**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

**Методическая разработка**

**урока производственного обучения**

**по профессии: «Повар»**

**Тема: *«Приготовление рассольников»***

Разработала:

мастер производственного обучения

*Ефименко Светлана Владимировна*

ОДОЕВ

**План конспект урока**

**Тема: «Приготовление рассольников»**

**Цель урока:**

***Учебная – студенты должны научиться:***

* самостоятельно организовывать рабочее место;
* придерживаться правил ведения технологического процесса;
* производить расчет сырья для приготовления заданного количества блюд;
* самостоятельно готовить и отпускать рассольники, проводить бракераж;
* показывать уровень знаний умений и приобретенных навыков;
* придерживаться правил санитарии, гигиены, и правил безопасности труда;
* экономно расходовать сырье, воду, электроэнергию.

***Воспитательная:***

* творчески относится к работе и учебе, аккуратности во время работы;
* любить и уважать выбранную профессию.

***Развивающая – студенты обязаны развивать:***

* самостоятельность;
* умение ориентироваться в производственных процессах, умение эстетически оформлять и подавать рассольники с использованием новых технологий.

***Тип урока :***

совершенствование начальных умений и формирование навыков выполнения операций и видов работ.

***Комплексно- методическое обеспечение:***

*Наглядные средства обучения:*

* сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий. -Киев.: Экономика, 2005;
* технико - технологические карты приготовления рассольников, карточка опроса, карточка самоконтроля, алгоритм приготовления рассольников, таблица проблемных ситуаций, технологические правила безопасности труда, санитарии и гигиены; цветные иллюстрации;
* инструменты: ножи поварской тройки, нож-экономка;
* инвентарь: дуршлаг, цедилка, разливная ложка, столовая ложка, шумовка, металлическая лопатка, лотки, доска производственная «ОС»;
* посуда для приготовления рассольников: кастрюля разной емкости, сковорода наплитная;
* посуда для отпуска: глубокая столовая тарелка, мелкая столовая тарелка, бульонная чашка , многопорционная суповая миска;
* весы, электроплиты, холодильный шкаф, универсальная кухонная машина;
* натуральные образцы овощей и овощных пассировок;
* компьютер, проектор, проекционный экран.

***Межпредметные связи:***

1. Технология приготовления пищи с основами товароведения. Тема «Приготовление рассольников»
2. Оборудование предприятий питания. Тема «Тепловые аппараты горячего цеха»
3. Учет и калькуляция. Тема «Расчет сырья на определенное количество порций».
4. Организация производства. Тема «Столовая посуда», «Организация работы горячего цеха».
5. Санитария и гигиена. Тема «Санитарные требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов».
6. Охрана труда. Тема «Технические требования безопасности во время эксплуатации теплового оборудования».
7. Производственное обучение. Тема «Механическая и кулинарная обработка овощей».

**Ход урока**

1. Организационно вступительная часть (5 мин).
2. Взаимное приветствие.
3. Проверка наличия учащихся на уроке.
4. Проверка внешнего вида учащихся, наличие полного комплекта санитарной одежды и технико-технологических карт
5. Вводный инструктаж (40 мин.).
6. Сообщение темы урока «Приготовление рассольников».
7. Сообщение цели урока.
8. Мотивация учебной деятельности учащихся.
9. Актуализация знаний и жизненного опыта учащихся.
10. Инструктирование с элементами показа.
11. Дебрифинг вступительного инструктажа.

**Мотивация учебной деятельности**

Рассольники являются разновидностью супов, которые являются важной частью дневного рациона каждого человека. Они имеют большое количество жидкости и удовлетворяют потребность организма в воде на 20%.

Во время варки в бульон переходит значительная часть водорастворимых белков, экстрактивных веществ, органических кислот, минеральных солей , а также вкусовые и ароматические вещества, которые стимулируют деятельность пищеварительных желез. Экстрактивные вещества способствуют повышению аппетита и лучшему усвоению пищи.

Для гарниров используют овощи, грибы, рыбу, сельскохозяйственную птицу, крупы, бобы, макаронные изделия, которые содержат белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Поэтому этот суп имеет высокую калорийность и питательную ценность.

Во время прохождения производственного обучения на предприятиях ресторанного хозяйства вы убедились, что ассортимент первых блюд разнообразный. Они являются визитной карточкой Украины и входят в меню большинства современных предприятий.

Чтобы избежать несчастных случаев во время прохождения практики на предприятиях питания, необходимо знать технические требования охраны труда. Чтобы сберечь здоровье посетителя необходимо придерживаться правил личной гигиены повара.

Чтобы уметь готовить качественный суп, вам необходимо, первоначально:

\*выучить технологию приготовления блюда;

\*уметь делать расчеты сырья на необходимое количество порций;

\*придерживаться норм закладки продуктов и последовательности ведения технологического процесса;

\*использовать качественные продукты, правильно их обрабатывать и нарезать,

\*правильно организовать рабочее место, подбирать инструмент, инвентарь, посуду;

\*работать аккуратно, готовить с желанием и любовью.

***ІІІ. Текущий инструктаж***

1. Проверка личной гигиены.
2. Инструктаж по правилам использования оборудования, экономного использования воды и электроэнергии.
3. Инструктаж по подготовке мест обработки продуктов.
4. Оказание практической помощи в:

* подборе посуды, инструментов, инвентаря;
* правильному ведению технологического процесса;
* соблюдение норм времени, правил санитарии и гигиены, технологических требований, охраны труда;
* оформление блюд, подготовка бракеража и соблюдение норм отпуска.

**ІV. Заключительный инструктаж**

1. Доклад бригадиров о выполненном задании.
2. Мастер производственного обучения анализирует, как прошло занятие, каких результатов достигла каждая бригада и отдельный студентов; определяет ошибки, нарушения трудовой и технологической дисциплины, в соответствии с критериями оценивания умения и навыки при приготовлении рассольников.
3. Проведение бракеража блюд, оценивание.
4. Анализ результатов исследовательской работы.
5. Домашнее задание, задание на следующий урок, контрольные вопросы.

**Карта последовательности технологического процесса приготовления рассольника петербургского**

1. **Последовательность технологического процесса приготовления костного бульона.**
2. Порубить кости на куски размером 5-6 см.
3. Залить холодной водой.
4. Варить на слабом огне.
5. Снять пену, жир.
6. За 30 мин. до конца варки добавить подпеченные овощи.
7. Процедить.

Приготовление полуфабрикатов для рассольника:

1.Огурцы очищают, нарезают, припускают.

2. Овощи (лук, белые коренья, морковь) нарезают, пассируют.

1. **Последовательность технологического процесса приготовления рассольника с крупой.**
2. Бульон довести до кипения, подсолить.
3. Заложить картофель, нарезанный кубиками.
4. Варить до полуготовности.
5. Добавить перебранный и промытый рис.
6. Варить до полуготовности.
7. Добавить пассированный лук, морковь (кубиками) с томатом.
8. Варить до готовности.
9. Добавить припущенные до готовности огурцы.
10. Довести до кипения.
11. За 5-7 мин до конца приготовления добавить специи по вкусу (соль, перец, лавровый лист, прокипяченный и процеженный огуречный рассол).
12. Настаивать 15-20 мин.
13. Отпуск (сметана, зелень островочком)

**Требования охраны труда во время работы в горячем цеху.**

1. Не следует работать в горячем цеху при неисправной вентиляции.
2. Нельзя работать на оборудовании, правил эксплуатации которого вы не знаете.
3. Не разговаривайте во время работы и не отвлекайте других.
4. Не следует работать на скользких полах и в обуви без задников.
5. Не оставляйте рабочее оборудование без присмотра, мойте, очищайте и регулируйте его во время работы.
6. Конфорки электрических плит должны быть без трещин с бортовой поверхностью. Не следует разливать жир или жидкость на открытые тэны или на раскаленную поверхность конфорок.
7. Электрическое оборудование должно иметь исправное заземление, около пульта управления должен быть резиновый коврик.
8. Электрическое оборудование следует включать и выключать только сухими руками.
9. В кипящий жир продукты закладывают подсушенными.
10. Во время работы с разогретым жиром рукава должны быть опущены, а руки сухими.
11. На разогретую поверхность сковороды продукты кладут движением «От себя».
12. Крышку с горячей кастрюли снимают на себя, защищая лицо от ожогов паром.
13. Во время перенесения посуды с горячим блюдом необходимо громко предупредить других «Осторожно!».
14. Переносить горячую кастрюлю следует открытой, заполненную блюдом на 85% и пользоваться сухим полотенцем.
15. Посуду с горячей пищей следует ставить на прочную, устойчивую подставку.
16. Не следует работать с наплитной посудой, которая имеет неисправные ручки.
17. Во время работы дверцы жарочного шкафа должны быть закрытыми.
18. Поворачивать чашу электросковороды можно только после отключения от электросети.
19. Во время работы на универсальном приводе следует убедиться, что сменный механизм надежно зафиксирован.
20. Чтобы не было порезов пальцев:

* во время работы не жестикулировать ножом;
* нож следует ложить лезвием к доске, а на доске лезвием наружу;
* пальцы левой руки подгибать, чтобы лезвие ножа касалось их сгибов;
* палец не должен находиться на лезвии ножа;
* руками не снимать овощи с лезвия ножа;
* правильно передавать нож;
* нож держать в чехле.