

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРАСНОДАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании кафедры
Сервиса и общественного питания

_____ Е.И. Толстихина
« 8 » _____ 11 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующим технологическим
отделением ГАПОУ КК КГТК

_____ Христенко Т.В.
« 15 » _____ 11 2022г.

Методическая разработка открытого урока.

По дисциплине МДК 05.01 «Технология кулинарного производства»

**Тема: «Приготовление блюд из
фаршированных овощей».**

Дата: 17.11.2022г.

Группа: 08-31; Курс 2

Аудитория: Лаборатория

Выставка блюд: холл 2 этажа

Преподаватель: Петровская В.В

Составитель: Преподаватель Петровская В.В, ГАПОУ КК КГТК
«Краснодарский Гуманитарный Технологический Колледж»

В данной разработке представлен развернутый план открытого урока.

Методическая разработка предназначена для преподавателей и мастеров производственного обучения. Методическая разработка помогает провести урок практического обучения по профессии 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), используя элементы новых образовательных технологий.

ОК 1-11; ПК 5.3

План урока практического занятия

Дата проведения: 17.11.22г.

Профессия: 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

Преподаватель: Петровская В.В

Группа 08-31

Тема программы: раздел ПМ.05: «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Тема урока: «Приготовление блюд из фаршированных овощей».

Время проведения урока: 1ч, 30 мин.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций по приготовлению блюд из фаршированных овощей.

Цель урока: отработка обучающимися практических навыков по приготовлению блюд из фаршированных овощей.

Задачи урока:

Образовательная:

- Выработать практические навыки по организации рабочего места, соблюдению техники безопасности при работе, определению доброкачественности сырья для приготовления различных блюд и гарниров.
- Выработать практические умения и навыки по приготовлению блюд и гарниров из фаршированных овощей, и овощного фарша, наполнение овощей фаршем и укладка на противни, заливание сметанным соусом, запекание в жарочном шкафу, определение готовности, оформлению и подаче блюд из овощей.
- Научить работе со Сборником рецептур, расчетам сырья, безопасными приемами труда с соблюдением санитарно-гигиенических норм.
- Владеть навыками выполнения различных приёмов практических работ.
- Иметь представление о качестве выполняемых работ и методах контроля.

Развивающая:

- Развитие эстетического вкуса в оформлении блюд.
- Способствовать развитию обладания хорошим обонянием и тонким вкусом, умело сочетать вкусовые вещества в различных пропорциях для получения изделия с приятным вкусом и ароматом.

- Развивать способность принимать самостоятельные решения.

Воспитательная:

- Способствовать воспитанию соблюдения личной гигиены, чистоты помещения, рабочего места, посуды и продуктов.
- Воспитывать элементы культуры труда, бережного отношения к инструменту и оборудованию, аккуратности в работе.
- Способствовать воспитанию трудовой дисциплины обучающихся, взаимопомощи.
- Прививать навыки рационального использования продуктов.
- Способствовать формированию навыков коллективного труда.
- Привить обучающимся трудолюбие, любовь к профессии

44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям). Беседа с использованием проблемных вопросов.

1. Повторение пройденного материала, тесты, карточки-задания
2. Показ трудовых приёмов и способов действия.
3. Самостоятельное наблюдение учащихся.
4. Подготовка сообщений на темы: «История перца»; «История кабачка»; «История капусты», «История картофеля».
5. Организация обучения малыми группами - бригады
6. Выполнение учебно-практических работ.
7. Обучение по составлению технологических карт

Межпредметные связи:

1. Кулинария: Тема: «Приготовление блюд и гарниров», «Овощи фаршированные»;
2. Оборудование предприятий общественного питания: Тема: «Оборудование овощного и горячего цехов».
3. Товароведение. Тема: «Свежие овощи, плоды».
4. Организация производства предприятий общественного питания: Тема: «Организация работы в горячем цехе», «Организация рабочего места при варке на электроплите».
5. Охрана труда: Тема: «Техника безопасности при работе в горячем цехе».
6. Санитария и гигиена: Тема: «Санитарные требования при обработке овощей».

Материально-техническое оснащение урока:

1. Оборудование:

- производственный стол,
- плита электрическая;
- электронные весы;
- электромясорубка;
- жарочный шкаф.

2. **Инвентарь, инструменты, посуда:** разделочные доски с маркировкой «ОС», кастрюли, порционные сковороды, ложки, поварская вилка, ножи, лопатки, тяпка, сотейники, соусники, шумовка, противни, порционные блюда.

3. **Сырьё:** картофель, белокочанная свежая капуста, болгарский перец, кабачки, рисовая крупа, репчатый лук, морковь, картофель, зелень петрушки, сыр, соус, соль, перец чёрный молотый, растительное масло, лавровый лист.

4. *Диэлектрические средства защиты:*

- обувь на резиновой подошве;
- резиновые диэлектрические коврики;
- заземление.

5. *Наглядные пособия - плакаты, таблицы, карточки, тесты.*

ЭТАПЫ УРОКА

№ п/п	Этапы урока	Формы и методы обучения	Деятельность педагога, обучающихся
I. Организация урока – 5 минут			
	Организационный момент	1. Приветствие; 2. Проверка внешнего вида, санитарное состояние; 3. Проверка готовности к уроку; 4. Деление группы на бригады (по 3-5 чел.).	Доклад дежурного, бригадира группы
II. Вводный инструктаж - 15 минут			
	Актуализация опорных знаний.	Сообщение темы и цели урока.	Обсуждение. Участие в беседе.
	Формирование профессиональных знаний и умений.	Устный рассказ об истории происхождения овощей (перец, помидоры, кабачки, капуста, картофель) Приложение № 2 - 5 Фронтальный опрос: Какие овощи используют для фарширования? —Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?	Доклады обучающихся из каждой бригады (домашнее задание). Отвечают на вопросы, вспоминая теорию.

		– Для чего сортируют овощи? – Для чего моют овощи перед очисткой? – Как хранят очищенный картофель? – Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту? – Зачем капусту кладут в соленую воду? Как обрабатывают капусту для голубцов? – С какой целью нарезают овощи?	
	Объяснение нового материала.	Фарширование картофеля, перца, капусты, помидор, кабачков	
	Организация практической работы по выходу из проблемной ситуации 5÷10 мин.	1. Показ и объяснение: – последовательность первичной обработки овощей; – подготовка кабачков, перца, капусты, помидор, картофеля к фаршированию 2. Раздать обучающимся Инструкционно-технологические карты. 3. Проверка правильности составления технологических карт. 4. Приготовление фарша овощного – демонстрация приготовления фарширование овощей – оформление и отпуск; требования к качеству.	Выполнение операций обучающимися у производственного стола. Выполняют операцию по технологическим картам (по бригадам). Каждая бригада отрабатывает приемы операций по фаршированию овощей.
III. Текущий инструктаж – 1 час			
	Целевые обходы	1. Контроль: – подготовка рабочих мест и начало работы; – соблюдение правил личной гигиены; Соблюдение правил при работе ножом и приспособлениями; – соблюдение последовательности; технологических операций; – соблюдение требований техники безопасности при работе с	Самостоятельное выполнение операций по фаршированию овощей Выработка внимания к практическим действиям.

		электрической плитой; – промежуточный контроль выполняемых работ; – качество выполнения; – предупреждение возможных ошибок. 2. Соблюдение тепловой обработки. Оказание помощи обучающимся при выполнении работ. 3. Оформление блюд приготовленных каждой бригадой. 4. Уборка рабочих мест. 5. Заполнение карточки самооценки	
IV. Заключительный инструктаж - 10 мин			
	Подведение итогов	1. Демонстрация всех блюд из фаршированных овощей, раскрывая условия их достижения. 2. Проведение бракеража блюд. 3. Разбор допущенных ошибок и анализ причин их вызвавших. 4. Разъяснение возможностей применения полученных знаний, умений и навыков при приготовлении блюд из овощей. 5. Сообщение итоговых оценок каждому обучающемуся за выполненную самостоятельную работу в соответствии с требованиями к качеству. 6. Домашнее задание. Составить технологическую карту приготовления зраз картофельных	Бригады представляют свое блюдо. Обсуждение качества выполненной работы Отвечают на вопросы преподавателя. Обсуждают тему по выполнению домашнего задания.

Приложение № 1

Тестовое задание по теме: «Фаршированные овощи»

Инструкция. Выберите правильные варианты ответов

1. Выберите овощи, используемые для фарширования:

- а) капуста, репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

2.Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

3.К видам механической кулинарной обработки овощей относятся:

- а) сушка;
- б) нарезка;
- в) сортировка и калибровка;
- г) промывание;
- д) очистка е) доочистка

4.Выберите последовательность выполнения фаршированного помидора:

- а) моют, удаляют плодоножку, разрезают вдоль и удаляют мякоть, заполняют фаршем.
- б) сортируют, моют, срезают верхнюю часть помидора, удаляют мякоть, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
- в) сортируют, калибруют, удаляют плодоножку, моют, срезают верхнюю часть помидора, удаляют мякоть, заполняют фаршем.

5.Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

- 1. Охлаждение
- 2. Удаление кочерыжки
- 3. Очистка от верхних листьев
- 4. Мытье
- 5. Подсоленная вода 15-20 минут
- 6. Варка до полуготовности
- 7. Разделка на листья
- 8. Формование голубцов
- 9. Отбивание утолщенной части листа

6.Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе механической обработки кабачков

мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

7.Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки перец помидоры капуста баклажаны		1. Припускание 2. Не требует тепловой обработки 3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование

8.Температура подачи блюд из овощей:

- а) 75°C;
- б) 65°C;
- в) 55°C;
- г) 80°C.

Вопросы для повторения пройденного материала:

Вопросы мастера п/о	Ответы обучающихся
1. Что нужно делать, чтобы	Тщательно мыть руки, пить очищенную

избежать пищевого отравления?	воду, соблюдать правила санитарии и личной гигиены.
2. Какие овощи относятся к клубнеплодам?	картофель, земляная груша (топинамбур)
3. Какие овощи относятся к корнеплодам?	Морковь, свекла,
4. Последовательность выполнения фаршированного перца	Сортировка, промывка, удаление семян, мякоти
5. Что нам потребуется для приготовления фаршированных овощей	Доска разделочная «ОС», ножи поварские «ОС», тарелка мелкая, нож для открывания консервов, ложка чайная, овощи (помидоры, перец болгарский) зелень петрушки, укропа, листья салата, майонез, соль, перец
6. Какие ингредиенты входят в блюдо «Фаршированный картофель»	Картофель, помидоры, сыр, сыр, зелень, майонез, соль перец
7. В какой воде необходимо отварить картофель (не очищая от кожуры)	В подсоленной воде до готовности
8. При какой температуре необходимо запекать картофель?	При температуре 180°C
9. Продолжительность варки картофеля?	25 - 30 мин.
10. Можно ли сваренные овощи оставлять в воде?	Нельзя: они станут невкусными, водянистыми.

Приложение № 2

Немного истории о картофеле...

Родина картофеля Южная Америка. Привезли ее в Европу на испанских кораблях в середине XVI века. Первое время картошку выращивали любители редких растений и не на грядках, а в цветочных горшках. Вареный картофель подавали только на обед королю.

Начало разведения картофеля в России обычно связывают с именем Петра I. Существует версия, что Петр I, познакомившись с картофелем в Голландии и оценив его, послал графу Шереметеву мешок картофеля со строгим приказом разводить его в России. С этого мешка картофеля будто бы и началась история русской картошки. Однако же нет никаких сведений о судьбе этой царской посылки. Если она и имела место в действительности, то была лишь одним из путей проникновения картофеля в нашу страну.

Картофель – не очень калорийная пища. Но оттого, что в нем содержится значительное количество углеводов, белка, минеральных солей и витамина С, и оттого, что мы едим его много (в среднем 250 г. ежедневно), он наряду с хлебом является одним из самых ценных продуктов нашего рациона.

Картофель полезен при заболеваниях почек и сердца.

История происхождения перца болгарского

Как и многие продукты, болгарский перец имеет очень богатую и внушительную историю. По данным археологических исследований, первые сорта перца произрастали ещё 9 тысяч лет назад преимущественно на территориях Южной и Центральной Америки (Мексика, Перу и пр.). Некоторые дикорастущие виды перца можно найти там и сейчас.

1494 год является датой, когда о сладком болгарском перце впервые было упомянуто документально, а сделал это лечащий врач известного путешественника Колумба, как раз тогда, когда они активно изучали территории Америки.

Что характерно, в Россию данный продукт был завезён уже из Турции и Ирана в конце 16 века, но лишь к 19-ому перец получил более широкое распространение и был признан значимой сельскохозяйственной культурой. До этого некоторые учёные были склонны называть болгарский перец дикорастущей ложной ягодой.

Кстати, своё современное название болгарский перец получил благодаря выведенным крупноплодным сортам. Сделано это было в Болгарии, отсюда и обозначение.

История появления помидоров в России...

По сравнению со многими овощными культурами, томат для России — культура относительно новая. Выращивать томаты начали в южных районах страны в XVIII веке. В Европе в это время томаты считались несъедобными, но у нас их выращивали как декоративную и пищевую культуру.

Летом 1780 года русским послом в Италии была отправлена в Петербург императрице Екатерине II партия фруктов, в которую входило также большое количество помидоров. И внешний вид, и вкус диковинного плода очень понравились во дворце, и Екатерина приказала регулярно доставлять к ее столу помидоры из Италии. Не знала императрица, что помидоры, под названием «любовные яблоки», уже не один десяток лет с успехом выращиваются на окраинах ее же империи: в Крыму, Астрахани, Тавриде, Грузии.

Одна из первых публикаций о культуре томатов в России принадлежит основоположнику российской агрономии, ученому и исследователю Андрею Тимофеевичу Болотову. В 1784 году он писал, что в средней полосе «томаты выращиваются во многих местах, в основном в комнатных условиях (в горшках) и иногда в садах». Таким образом, в XVIII веке томат был преимущественно декоративной культурой. Дальнейшее развитие огородничества сделало томат пищевой культурой.

К середине XIX века культура томатов начинает распространяться по огородам России в средних областях, а к концу XIX века широко распространяется и в северных районах.

История происхождения капусты

История капусты, пожалуй, одна из самых интересных. Никакой другой овощ не привлекал к себе больше внимания со стороны исследователей всех времен.

Историки, медики и искусные повара дают нам бесчисленные наставления и монографии о волшебных свойствах капусты.

Согласно мифу, громовержец Юпитер, работая над истолкованием 2-х разноречивых афоризмов оракула, от сильного перенапряжения обтекал потом. Пара крупных капель стекла со лба отца всех богов на землю. Из его пота и выросла капуста.

Данный миф, конечно, незатейливый, но в нем чувствуется уважительное отношение, испытываемое римлянами к историческому овощу. По всей видимости, само слово капуста связано каким-то образом с данной легендой. Произошло это слово от древнеримского "капутум", что переводится как "голова". По сей день многими народами оспаривается происхождение и право называться родиной капусты.

Профессор Джапаридзе, изучивший историю происхождения капусты, пытается доказать, что ее истинной родиной является Грузия, потому что из источников он узнал о том, что в этих местах часто встречается редкое разнообразие схожих с капустой овощей.

Их тогда называли "кежера". Капуста во все времена ценилась за свои высшие гастрономические качества.

По историческим данным ученик Аристотеля, древнегреческий естествовед и философ, который являлся одним из первых "ботанов" древней культуры Теофраст во всем известном труде "Исследования о растениях", очень детально описал 3 сорта капусты, которые в исторические времена обрабатывал афинский народ.

Далее в истории капусты, древнегреческий философ Хрисипп посвятил ей книгу. В его книге рассматривается влияние капусты на организм человека. А вот древние греки и римляне придавали капусте лечебное значение, они думали, что капуста исцеляет от всех недугов.

Капусте приписывались такие способности: считалось, что она утоляет головную боль; лечит глухоту; избавляет от бессонницы и любых внутренних заболеваний.

В исторических источниках также указывается то, что некий Корнилий де Буин в тринадцатом столетии описал: "В Москве растет обыкновенная белокочанная капуста, которую русские заготавливают на зиму про запас, и которую обычные люди едят по два раза на день".

Ход урока:

I. Представление обучающихся

II. Выдача заданий. Бригадиры распределяют работу согласно инструкции и осуществляют контроль выполнения задания через заполнение контрольной карты.

III. Тема урока: сегодня на занятии мы познакомимся с технологией фарширования овощей: помидора, перца, кабачка, капусты, картофеля.

IV. Объяснение (закрепление) теоретического материала.

V. Объяснение с показом:

Для приготовления фаршированных овощей мы сначала вспомним, как правильно обрабатывать овощи. Первичную обработку овощей производим в овощном цехе. Для фарширования используем кабачки, перец, помидоры, капусту, картофель.

Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают. Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и бланшируют до полуготовности 3-5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью и перцем и наполняют фаршем.

Для *голубцов* лучше использовать рыхлые кочаны капусты. У капусты после зачистки из целого кочана вырезаю кочерыжку, кочан промывают.

Теперь займемся приготовлением **фаршей** для овощей.

Для *помидор*: подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезаем и обжариваем с мелко нарезанной сердцевинкой помидоров. Лук репчатый нарезаем соломкой или мелкими кубиками и пассеруем. Рисовую крупу отвариваем. Затем все соединяем, добавляем соль, молотый перец, зелень петрушки.

Для *перца* фаршированного можно приготовить фарш 2-мя способами:

Первый способ. Морковь и репчатый лук нарезаем соломкой, пассеруем, добавляем свежие помидоры или томатное пюре и пассеруем вместе. Затем соединяем с отварным рисом, добавляем соль, перец, зелень петрушки и перемешиваем.

Второй способ. Морковь, петрушку, репчатый лук нарезаем соломкой, пассеруем, в конце пассерования добавляем томатное пюре, пассеруем вместе, вливаем уксус, добавляем сахар, соль, доводим до кипения.

Для *кабачков*: пассерованный репчатый соединяем с вареным рисом и мелкорублеными яйцами, добавляем перец, соль, зелень петрушки и перемешиваем.

Для *голубцов*: морковь и лук шинкуем соломкой, пассеруем, соединяем с вареным рисом, вареными мелко – рубленными грибами, добавляем соль, перец, зелень и всё перемешиваем.

VI. демонстрация приемов фарширования овощей: подготовленные для фарширования *помидоры* наполняем приготовленным фаршем, укладываем на противень, смазанный маслом, сверху посыпая сыром, смешанный с сухарями, сбрызгиваем маслом и запекаем 15-20 мин.

Подготовленный для фарширования *перец* наполняем фаршем, укладываем в сотейник или противень, наливаем немного бульона и запекаем. При отпуске кладем на порционную тарелку, поливаем соусом, оставшимся после запекания.

Обработанную *капусту* кладут в кипящую подсоленную воду, бланшируют до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и заворачивают в виде конверта. Укладывают на разогретый с жиром противень, обжаривают, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству: запеченные овощи имеют ровную поверхность без трещин, с румяной корочкой. На разрезе толщина верхнего и нижнего слоя одинаковая, фарш распределен равномерно. Цвет и вкус - овощей, из которых приготовлены запеченные блюда. Овощи, запеченные под соусом, должны быть полностью залиты ровным слоем соуса. Консистенция – мягкая, сочная, непереваренная.

VII. Требования техники безопасности. Прежде чем мы приступим к самостоятельному выполнению работы, мы должны вспомнить требования техники безопасности.

При выполнении данных работ необходимо:

- Наличие спецодежды, головного убора, обуви;
- Правильная организация рабочего места; отсутствие посторонних предметов; правильное расположение рабочих инструментов и продуктов;
- Проверить заземление и исправность оборудования и инвентаря;
- Не выполнять работу, которая не поручалась;
- При работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;
- Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
- Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других;
- передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;
- использовать прихватки – не брать горячую посуду руками;
- крышки кастрюль с горячей пищей открывать от себя.

IX. Выдача задания для практической работы. Каждой бригаде выдается задание. Необходимо подготовить рабочие места с приготовленными на них: продуктами, технологическими картами, таблицами дефектов, схемой приготовления фаршированных овощей, инструментами.

X. Текущий инструктаж (самостоятельная работа), целевые обходы, контроль.

XI. Подведение итогов занятия.

- Презентация изделий. Работу заканчиваем и приглашаем к демонстрационному столу представителей от бригады для презентации своих работ. Представители дают характеристику своим блюдам.

- Дегустация;
- Разбор допущенных ошибок, дефектов и пути их исправления.
- На что следует обратить внимание;
- Занесение оценок в карту самоконтроля.

Итак, сегодня мы с вами научились подготавливать начинку для овощей, фаршировать и подавать овощные блюда.

Инструкционно - технологическая карта № 1
«Кабачки, фаршированные овощами»

	Наименование продуктов	Норма продуктов		Ед. изм.	Технология приготовления
		Брутто	Нетто		
	Кабачки	182/122 ¹	110	г	Кабачки очищают от кожицы, нарезают поперек на части длиной 3-4см, вынимают семена, отваривают до полуготовности в подсоленной воде
	Для фарша:				Капусту, нарезанную соломкой или мелкими шашками, жарят, морковь и петрушку (мелкий кубик или соломка) пассеруют. Репчатый лук (полукольца) пассеруют.
	Капуста белокочанная свежая	41/33 ¹	25	г	Добавляют пассерованное томатное пюре, слегка поджаренный зеленый лук, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.
	Лук репчатый	24/20 ¹	10	г	
	Морковь	19/15 ¹	10	г	
	Петрушка (корень)	11/8 ¹	5	г	
	Томатное пюре	10	10	г	
	Масло растительное	15	15	г	
	Лук зеленый	10/8 ¹	5	г	
	Перец	0,02	0,02	г	
	Чеснок	2	1,5	г	
	Масса фарша	-	55		
	Сыр	5,4	5	г	Сыр натереть на терке
	Соус сметанный	-	50	г	
	Или сметана	20	20	г	
Подготовленные кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают 20-25 мин при температуре 200°С. Затем кабачки заливают соусом сметанным или сметаной и доводят до кипения. Подать на порционной тарелке, поливают соусом, с которым запекали или отдельно подают сметану. <i>Выход:</i> с соусом – 200 гр. со сметаной – 170 гр. <u>Требования к качеству:</u> Внешний вид: фаршированный кабачок с румяной корочкой, сохранивший форму, полит сметаной. Цвет: золотистый Консистенция: мягкая Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченного кабачка с овощами и сметаны.					

(¹ в графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе нетто – масса готовых продуктов)

Инструкционно - технологическая карта № 2
«Перец, фаршированный овощами»

	Наименование продуктов	Норма продуктов		Ед. изм.	Технология приготовления
		Брутто	Нетто		
	Перец сладкий	120	90	г	Обработанный перец заливают горячей водой и варят 1-2 мин, затем откидывают на дуршлаг.
	Для фарша:				
	Морковь	110/88 ¹	60	г	Морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой, пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре. Все заправляют сахаром, уксусом и все доводят до кипения.
	Петрушка (корень)	11/8 ¹	5	г	
	Лук репчатый	48/40 ¹	20	г	
	Томатное пюре	10	10	г	
	Масло растительное	10	10	г	
	Сахар	5	5	г	
	Уксус 3-%-ый	20	20	г	
	Масса фарша	-	90	г	
	Масса полуфабриката	-	180	г	
Подготовленный перец заполняют фаршем и укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу. При отпуске перец кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соком, оставшимся после припускания. <i>Выход: 150 гр.</i> <u>Требования к качеству:</u> Внешний вид: перец полит соусом, посыпан зеленью. Консистенция: мягкая, сочная. Цвет: сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш. Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй.					

Инструкционно - технологическая карта № 3
«Помидоры, фаршированные грибами и рисом»

	Наименование продуктов	Норма продуктов		Ед. изм.	Технология приготовления
		Брутто	Нетто		
	Помидоры свежие	176	150	г	Из помидоров вынимают сердцевину.
	Для фарша:				Подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезают и обжаривают с добавлением мелко нарезанных сердцевин помидоров. Лук репчатый нарезают соломкой и пассеруют. Рис отваривают. Затем все смешивают, добавляют соль.
	Грибы белые свежие	79/60 ¹	30	г	
	Или шампиньоны свежие	99/75 ¹	30	г	
	Крупа рисовая	11	30 ²	г	
	Лук репчатый	36/30 ¹	15	г	
	Масло растительное	15	15	г	
	Масса фарша	-	75	г	
	Сыр	5,4	5	г	Сыр натирают на терке.
	Сухари	2	2		
	Масса полуфабриката	-	225		
	Соус сметанный	-	75		
	Или сметана	30	30		

Подготовленные помидоры наполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают 15 – 20 минут.

При отпуске кладут на тарелку или порционное блюдо, поливают соусом сметанным. Сметану подают отдельно.

Выход: с соусом - 275 гр.

со сметаной – 230 гр.

Требования к качеству:

Внешний вид: помидоры целые без трещин, сверху румяная корочка, политы сметаной.

Цвет: цвет помидора соответствует используемому сорту

Консистенция: помидора – мягкая, продукты в фарше мягкие

Вкус и запах: вкус солоноватый пряный, запах запеченных овощей

Инструкционно - технологическая карта № 4
«Голубцы, фаршированные овощами»

	Наименование продуктов	Норма продуктов		Ед. изм.	Технология приготовления
		Брутто	Нетто		
	Капуста белокочанная свежая	190	152	г	Кочан капусты с удаленной кочерыгой отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщения слегка отбивают.
	Для фарша:				Мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, соединяют с
	Морковь	46/37 ¹	25	г	
	Репи	17/13 ¹	10	г	

	Лук репчатый	36/30 ¹	15	г	готовварным рисом и сваренными вкрутую яйцами, все перемешивают.
	Крупа рисовая	11	30 ²	г	
	Зелень петрушки	3	2	г	
	Маргарин столовый	12	12	г	
	Масса фарша	-	80	г	
	Масса полуфабриката	-	200	г	
	Соус сметанный	-	100	г	

На подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковороду, обжаривают, заливают соусом сметанным и запекают.

При отпуске голубцы кладут на тарелку или порционное блюдо по 2 шт., поливают соусом, в котором запекали.

Выход: 250 гр.

Требования к качеству:

Внешний вид: голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция: мягкая, сочная, капуста и фарш не должны хрустеть при разжевывании.

Цвет: сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй; не допускается запах пареной капусты.

Оценочный лист

Вводный инструктаж								Текущий инструктаж						
№ п/п	Ф.И.О.	Оценка за:						Оценка за:						
		Домашнее задание	Презентация	Сан гигиена, внешний вид	Техника Безопасности	Новый материал (дополнение)	Закрепление	Организация рабочего места	Умение контролировать работу	Соблюдение Т.Б. и санитарные правила	Самостоятельность	Качество выполнения работы	Внешний вид изделия, качество	Общая оценка
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														

Критерии оценки: Оценка «5» – 3,5 – 4 балла
Оценка «4» – 2,5 – 3 балла
Оценка «3» – 1,5 – 2 балла
Оценка «2» – 0 – 1 балл

РЕФЛЕКСИЯ (задание в тестовой форме)

Инструкция. Ответьте, пожалуйста, на предложенные вопросы, подчеркнув нужный ответ.

1. Как Вы оцениваете свою работу на уроке?

- отлично;
- хорошо;
- удовлетворительно;
- неудовлетворительно.

2. Пригодятся ли навыки, полученные на уроке, в Вашей профессиональной деятельности и в жизни вообще?

- да;
- нет;
- не знаю.

3. Каким было Ваше эмоциональное состояние в ходе урока? – здесь можно выбрать два варианта ответов.

- приподнятое;
- спокойно-деловое;
- немного нервничал, переживал за результат работы;
- очень нервничал, не мог успокоиться;
- другое (напишите, какое?) _____

Требования техники безопасности при выполнении работ

1. Проверить наличие и исправность оборудования.
2. Проверить заземление электрооборудования.
3. Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
4. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
5. В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.
6. При работе с горячей посудой и жидкостью: снимать крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя; класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался; передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
7. Не выполнять работу, которая не поручалась;
8. При работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперед;
9. Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
10. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

Заключение по уроку

Практическое занятие по теме «Приготовление блюд из фаршированных овощей». Проводится в группе обучающихся 2 (второго) курса по профессии 44.02.06 Профессиональное обучения (Повар, Кондитер)

Этот материал для обучающихся нов, представляет интерес. Необходима предварительная подготовка к уроку в части изучения нового материала.

Преподавателем поставлена триединая цель. Работа наставника направлена на развитие творческих способностей каждого обучающегося. Ребята могут проявлять инициативу, оценивать свою работу.

Разбивка практического занятия на чётко выраженные этапы с конкретными целями позволяет малыми дозами донести до обучающихся базовые знания по теме. Построение проблемных вопросов позволяет подвести обучающихся к восприятию материала, даёт возможность обучающимся логически мыслить, делать выводы, учит не бояться высказывать своё мнение, работать в группе, проявлять творчество.

В процессе практического занятия были достигнуты поставленные перед обучающимися задачи, урок достиг своей цели. В течение всего урока наблюдалась высокая активность учащихся. Навыки отработаны.

Всем обучающимся поставлены оценки, как за теоретические знания, так и за практические.

По результатам проведенного занятия с обучающимися организована выставка приготовленных блюд на тему «Золотая осень» для развития творческого потенциала будущих специалистов. Данное мероприятие закрепило навыки оформления блюд, позволило развить творческий потенциал обучающихся, способствовало развитию профессионального интереса.