40 мин)		работ.	
		1.1. Разбор типичных ошибок, допущенных дефектов.	Учащиеся анализируют выполненные работы и находят дефекты в соответствии с памяткой (приложение 8)
		1.2. Выставление оценок за выполненное задание.	
		1.3. Анализ выполнения правил техники безопасности, норм времени.	
		1.4. Сообщение оценок.	
		1.5. Заполнение карты критериев оценок выполнения обучающимися учебно-производственных работ (зраз картофельных)	Заполняют карту критериев оценки выполнения задания.
		1.6. Сообщение темы следующего урока.	Восприятие разъяснений мастера п.о.
		1.7. Объяснение домашнего задания.	
		1.8. Уборка рабочих мест.	Убирают рабочие места
		2. Рефлексия:	
		- вспомните, как вы готовили блюдо, последовательность операций?	
		- что вам показалось трудным?	
		- что понравилось?	
		3. Домашнее задание	
		- повторить пройденный материал (учебник Н.А. Анфимова «Кулинария» - М.: И.Ц. «Академия», 2012, страницы 207...209), найти фото оформления блюда «зразы картофельные» в интернете.	

- рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 50 и 100 порций зраз картофельных.

- результаты расчёта внести в технологическую карту для зраз картофельных

Технологическая схема приготовления зраз картофельных



Расчётная карта

Наименование блюда: Зразы картофельные

Сборник рецептов 2008г.

Раскладка № 359.

Колонка № 2.

Выход: со сметаной 220 гр.

№ п.п.	Сырье	Масса на 1 порцию, гр.		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	2	50
1	Картофель	241	181		
2	Яйца	1/10 шт.	4		
3	Масса картофельная	-	180		
4	Лук репчатый	48	40		
5	Масло растительное	5	5		
6	Яйцо	½ шт.	20		
7	Масса фарша	-	40		
8	Сухари панировочные	12	12		
9	Масса полуфабриката	-	225		
10	Масло растительное	10	10		
11	Масса жареных зраз	-	200		
12	Сметана	20	20		

СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

ВАРКА ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

ВАРКА НА ПАРУ

ПРИПУСКАНИЕ

ЖАРЕНЬЕ ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

ЖАРЕНЬЕ В ЗАМКНУТОМ ПРОСТРАНСТВЕ

ЖАРЕНЬЕ ВО ФРИТЮРЕ

ЖАРЕНЬЕ БЕЗ ЖИРА

ЖАРЕНЬЕ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ЖАРЕНЬЕ В ПОЛЕ ИНФРОКРАСНЫХ ЛУЧЕЙ (ИК-НАГРЕВ)

ЖАРЕНЬЕ ТОКАМИ ВЫСОКОЙ ЧАСТОТЫ (СВЧ- НАГРЕВ)

ТУШЕНИЕ

ЗАПЕКАНИЕ

ВАРКА С ПОСЛЕДУЮЩИМ ОБЖАРИВАНИЕМ

БРЕЗИРОВАНИЕ

ОПАЛИВАНИЕ

БЛАНШИРОВАНИЕ

ТЕРМОСТАТИРОВАНИЕ

ПАССЕРОВАНИЕ

ГЛАГОЛЫ

ПЕРЕБРАТЬ

КАЛИБРОВАТЬ

ОЧИСТИТЬ

ДОЧИСТИТЬ

НАРЕЗАТЬ

ЗАЛИТЬ ВОДОЙ

ПОСОЛИТЬ

ОТВАРИТЬ

СЛИТЬ

ПРОТЕРЕТЬ

ОХЛАДИТЬ

ВВЕСТИ ЯЙЦО

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ МАССЫ

Зразы картофельные

Инструкционная карта № 1

Материально-техническое оснащение

Оборудование: ПЭСМ- 4ШБ, ШЖЭСМ-2К, ВНЦ-10, овоскоп, мармит, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи и разделочные доски с маркировкой «ОС», «ОВ», лопаточки, сковороды, кастрюли, мелкие столовые тарелки, соусник.

Сырьё: картофель, лук репчатый, петрушка, яйца, масло растительное, сметана, сухари панировочные, специи.

Последовательность выполнения технологических операций

Операция № 1. Организация рабочего места

Операция № 2. Подготовка продуктов.

Выполняют следующие действия:

- 1.Производят первичную обработку овощей (сортировка, калибровка, промывание, очистка, доочистка картофеля)
- 2.Нарезают лук репчатый соломкой.
3. Нарезают мелко зелень для фарша.
- 4.Яйца готовят к использованию, проверяют их на доброкачественность с помощью овоскопа. Затем обрабатывают – моют в содовом 0,5%-ном растворе и 2%-ном растворе хлорной извести, ополаскивают в проточной воде.

Операция № 3. Тепловая обработка. Выполняют следующие действия:

1. Пассеруют репчатый лук.
2. Яйца вкрутую варят в кипящей воде 10...12 минут. Промывают в холодной воде.
3. Заливают картофель горячей водой на 1...2 см. сверху.
4. Сливают отвар из готового картофеля.
5. Обсушивают картофель (ставят в котле на плиту на несколько минут)
6. Протирают готовый горячий картофель через протирочную машину

Операция № 4. Приготовление фарша для зраз картофельных. Выполняют следующие действия:

- 1.Соединяют вместе подготовленные лук, мелкорубленые яйца, добавляют зелень, соль, специи.

Операция №5. Приготовление полуфабриката зраз картофельных. Выполняют следующие действия:

1. Протирают картофель в горячем виде.
2. Охлаждают протёртый картофель до 40..50 градусов.
3. Добавляют в протёртый картофель яйца.
4. Хорошо вымешивают полученную массу.
5. Порционируют картофельную массу по весу.
6. Укладывают картофельную массу на смоченную водой салфетку, разравнивают массу.
7. Укладывают фарш на середину картофельной массы.
8. Придают прямоугольную форму с закруглёнными концами.
9. Панируют в сухарях.

Операция №6. Тепловая обработка

1. Картофельные зразы жарят на хорошо разогретой чугунной сковороде с жиром, основным способом до образования румяной корочки.
2. Доводят до готовности в жарочном шкафу 5...7 минут.

Требования к качеству

Внешний вид – зразы имеют прямоугольную форму с закруглёнными концами, поверхность ровная, без трещин ; оформляют веточкой зелени.

Консистенция оболочки – рыхлая, нетягучая; начинки - сочная.

Цвет – на поверхности – золотистый; на разрезе – белый; фарша - соответствует продуктам, из которых он приготовлен.

Вкус - свойственный жареному картофелю и фаршу.

Запах – жареных овощей.

Правила подачи

Зразы картофельные укладывают на мелкую столовую тарелку (предварительно подогретую) по 2 штуки на порцию, украшают зеленью. Отдельно в соуснике подают сметану. Используют как самостоятельное блюдо.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: **Зразы картофельные**

Сборник рецептур 2012

Рецептура № 359, колонка № 2

Выход: **220 гр.**

Сырьё	Масса на 1 порцию в граммах.	
	БРУТТО	НЕТТО
Картофель	241	181
Яйца	1/10 шт.	4
Масса картофельная		180
Петрушка	3	3
Лук репчатый	48	40
Масло растительное	5	5
Яйцо	½ шт.	20
Масса фарша	-	40
Сухари панировочные	12	12
Масса полуфабриката	-	225
Масло растительное	10	10
Масса жареных зраз	-	200
Сметана	20	20

Код контролируемого элемента	№ задания	Задание	Ответы	Код
МДК 01	001	Почему протёртый картофель после для приготовления зраз картофеля охлаждают до 50...40 градусов?	Чтобы картофельная масса не потемнела.	1
			Чтобы яйца не заварились в картофельной массе.	2
			Чтобы масса не трескалась при жарении.	3
			Для улучшения вязкости картофельной массы.	4
	002	Подберите соусы для подачи зраз картофельных?	Томатный или красный, или белый	1
			Томатный или луковый, или польский	2
			Томатный или сметанный, или грибной.	3
			Сметанный или молочный, или соус-майонез.	4
	003	Подберите фарш для приготовления зраз.	Пассерованный лук + вареное яйцо + зелень + соль + перец.	1
			Пассерованный лук + жареная капуста + зелень + соль + перец.	2
			Пассерованный лук + варёное яйцо + варёные грибы + зелень + соль + перец.	3
			Варёные грибы + пассерованная морковь + варёное яйцо + зелень + соль + перец.	4
	004	Какой вид тепловой обработки используют для приготовления зраз картофеля?	Жарение во фритюре.	1
			Тушение.	2
			Запекание.	3
			Жарение основным способом.	4
	005	Почему картофель после протирания через протирочную машину стал клей-	Потому что его протирали горячим (100 градусов).	1
			Потому что его протирали горячим (80 градусов).	2

		ким, тягучим, серого цвета?	Потому что его протирали тёплым (40 градусов).	3
			Потому что его протирать нужно было через сито, а не через протирочную машину.	4
	006	Сколько времени варят яйцо вкрутую для приготовления зраз картофельных?	15 минут.	1
			5 минут.	2
			10...12 минут.	3
			3 минуты.	4
	007	Как сохранить витамин С при варке картофеля для приготовления зраз картофельных?	Картофель залить холодной водой.	1
			При варке картофеля в воду добавить лимонную кислоту.	2
			Варить картофель в открытой посуде.	3
			Картофель залить горячей водой	4
	008	Назовите температуру подачи зраз картофельных.	65 градусов.	1
			60 градусов.	2
			55 градусов.	3
			75 градусов.	4
	009	Как нарезают лук для фарширования зраз картофельных?	Мелкой крошкой.	1
			Соломкой.	2
			Кубиками.	3
			Кольцами	4
	010	Назовите срок хранения зраз картофельных с момента их приготовления.	Не более 30 минут.	1
			Не более 60 минут.	2
			Не более 2 часов.	3
			Не более 1,5 часов.	4

«Ключи» к заданиям

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
№ верного ответа	2	3	1	4	3	3	4	1	2	3

Памятка

Требования к качеству:

Качество готовых овощных блюд оценивают по следующим показателям: соблюдение рецептуры; правильность нарезки овощей; соответствие консистенции; соблюдение правил тепловой обработки; вкус и запах приготовленного блюда; внешний вид.

Внешний вид – зразы фаршированное изделие прямоугольной формы с закруглёнными концами, панированное в сухарях уложены горкой в мелкую столовую тарелку, политы маслом, посыпаны мелко рубленой зеленью. Отдельно в соуснике подают метану

Консистенция – оболочки - рыхлая, нетягучая, без комков непротёртого картофеля; начинки - сочная.

Вкус – свойственный жареному картофелю.

Запах – пассерованных овощей.

Цвет – на поверхности - золотистый;

на разрезе - белый; фарша - соответствует цвету продуктов, из которых он приготовлен.

Дефекты изделия:

Дефекты консистенции:

в оболочке присутствуют комочки непротёртого картофеля, начинка слегка суховата.

Дефекты внешнего вида:

неаккуратно сформованы зразы; поджаристая корочка частично отстала от поверхности блюда; частично нарушена форма изделия.

Дефекты цвета:

бледная или очень тёмная (но не подгорелая) поверхность зраз.

Карта критериев оценки выполнения учебно-производственных работ

ФИО	Организа-ция рабоче-го места	Последова-тельность технологических опе-раций	Правила лич-ной гигиены и техники безо-пасности	Выполнение ученических норм выра-ботки	Требования к качеству	Правила подачи	Косвен-ные по-казатели, влияю-щие на оценку
Аббакумова О.							
Алёшечкина А.							
Белоусова Л.							
Буракова К.							
Буцкой Е.							
Виноградова А.							
Горбатов Ю.							
Дадаян Г.							
Кабасин П.							
Кузнецов М.							
Кулиева А.							
Лактюшин А.							
Лифёрова Д.							
Лоцилов С.							
Марунов Е.							
Мичба К.							
Павлов М.							
Постнова А.							
Романова А.							
Рубцова И.							
Тихонин В.							
Шамина В.							
Шевченко Н.							
Щеглов С.							

Дополнительный критерий оценок.

«удовлетворительно» - далек ты от знаний, совет даю простой: займись учебой и не стой, побольше книжек почитай, а уж потом и отвечай.

«хорошо» - твои познания мне ясны: понятия не лишены, расширь побольше кругозор, чтобы яснее был твой взор.

«отлично» - ну, что ж, умения твои видать и я в журнал поставлю пять.

ИНСТРУКЦИЯ №1

По охране труда при кулинарных работах ИОТ-044-98

1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. К выполнению кулинарных работ под руководством мастера п.о. допускаются обучающиеся, прошедшие инструктаж, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий в установленное время.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов:

- а) порезов рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- б) травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и тёркой;
- в) ожоги горячей водой или паром;
- г) поражение электрическим током при пользовании электрическими приборами.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спец. одежда: халат хлопчатобумажный или фартук, колпак или косынка.

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочными средствами.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места нахождения огнетушителей.

1.7. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая должен сообщить мастеру п.о., который сообщает об этом администрации учреждения. Если оборудование не исправно немедленно прекратить работу на нём и сообщить об этом мастеру п.о.

1.8. В процессе работы соблюдать ношение спецодежды, пользоваться индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены и содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спец.одежду, убрать волосы под колпак.

2.2. Проверить исправность инвентаря, наличие его маркировки.

2.3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов, а также трещин и сколов столовой посуды.

2.4. Убедиться в надёжности заземления корпуса плиты, других электроприборов, наличие диэлектрических ковриков.

2.5. Включить вытяжную вентиляцию.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Перед включением электроплиты встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплиты в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

3.2. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой, запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, а рыбу - скребком.

3.4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальными деревянными пестиками.

3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными тёрками надёжно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки.

3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперёд.

3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убрать в урну с крышкой.

3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышку горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении ножа, прекратить работу и сообщить мастеру п.о.

4.2. При разливе жидкостей, жира немедленно убрать её с пола

4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки её не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щёткой и совком.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электроплиту и другие приборы, при выключении из электророзетки, не дергать за шнур.

5.2. Тщательно вымыть столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведённое место.

5.4. Провести влажную уборку помещения, выключить вытяжную вентиляцию, снять спецодежду и тщательно вымыть руки с мыло

ИНСТРУКЦИЯ №2

По охране труда при работе с кухонной электроплитой ИОТ-045-98

1 Общие требования безопасности

1.1. К самостоятельной работе с кухонной электроплитой допускаются лица в возрасте не моложе 18 лет, прошедшие соответствующую подготовку, инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья. 1.2. Работающие должны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При работе с кухонной электроплитой возможно воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов:

-термические ожоги при касании руками нагретой электроплиты, а также горячей жидкостью или паром;

-поражение электрическим током при неисправном заземлении корпуса электроплиты и отсутствия диэлектрического коврика.

1.4. При работе с кухонной электроплитой должна использоваться следующая спецодежда и средства индивидуальной защиты: халат, передник хлопчатобумажный и косынка или колпак, диэлектрический коврик.

1.5. Пищеблок должен быть оборудован эффективной приточно-вытяжной вентиляцией с вытяжным зонтом над электроплитой.

1.6. На пищеблоке должна быть мед.аптечка с набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.7. Работающие обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. Пищеблок должен быть обеспечен первичными средствами пожаротушения: огнетушителем углекислым или порошковым.

1.8. при несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить администрации учреждения. При неисправности кухонной электроплиты прекратить работу и сообщить об этом администрации учреждения.

1.9. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.10. Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами трудового распорядка и, при необходимости, подвергаются внеочередной проверке знаний норм и правил охраны труда.

2 Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы заправить под косынку или колпак. Убедиться в наличии на полу около кухонной плиты диэлектрических ковриков.

2.2. Проверить наличие и целостность ручек пакетных переключателей электроплиты, а также надёжность подсоединения защитного заземления к её корпусу.

2.3. включить вытяжную вентиляцию и убедиться в нормальном её функционировании.

3 Требования безопасности во время работы

3.1. Встать на диэлектрический коврик и включить кухонную электроплиту, убедиться в нормальной работе нагревательных элементов.

3.2. Для приготовления пищи использовать эмалированную посуду или посуду из нержавеющей стали. Не рекомендуется использовать алюминиевую посуду. Не пользоваться эмалированной посудой со сколами эмали.

3.3. кастрюли, баки заполнять жидкостью не более 3/4 их объёма, чтобы при закипании жидкость не выплёскивалась и не заливала электроплиту.

3.4. Крышки горячей посуды брать полотенцем или использовать прихватки и открывать от себя, чтобы не получить ожоги паром.

3.5. При снятии посуды с горячей жидкостью с электроплиты соблюдать осторожность, брать её за ручки, используя полотенце или прихватки. Баки ёмкостью более 10л. снимать с электроплиты и ставить на неё вдвоём.

3.6. Для предотвращения ожогов рук при перемещении горячей жидкости в посуде использовать половники с длинными ручками.

3.7. Сковородки ставить и снимать с кухонной электроплиты с помощью сковородников.

4 Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении неисправности в работе кухонной электроплиты, а также нарушении защитного заземления её корпуса работу прекратить и выключить кухонную электроплиту. Работу возобновить после устранения неисправности.

4.2. При коротком замыкании и загорании электрооборудования кухонной электроплиты немедленно выключить её и приступить к тушению очага возгорания с помощью углекислотного или порошкового огнетушителя.

4.3. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить об этом администрации учреждения.

4.4. При поражении электрическим током немедленно отключить электроплиту от сети, оказать пострадавшему первую помощь, при отсутствии у пострадавшего дыхания и пульса сделать ему искусственное дыхание или провести непрямой массаж сердца до восстановления дыхания и пульса и отправить его в ближайшее лечебное учреждение.

5 Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить кухонную электроплиту и поле её остывания вымыть горячей водой.

5.2. Провести влажную уборку пищеблока и выключить вытяжную вентиляцию.

5.3. Снять спецодежду и принять душ или тщательно вымыть лицо и руки с мылом.