**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ №303**

**ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора УПР

ФКП образовательного учреждения №303

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Зубарев

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.



**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПО ПРОФЕССИИ 16675«ПОВАР»**

**ОБРАБОТКА, НАРЕЗКА И ФОРМОВКА ОВОЩЕЙ**

**Мастер производственного обучения**

**Голиков В.Ю.**

**г. Абакан 2020 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение 3
2. Технологическая карта урока 4
3. План-конспект урока 8
4. Приложения 11-14

Введение

Данная методическая разработка составлена на основе профессионального стандарта по профессии «Повар», предназначена для проведения уроков учебной практики по профессиональному обучению. В работе представлена структура урока, разработаны карточки-задания. «Обработка, нарезка и формовка овощей» является разделом учебной практики по профессии 16675 «повар» с уровнем квалификации Повар 3 разряда, в соответствии с профессиональным стандартом «Повар» № 610н от «08» сентября 2015 г.

Целью урока учебной практики является получение практических умений по обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара.

Методика проведения урока строится на основе сочетания теоретического обучения с практикой, где обучающиеся работают с инструкционными карточками, решают задачи.

Обучающийся должен выполнять трудовые действия в: - подготовке к работе своего рабочего места в соответствии с регламентами и инструкциями организации питания, уборке рабочего места; проверке технологического оборудования и инвентаря, инструмента, весоизмерительного оборудования по заданию повара; обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его.

 Данная методическая разработка поможет повысить учебно-познавательную деятельность, самостоятельную работу, развивать умственную активность обучающихся.

**Технологическая карта урока**

|  |  |
| --- | --- |
| *Учебный предмет* | Учебная практика |
| *Группа* | ПП-1 «Повар» |
| *Тип урока*  | Изучение трудовых приемов и операций  |
| *Технология построения урока*  | Технологии профессионального обучения, ориентированные на трудовые действия |
| *Тема урока* | Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, простая и сложная нарезка.  |
| *Цель урока* | Формирование умений и навыков производить простые и сложные формы нарезки овощей, рассчитывать % отходов при первичной обработке овощей. |
| *Основные термины, понятия* | Сортировка, калибровка, мойка, отчистка, доочистка, нарезка (простая, сложная), сульфитация, МОК-250, клубнеплоды, корнеплоды, брутто, нетто. Отходы при механической кулинарной обработке овощей. |
| *Межпредметные связи* | Основы микробиологии, санитарии и гигиены, Товароведение продовольственных товаров, Оборудование, Учет и отчетность, Организация производства. |
| Основные показатели оценки результата/Планируемый результат на уроке |
| Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | **Знать:** Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, методы минимизации отходов и потерь при отчистке, обработке и измельчении сырья.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентамиТД 1.Обработка, формовка и нарезка овощей по заданию повара | **Уметь**: Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента используемых при приготовлении блюд.Нарезать картофель и корнеплоды: соломкой, брусочками, кубиками, ломтиками, дольками, кружочками, грушами, бочонками, грибочками.Соблюдать маркировку, санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. |
| *Организация пространства* |
| Формы работы | Ресурсы |
| Групповая, индивидуальная | Ножи поварской тройки, разделочные доски «ОС», Машина очистки картофеля (МОК-250) кастрюли, сырье, технологические карты, Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий. |

Технологическая карта урока

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этап занятия | Время (мин) | Деятельность обучающихся | Деятельность мастера | Особенности урока (форма, метод и средства обучения) |
| 1. | Организационный момент | 5 | Старший группы докладывает о готовности обучающихся к уроку. Деление группы на звенья по 2 человека, распределяют обязанности. | Приветствие обучающихся, проверка присутствующих на уроке, наличие спецодежды внешний вид. Сообщение темы и цели урока | фронтальная,монолог, групповая |
| **Вводный инструктаж** |
| 2. | Актуализация опорных знаний | 10 | Слушают тему и цель урока, осмысливают предстоящую деятельность.Отвечают на поставленные вопросы. | Фронтальный опрос.Какова роль овощей в питании человека?На какие группы подразделяют овощи?Как определить доброкачественность овощей?Какие овощи содержат фитонциды?Как можно использовать отходы, образующиеся при первичной обработке картофеля, свеклы, лука репчатого. | Запись на доске темы, фронтальная, групповая |
| 3. | Мотивация деятельности | 15 | Обучающиеся приводят несколько примеров блюд с разной нарезкой из жизни.Нарезка повышает эстетичность блюд (в первую очередь едим глазами), сокращает продолжительность тепловой обработки. | Как вы считаете, на что влияет и чему способствует различная форма нарезки овощей? | Дискуссия, групповая |
| 4. | Изучение нового материала Демонстрация трудовых приемов  | 120 | Следят за работой мастера, вникают, составляют последовательность действий.Звенья получают карточки-задания | Прежде чем приступить к работе напоминаю о правилах технике безопасности при работе с ножом и соблюдении маркировки. Знакомлю обучающихся с новым материалом, выполняю операции по первичной обработке клубнеплодов, корнеплодов, показываю простую и сложную нарезку картофеля и корнеплодов.  | Групповая, индивидуальная |
| **Текущий инструктаж** |
| 5. | Самостоятельная работа обучающихся | 200 | Выбирают сырье (картофель, корнеплоды) и готовят рабочее место (разделочные доски, ножи, кастрюли). Приступают к обработке и нарезке овощей. После выполнения нарезки производят расчет % отходовУборка рабочих мест. | Мастер делает обход рабочих мест с целью организации рабочего места, правильности выполнения операций, контролирую выполнение самостоятельной работы обучающихся согласно карточкам-заданиям, провожу дополнительные консультации в определении % отходов с помощью Сборника рецептур | Групповая, индивидуальная |
| **Заключительный инструктаж** |
| 6. | Заключительный этап.Рефлексия | 10 | Высказывают трудности, анализируют допущенные ошибки, формулируют выводы. | Подвожу итоги урока (цель урока достигнута).Сегодня на уроке мы изучили и научились:Обрабатывать и нарезать картофель и корнеплоды. Определяли % отходов овощей.Спрашиваю с какими трудностями столкнулись?Комментирую + и – практической работы, выставляю оценки. | Групповая, индивидуальная |

**План-конспект урока**

**учебной практики по профессии 16675 «Повар» в группе ПП-1**

Дата проведения «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема**: Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, простая и сложная нарезка.

**Цель**: а) образовательная – Формирование умений и навыков производить простые и сложные формы нарезки овощей, рассчитывать % отходов при первичной обработке овощей;

 б) развивающая – развитие умений организовывать свою деятельность последовательно, для достижения нужных результатов;

 в) воспитательная – воспитание у обучающихся ответственности и самостоятельности, культуры профессионального общения.

**Планируемый результат на уроке**: обучающиеся будет иметь практический опыт производить работы по подготовке рабочего места, обработке и нарезке картофеля и корнеплодов, определять % отходов.

**Тип урока**: Изучение трудовых приемов и операций.

**Методы обучения**: Словесный, наглядный, практический.

**Материально-техническое оснащение урока**: Учебная доска, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для п.о.п.; схемы первичной обработки картофеля, таблица – нормы отходов овощей; технологические карты.

**Инвентарь**: доски разделочные и ножи с маркировкой «ОС», кастрюли, производственные столы, машина отчистки овощей универсальная.

**Сырье**: клубнеплоды, корнеплоды.

**Межпредметные связи**: Технология приготовления пищи; Охрана труда; Основы физиологии питания и санитарии; Калькуляция и учет в общественном питании; Оборудование предприятий питания.

**Литература**:

Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М., «Академкнига»,2012г.

Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М., «Академия»,2012

Радченко, Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», - Ростов н/д:Феникс, 2012

Шатун Л.Г. Кулинария: учебник проф. Образования – М., «Академия"

**Ход урока:**

**1 Организационный момент (5 мин).**

Приветствие обучающихся, проверка присутствующих на уроке, наличие спецодежды внешний вид. Тема урока: Механическая кулинарная обработка клубнеплодов, корнеплодов, простая и сложная нарезка. Цель урока Формирование умений и навыков производить простые и сложные формы нарезки овощей, рассчитывать % отходов при первичной обработке овощей.

**2 Вводный инструктаж**

**2.1 Актуализация опорных знаний**: Мастер: Сегодня на уроке мы познакомимся с первичной обработкой и нарезкой картофеля и корнеплодов, определим количество отходов в % соотношении, и от чего они зависят. Перед тем как перейти к изучению нового материала, ответьте мне на вопросы:

Какова роль овощей в питании человека?

На какие группы подразделяют овощи?

Как определить доброкачественность овощей?

Какие овощи содержат фитонциды?

Как можно использовать отходы, образующиеся при первичной обработке картофеля, свеклы, лука репчатого?

Ответы обучающихся:

Овощи играют важную роль в питании человека: улучшают процесс пищеварения, являются одним из основных источников витаминов, минеральных веществ (макро и микроэлементов), они так же богаты углеводами, ароматическими веществами.

Клубнеплоды, корнеплоды, плодовые, луковые, бобовые, десертные, салатно-шпинатные.

Органолептическим методом с помощью обоняния и осязания: цвет, вкус, запах, консистенция.

Некоторые овощи содержат особые бактерицидные вещества - фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы (лук, петрушка, чеснок, сельдерей).

Отходы картофеля – для получения крахмала. Отходы свеклы – подкрашивание борща, использование в кондитерском производстве в качестве красителя желе. Шелуха репчатого лука – краситель яиц и др.

**2.2 Мотивация деятельности.**

Мастер спрашивает: Как вы считаете, на что влияет нарезка овощей при приготовлении разных блюд? Почему? Чему способствует соблюдение нарезки (размер кусочков) овощей?

Обучающиеся приводят несколько примеров блюд с разной нарезкой из жизни (картофель фри, винегрет). Нарезка повышает эстетичность блюд (подчеркивает красоту, в первую очередь едим глазами), сокращает продолжительность тепловой обработки.

Мастер: нарезанные овощи ускоряют тепловую обработку, способствуют лучшему усвоению и подчеркивают эстетичность блюда.

**2.3 Изучение нового материала (2ч).**

Мастер: Первичная обработка клубнеплодов складывается из сортировки, калибровки, мойки, очистки, доочистки, промывания и нарезки. Овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды) для равномерной тепловой обработки, удобства нарезки и уменьшения отходов. На ПОП часто используют Машины очистки картофеля универсальные (МОК-250), состоящую из электродвигателя, рабочей камеры и рабочего органа. Очистка корнеплодов происходит за счет трения овощей о стенки раб.камеры, происходит сдирание кожуры. После этого проводят доочистку.

После овощи моют и чистят. Далее овощи промывают, в картофеле — удаляют глазки, морковь, свеклу, редьку, репу, сельдерей дочищают. **Важно!** При первичной обработке очищенный картофель, оставленный без воды, быстро темнеет, поэтому при чистке картофель кладут в посуду с водой или подвергают **сульфитации**. После очистки и промывания овощи нарезают. От вида нарезки овощей зависит продолжительность варки блюда, поэтому надо следить, чтобы овощи были нарезаны одинаково.

**Требования к качеству** обработанных картофеля и корнеплодов. Внешний вид: поверхность очишеная без глазков, без повреждений, форма, свойственная виду овощей, без загнивших частей. Вкус и запах: свойственный данной группе овощей, без постороннего привкуса и запаха. Консистенция овощей: плотная, упругая.

Мастер - показывает трудовые операции обработке, простой и сложной нарезке овощей и с комментариями. При этом предупреждает о возможных ошибках, соблюдения техники безопасности, соблюдения маркировки инвентаря. Подводит оценку качества готового полуфабриката, говорит о его назначении (Приложение №1).

 Обучающиеся: следят за работой мастера.

**Соломка**. Картофель и корнеплоды нарезают на тонкие пластинки, а последние — на полоски (соломка). В зависимости от назначения соломка может быть очень тонкой (для картофеля, жаренного во фритюре) и средней толщины (для пассерования корнеплодов).

**Брусочки**. Картофель и корнеплоды нарезают на толстые пластинки, которые затем режут на брусочки.

**Кубики**. Картофель и корнеплоды нарезают на пластинки, которые режут на брусочки, а последние нарезают в форме кубиков. В зависимости от назначения корнеплоды можно нарезать на крупные кубики (картофель), средние (картофель, корнеплоды) и мелкие (корнеплоды и репчатый лук).

**Кружочки.** У картофеля и корнеплодов срезают тонкий слой, придавая им форму цилиндра, и нарезают на кружочки. При нарезке овощей на кружочки лучше всего использовать корнеплоды одинакового диаметра.

**Ломтики.** Картофель и корнеплоды в зависимости от величины разрезают на две или четыре части вдоль, а затем каждую часть нарезают на ломтики.

**Дольки.** Корнеплоды разрезают поперек на части, которые затем разрезают вдоль на несколько частей. Картофель и репчатый лук разрезают на четыре, шесть и больше частей, в зависимости от величины и дальнейшего кулинарного их использования.

Кольца и полукольца. Лук репчатый и порей нарезают поперек оси на кружочки, которые разделяют на кольца. Для получения полуколец репчатый лук разрезают на две части по оси, а затем нарезают поперек и разделяют на полукольца.

**Фигурная резка (карбование)**. Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным **(гофрированным)** ножом.

**Звездочки, шестеренки**. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. Гребешки. На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

На выемку. Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде **шариков** или **орешков** различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

**Обтачивание.** Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

**Шарик, бочоночек, цилиндр, груша**. Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

**Чесночки**. Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

**АКТУАЛЬНО!** На сегодняшний день очень многие люди занимаются «карвингом» - в переводе («вырезание»)— искусство художественной резки по овощам и фруктам.

**Мастер:** С помощью Сборника рецептур показываю, как можно определить % отходов овощей в разное время. Звенья получают карточки-задания, изучают. Организуем рабочее место, и приступим к выполнению практической работы (карточки-задания).

**3. Текущий инструктаж**

**3.1 Самостоятельная работа обучающихся (200мин)**

**Мастер:** Организуем рабочее место, и приступаем к выполнению самостоятельной работы. Выполняем первичную обработку, простую и сложную нарезку картофеля и корнеплодов. Определяем % отходов овощей.

**4.Заключительный инструктаж**

**4.1 Заключительный этап. Рефлексия**

**Мастер**: Подвожу итоги урока (цель урока достигнута).

Сегодня на уроке мы получили **практический опыт** по первичной обработке картофеля и корнеплодов, простой и сложной формы нарезки овощей. Определяли % отходов овощей.

Спрашиваю с какими трудностями столкнулись?

Комментирую + и – практической работы, выставляю оценки (критерии оценки).

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Форма резки | Наименование овощей | Размеры | Кулинарное использование |
| Соломка http://vitameal.ru/cook2/img/t1.gif | Картофель | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для жарки во фритюре на гарнир |
| Морковь, капуста петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук | Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см | Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, свекольника, маринада |
| Брусочки http://vitameal.ru/cook2/img/t2.gif | Картофель | Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см | Для жарки во фритюре на гарнир к бифштексам, антрекоту, рыбе фри, а также для рассольника домашнего |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Квадратное сечение 0,4х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см | Для бульона с овощами |
| Кубики http://vitameal.ru/cook2/img/t3.gif | Картофель | Величина ребра 1,0—2,5 см | Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук | Величина ребра 0,3—0,75 см | Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам |
| Кружочки http://vitameal.ru/cook2/img/t4.gif | Картофель | Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см | Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель.  |
| Морковь, петрушка, сельдерей | Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см | Для супа крестьянского |
| Ломтики http://vitameal.ru/cook2/img/t5.gif | Картофель | Размеры 2,5—3,0 см; толщина 0,3—0,5 см | Сырой и вареный картофель используется для жарки основным способом на гарнир к жареным блюдам из мяса и рыбы |
| Морковь, свекла | Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см | Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов |
| Дольки http://vitameal.ru/cook2/img/t6.gif | Картофель | Разные размеры, но не более 5,0 см | Сырой картофель используется для рассольников; обжаренный на сковороде — для рагу и духовой говядины |
| Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук, капуста | Разные размеры, но не более 3,5 см | Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски |
| **Сложные формы нарезки** |
| Гребешки, звездочки, шестеренки http://vitameal.ru/cook2/img/t9.gif | Морковь, петрушка | 2,0—3,0х1,25 см | На гарнир к заливной рыбе, а также для украшения холодных и горячих блюд |
| Бочоночки, груши, орешки, шарики  | Картофель | Бочоночки 3,5—4,0Х Х6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см | Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной, холодным блюдам  |
| Морковь, петрушка | Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 | На гарнир к холодным и горячим блюдам |

ПРИЛОЖЕНИЕ №2

Карточка-задание №1.

**Тема:** «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов».

1. Произвести первичную обработку картофеля, выполнить простые формы нарезки (ломтик, соломка, брусочек), назвать кулинарное использование.
2. Произвести первичную обработку моркови, выполнить сложную форму нарезки (звездочки, гребешки, спираль).
3. С помощью Сборника рецептур рассчитайте, какова масса брутто картофеля в марте, если масса нетто равна 120 кг? Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Карточка-задание №2.

**Тема:** «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов».

1. Произвести первичную обработку свеклы, выполнить простые формы нарезки (кубики, соломка, брусочек), назвать кулинарное использование.
2. Произвести первичную обработку картофеля, выполнить сложные формы нарезки (бочонки, грибочки, груши).
3. С помощью Сборника рецептур рассчитайте, сколько очищенного картофеля можно получить из 150 кг картофеля массой брутто в марте?
4. Решение: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Карточка-задание №3.

**Тема:** «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов».

1. Произвести первичную обработку свеклы, выполнить простые формы нарезки (кубики, соломка, брусочек), назвать кулинарное использование.
2. Произвести первичную обработку картофеля, выполнить сложные формы нарезки (бочонки, грибочки, груши).
3. Рассчитайте, сколько свеклы массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной свеклы в декабре?

Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Карточка-задание №4.

**Тема:** «Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов».

1. Произвести первичную обработку петрушки, сельдерея, выполнить простые формы нарезки (кубики, соломка, кружочки), назвать кулинарное использование.
2. Произвести первичную обработку картофеля, выполнить сложные формы нарезки (бочонки, грибочки, груши).
3. Рассчитайте, сколько свеклы массой брутто необходимо взять, чтобы получить 110 кг очищенной свеклы в декабре?

Решение:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ №3

1. Дополните схему классификации овощей.

овощи

клубнеплоды

корнеплоды

ПРИЛОЖЕНИЕ №4

1. Заполните таблицу, указав условия и продолжительность хранения овощей.

Таблица 1.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Овощи | Условия хранения | Продолжительность хранения, ч, дни |
| Очищенный картофель |  |  |
|  |  |
| Очищенные корнеплоды |  |  |

1. Заполните таблицу, указав показатели качества овощей.

Таблица 2.

|  |  |
| --- | --- |
| Овощи | Показатели качества |
| Внешний вид | Запах | Цвет | Поверхность |
| Клубни очищенного картофеля |  |  |  |  |
| Морковь, свекла |  |  |  |  |

**Критерии оценки практических умений**

- Оценка **«отлично»** ставится, если обучающийся демонстрирует безошибочное, самостоятельное выполнение всех приемов и способов работы, соответствие выполняемой работы предъявляемым требованиям, организация рабочего места перед работой и после ее окончания. Соблюдение техники безопасности

- Оценка **«хорошо»** ставится, если обучающийся демонстрирует правильное и самостоятельное выполнение основных приемов работы при наличии несущественных недочетов, соответствие работы предъявляемым требованиям, наличии единичных нарушений: не подготовлены инструменты, загрязнение рабочего места.

- Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если обучающийся, демонстрирует выполнение приемов с нарушениями, не приводящими к браку, неумение без помощи мастера выполнить работу, затруднения в ответах на поставленные вопросы.

- Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся допускает грубые ошибки в приемах и способах выполнения работы, брак в работе, дает неверную оценку ситуации.