

РАССМОТРЕНО

На заседании методического
объединения учителей технологии
Протокол от « ____ » _____ 20 ____ г.
№ _____

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Центр образования
г. Нижнеудинск»
_____ Е.Н. Зиновьева
« ____ » _____ 20 ____ г.

**ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОБ
ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»**

СОГЛАСОВАНО

Зам.директора
_____ Н.Н. Бобровникова
« ____ » _____ 20 ____ г.

г. Нижнеудинск
2022

Оглавление

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	6
СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	9

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессиональной пробы предназначена для обучающихся 9 классов общеобразовательных учреждений, желающих овладеть профессией «Повар», научиться разбираться в правилах современного поварского искусства.

В результате обучения, учащиеся будут иметь представление о профессии и научатся выполнять несложные работы по приготовлению отдельных блюд, кулинарных изделий и сервировки стола.

Программа рассчитана на 8 часов. Работа в группах численностью не более 10 человек.

Цель – содействие профессиональному самоопределению обучающихся и формирование у них готовности к дальнейшему выбору профессии посредством практико-ориентированного погружения.

Задачи:

- познакомить с содержанием, характером и условиями труда в данной сфере деятельности; требованиями, предъявляемыми к личности и профессиональным качествам повара;
- получить опыт практической работы в профессиональной деятельности повара;
- познакомить учащихся с просытми формами нарезки овощей;
- познакомить с рецептурой приготовления песочного теста, изделиями из него;
- познакомить со способами сервировки стола;
- формировать стремление к развитию профессиональных интересов;
- обогащать словарный запас;
- развивать коммуникативные способности, самостоятельность мышления, творческую активность учащихся.

Технологии обучения

Для лучшего усвоения материала, а также получения высоких результатов на следующей ступени обучения, в программе используются элементы игровой, проблемной технологий, личностно-ориентированного обучения.

Планируемые результаты

По окончании обучения учащиеся

должны знать:

- характер труда и обязанности повара;
- основные правила механической кулинарной обработки овощей;
- технологию нарезки овощей простыми формами;
- характеристику песочного полуфабриката, принципы замеса, требования к качеству;
- основные правила, элементы и виды сервировки стола;
- правила безопасности труда.

должны уметь:

- соблюдать правила внутреннего распорядка и безопасности труда;
- организовать своё рабочее место;
- выполнять нарезку овощей простыми формами;
- работать с песочным тестом;
- сервировать стол в соответствии с правилами.

Формы контроля

В процессе обучения учащихся выполняются практические работы, которые оцениваются согласно установленным критериям.

Результаты контроля обсуждаются, анализируются; позволяют видеть итог своего труда, что создаёт хороший психологический климат в коллективе.

Образовательные продукты

В процессе обучения учащиеся работают с нарезкой овощей, готовят песочное тесто и изделия из него, сервируют стол к завтраку, обеду и ужину.

Результаты обучения отслеживаются в виде собеседования, изменении жизненных установок учащихся, сплочённости коллектива.

Обучающемуся, прошедшему профессиональные пробы, выдается сертификат об их прохождении.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Введение в профессию. Актуальность профессии «Повар».	2	1	1
2.	Простые формы нарезки овощей. Кулинарное использование.	2	1	1
3.	Песочное тесто. Кулинарное использование.	2	1	1
4.	Сервировка стола.	2	1	1
	Всего:	8	4	4

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Введение в профессию. Актуальность профессии «Повар».

Общая информация о профессии «Повар». Основные виды деятельности. Профессионально важные качества. Медицинские противопоказания. Область применения профессиональных знаний. Охрана труда. Организация рабочего места. Успешный опыт трудоустройства и карьерного роста. Общая характеристика оборудования и инвентаря, соблюдение техники безопасности. Знакомство с предприятиями общественного питания.

Вводное анкетирование.

Тема 2. Простые формы нарезки овощей. Кулинарное использование.

Основные правила механической кулинарной обработки овощей. Рассмотрение технологии нарезки овощей простыми формами. Кулинарное использование овощей.

Тема 3. Песочное тесто. Кулинарное использование.

Характеристика песочного полуфабриката. Используемое сырье. Принципы замеса песочного полуфабриката, режим выпечки, требования к качеству. Виды и причины брака, способы его устранения.

Тема 4. Сервировка стола.

Основные правила и элементами сервировки стола к завтраку, обеду и ужину. Варианты сервировки и украшения стола.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Средства обучения

В наличии имеется учебная и дополнительная литература, инструкционные и технологические карточки, а также материально-техническое обеспечение:

- рабочие столы и стулья;
- учебная доска;
- ноутбук;
- проектор;
- канцелярские принадлежности;
- наглядные пособия (видеоматериал);
- специальная литература, учебники;
- дидактический и раздаточный материал.

Список литературы

1. .Г. Шатун «Кулинария» Москва, Издательский центр «Академия» 2012;
2. И.И. Потапова «Калькуляция и учет» Издательский центр «Академия» 2012;
3. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии», Издательский центр «Академия» 2009;
4. Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле», Издательский центр «Академия» 2012;
5. «Повар» Минск «Современная школа» 2009;
6. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательский центр «Академия» 2014;
7. З.П. Матюхина «Товароведение пищевых продуктов», Издательский центр «Академия» 2012

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

АНКЕТА

участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции				

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Профессиональная проба №1

Тема: «Введение в профессию. Актуальность профессии «Повар».

Цель - создать условия:

- для формирования у обучающихся познавательного интереса к профессии «Повар»;
- для развития умений взаимодействовать в учебном процессе;
- для формирования устойчивой мотивации достижения поставленной цели; формирования коммуникативной компетентности.

Задачи: организовать деятельность обучающихся по:

- определению отличительных особенностей профессии;
- изучению требований к личной гигиене повара;
- практическому выявлению профессиональной пригодности;
- выработке умений органично и последовательно действовать в новой обстановке.

Тип занятия: усвоение новых знаний.

Методы обучения: беседа, рассказ, самостоятельная работа.

Оснащение:

Методическое обеспечение: Опорный конспект «Требования к личной гигиене повара», мультимедийная презентация «Введение в профессию»; видеосюжеты «Я повар, я знаю, что говорю», «Творчество повара», «Веселый повар», Сборник учебных элементов «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена».

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов: ноутбук, мультимедийный проектор.

Отведенное время: 1 ч.

	«Требования к личной гигиене повара», сборник учебных элементов «Твое здоровье», учебный элемент «Твое здоровье и личная гигиена».	учиться. Быть активными на занятии.	
2.Актуализация знаний	<p>А начнем мы с вами с истории появления профессии «Повар». Что же это за профессия «Повар», так необходимая людям?</p> <p>На этот вопрос сегодня нам и предстоит найти ответ вместе.</p> <p>Нам предстоит разобраться в первом в Вашей профессиональной жизни меню, которое состоит из следующих «блюдо, закусок и десертов»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 блюдо: История профессии. 2 блюдо: Тест на проф. пригодность (вкус, запах, цвет) 3 блюдо: Правила личной гигиены 4 блюдо: Творчество повара и кондитера. <p><i>1 блюдо: История профессии</i></p> <p>Повара-профессионалы появились очень давно, сначала при дворах князей и царей, а затем на</p>		<p>Слайд №3</p> <p>Слайд №4</p> <p>Слайд №5</p>

	<p>постоялых дворах, при гостиницах и тавернах.</p> <p>В 19 в. стали открываться одна за другой школы поварского искусства.</p> <p>Кулинарная школа, имела два отделения: женское и мужское.</p> <p>Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным – они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоведение.</p> <p>Повара работали у плиты готовили блюда. Им помогали помясы и курятники которые обрабатывали птицу, мясные туши. Были и хлебники, квасовары, кондитеры. Оплата хорошего повара была довольно высокой. Кроме жалования повару полагались одежда и жилье. Повара – профессионалы сохраняли традиции народной кухни, но и изобретали блюда, новые кондитерские изделия.</p> <p>В богатый дом брали на обучение нескольких детей от 6 до 10 лет. Задача поварят (учеников) была несложной. Они должны были следить за всем происходящим на кухне и исполнять мгновенно те или иные приказания повара:</p>	<p>Смотрят презентацию, слушают учителя</p>	<p>Слайд №6</p>
--	---	---	-----------------

принести кастрюлю, соусник, почистить овощи...

При этом поварята постепенно усваивали терминологию, учились чувствовать себя свободно на кухне. Поварята получали прочные знания, виртуозно выполняли работу, умели приготовить отличные и вкусные блюда из разных продуктов и не растеряться в любой кулинарной ситуации.

Обобщение: из истории появления и развития профессии прослеживается факт: чтобы стать хорошим поваром, необходимо долго и серьезно обучаться.

Для того, чтобы узнать, какими качествами должен обладать повар выполните задание:

Задание №1:

Посмотрев видеосюжет «Я повар, я знаю, что говорю», ответьте на вопросы устно:

1. Какими качествами должен обладать повар?
2. Какие отличительные особенности имеет данная

Слайд №7 с видео «Я повар, я знаю, что говорю»

профессия?

3.Каждый ли человек может быть поваром?

		<p>1. Повар должен быть ловким, быстрым, умелым.</p> <p>2. Работники должны быть здоровыми людьми, знать технологию приготовления различных блюд и изделий, уметь правильно обращаться с оборудованием и инвентарем, уметь красиво оформлять блюда.</p> <p>3. Человек, обучающийся по данной профессии, должен быть профессионально пригоден.</p>	
3 Постановка учебной задачи	<p>Вот, ребята, мы и подошли к теме нашего занятия.</p> <p>Какова тема нашего занятия?</p>	<p>Тема: Введение в профессию.</p> <p>Учащиеся называют тему и цель урока самостоятельно.</p>	<p>Слайд №8</p> <p>Слайд № 9</p>

		Цель: сформировать и повысить познавательный интерес к профессии «Повар»	
4 Реализация плана	<p><u>2 блюда: Профпригодность /вкус, запах, цвет/</u></p> <p>Профессиональная пригодность – это совокупность качеств, присущих каждому нормальному человеку, благодаря которым он может с успехом выполнять возложенные на него профессиональные обязанности. При этом трудовая деятельность, которой он непосредственно занимается, не должна наносить абсолютно никакого вреда здоровью в течение всей жизни.</p> <p>Для определения на профессиональную пригодность проведем практический эксперимент, для этого каждой подгруппе предложены:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Цветные карандаши; 2. Набор специй 3. Нарезанные кубиком фрукты 4. Набор сыпучих продуктов <p>Результаты будем заносить в рабочую тетрадь.</p> <p><u>Выполните задание №2:</u></p>	Работа в подгруппах по 5 человек. <p>Подгруппа: Выбирают по цвету и демонстрируют карандаши нужного цвета.</p>	Слайд №10
			Слайд №11

<p>1подгруппа: определите и покажите цветные карандаши голубого, оливкового, оранжевого, фиолетового и сиреневого цвета.</p> <p>2подгруппа: определите по запаху корицу, ваниль, кориандр, гвоздику.</p> <p>3подгруппа: определите по вкусу яблоко, грушу, дыню, банан.</p> <p>4подгруппа: определите по внешнему виду муку, крахмал, соду, соль.</p> <p>Итак, из проведенного практического эксперимента видно, чтобы стать полноценным поваром и кондитером необходимо развивать в себе чувства: цвет, обоняние, осязание.</p> <p><u>3 блюдо. Личная гигиена повара</u></p> <p>Личная гигиена – это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания. Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.</p> <p>Чтобы познакомиться с понятием «Личная гигиена» выполните задание:</p>	<p>2подгруппа: Выбирают по запаху и демонстрируют корицу, ваниль, кориандр, гвоздику.</p> <p>3подгруппа: Выбирают по вкусу и демонстрируют яблоко, грушу, дыню, банан.</p> <p>4 подгруппа: Выбирают по внешнему виду и демонстрируют муку, крахмал, соду, соль.</p>	<p>Слайд №12</p> <p>Слайд №13</p>
--	--	-----------------------------------

	<p><u>Задание №3:</u></p> <p>С помощью учебного элемента «Твое здоровье», учебного элемента «Твое здоровье и личная гигиена» и приложению №1 «Требования к личной гигиене повара» назовите требования к:</p> <p>1 подгруппа: причёске повара;</p> <p>2 подгруппа: санитарной одежде и обуви повара;</p> <p>3 подгруппе: рукам и ногтям повара;</p> <p>4 подгруппа: употребление поваром косметических средств на рабочем месте.</p> <p>Итак, теперь Вы знаете требования к личной гигиене повара и кондитера. Посмотрите на слайд и ответьте на вопрос: «Какие нарушения во внешнем виде повара Вы видите?»</p>	<p>Необходимо содержать тело в чистоте.</p> <p>Тщательно мыть руки до локтя.</p> <p>Принимать ежедневно душ.</p> <p>Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.</p> <p>Поправлять причёски и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах</p> <p>Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами</p> <p>Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое поднагтевое пространство</p>	<p>Слайд №14</p> <p>Слайд №15</p>
--	--	--	-----------------------------------

	<p><u>4 блюдо - Творчество повара</u></p> <p>Посмотрите видеосюжет и ответьте на вопрос: «Должен ли повар, по Вашему мнению, быть творческим человеком, и в чем заключается его творчество?»</p> <p>Теперь мы можем сделать вывод, что повар – специалист, умеющий искусно приготавливать различные блюда, закуски, напитки и т.д. может готовить, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов.</p>	<p>Не носить украшения и часы.</p> <p>Не должно иметься на руках гнойничковых ран.</p> <p>Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями</p> <p>Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат.</p> <p>Не пользоваться булавками при закалывании одежды.</p> <p>Не класть в карманы одежды посторонних предметов.</p> <p>Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду</p> <p>Менять одежду по мере загрязнения.</p> <p>Хранить санитарную одежду отдельно от верхней.</p> <p>Смотрят на слайд №14 и отвечают на вопрос.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Волосы должны быть убраны под колпак. 2. Нельзя носить украшения. 3. Нельзя употреблять косметические средства в таком количестве. 	<p>Слайд №16</p> <p>Видеосюжет «Творчество повара»</p>
--	--	---	--

		<p>Эти профессии можно сравнить с настоящим искусством, где требуются большой творческий потенциал, точность ювелира и художественный вкус.</p> <p>Приготовить аппетитное блюдо – это значит выбрать правильные вкусовые сочетания продуктов, их пропорции. Талант повара в том и заключается, чтобы установить свои “тайные”, неведомые для окружающих отношения с продуктами</p>	
5. Подведе ние итогов.	<p>1) Какую тему мы с вами изучали?</p> <p>2) Какую ставили цель?</p> <p>3) Посредством, каких задач, мы раскрыли цель занятия?</p> <p>4) Что было для вас главным достижением на занятии?</p> <p>5) Как вы считаете, тему мы раскрыли?</p> <p>Учитель оценивает работу.</p>	<p>Отвечают на вопросы учителя устно.</p>	

<p>6. Проведение рефлексии</p>	<p>Ответьте на вопросы</p> <ol style="list-style-type: none">1) Понравился ли Вам занятие?2) Интересно ли Вам было сотрудничать со мной и друг с другом?3) Не потеряли ли Вы интерес к профессии? <p>Посмотрите юмористический видеосюжет «Веселый повар», который наверняка вызовет у Вас улыбку и смех. Давайте улыбнемся вместе!</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Смотрят видеосюжет «Веселый повар», обмениваются мнениями.</p>	<p>Слайд №17</p> <p>Видеосюжет «Веселый повар»</p>
------------------------------------	---	---	--

Приложение 1

Опорный конспект «Требования к личной гигиене повара»

1. Необходимо содержать тело в чистоте.
2. Тщательно мыть руки до локтя.
3. Принимать ежедневно душ.
4. Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.
5. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
6. Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами
7. Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое поднагтевое пространство
8. Не носить украшения и часы.
9. Не должно иметься на руках гнойничковых ран.
10. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
11. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (мытьё рук), головной убор, халат.
12. Не пользоваться булавками при закалывании одежды.
13. Не класть в карманы одежды посторонних предметов.
14. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
15. Менять одежду по мере загрязнения.
16. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды.

Профессиональная проба № 2

Тема: «Простые формы нарезки овощей. Кулинарное использование»

Цель:

- получить навык по нарезке, первичной обработке традиционных видов овощей;
- способствовать актуализации профессионального самоопределения и активизации творческого потенциала личности школьника;
- воспитывать эстетический вкус, профессиональную ответственность, устойчивый интерес к будущей профессии.

Задачи:

1. Рассмотреть варианты простых форм нарезки овощей, кулинарное использование.
2. Ознакомиться со специальными инструментами и инвентарем для выполнения простых форм нарезки овощей.

По итогам профессиональной пробы обучающиеся должны:

Знать:

Основные правила механической кулинарной обработки овощей, простые формы нарезки овощей, кулинарное использование.

Уметь:

Применять простые формы нарезки овощей при приготовлении различных видов блюд.

Тип занятия: усвоение новых знаний.

Методы обучения: беседа, рассказ, самостоятельная работа.

Оснащение:

Методическое обеспечение: мультимедийная презентация ««Простые формы нарезки овощей»; раздаточный материал по теме урока.

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов:

ноутбук, мультимедийный проектор.

Отведенное время: 1 ч.

Содержание профессиональной пробы:

(изучение материала сопровождается показом презентации)

Рациональное питание человека невозможно без овощей. Люди научились ценить овощи в глубокой древности. С развитием научных основ кулинарии стало известно их огромное значение для организма человека, поскольку только они являются носителями большого количества витаминов, минеральных солей, фитонцидов, растительного белка, клетчатки.

Овощи широко используются в кулинарии. Издавна овощи выполняли огромную и важную роль в организме человека. Овощи улучшают процесс пищеварения, поддерживают кислотно-щелочной баланс и жидкостный объем в организме. Являясь одним из основных источников витаминов, они богаты углеводами, минеральными, ароматическими и вкусовыми веществами.

Давайте познакомимся с овощами, наиболее часто употребляемыми для приготовления пищи.

Группа овощей	Название овощей, относящихся к данной
Корнеплоды	Брюква, свекла, морковь, репа, редис, редька, хрен, петрушка корневая, пастернак, сельдерей корневой
Клубнеплоды	Картофель, батат, земляной миндаль
Капустные	Капуста бело- и краснокочанная, цветная, брюссельская, кольраби, савойская
Тыквенные	Огурцы, тыква, кабачки, патиссоны
Бобовые	Горох, фасоль, бобы, соя, земляной орех
Томатные	Томаты, баклажаны, перец сладкий
Листовые	Салат, латук, кресс-салат

Луковые	Лук репчатый, чеснок, лук-порей, лук-батун
Пряные	Анис, кориандр, тмин, мята перечная, майоран, эстрагон

На предприятии общественного питания центральное место принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образования и духовных качеств зависит и качество приготовленных блюд. Так форма нарезки овощей оказывает определенное влияние на качество кулинарной продукции.

Необходимыми требованиями при нарезке овощей являются: точность нарезки, соответствие формы нарезки, стабильность качества нарезки, производительность.

Сама же нарезка на предприятиях общепита, может осуществляться несколькими способами: ручная, традиционная нарезка при помощи ножей, механическая нарезка при помощи специального инструмента, автоматическая нарезка при помощи овощерезательных машин.

От красоты и правильности нарезки зависят внешний вид блюда, равномерность тепловой обработки. Фигурно нарезанные овощи придают блюдам привлекательность, тем самым возбуждает аппетит

Существует два основных вида нарезки: простая и сложная (фигурная).

Простыми, более распространенными являются:

- **Соломка**-длина 4-5см, сечение 0,2*0,2мм. Используют соломку картофеля для жаренья во фритюре. Для нарезки соломки используют принцип шинкования.

- **Брусочки** – длина 3-4см, толщина 0,7-1см. Используют брусочки для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супа с макаронными изделиями.

- **Кубики крупные** (длина ребра 2-2,5см), **средние**(1-1,5см) и **мелкие**(0,3-0,5см). Крупные кубики используют для тушения и приготовления супов, средние - для приготовления блюда «Картофель в

молоке» и для тушения. Мелкими кубиками нарезают варёный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов.

- **Кружочки** - толщина 1,5-2мм. Используют кружочки для жаренья, а кружочки варёного картофеля - для запекания рыбы или мяса.

- **Ломтики** - толщина 1-2мм. Варёный картофель мелкого или среднего размера нарезают вдоль пополам, затем ещё раз пополам и шинкуют поперёк на ломтики толщиной 1-2мм. Крупные клубни нарезают вдоль на брусочки и шинкуют поперёк на ломтики. Используют ломтики для приготовления салатов и винегретов. Применяют принцип шинкования.

- **Дольки** - сырой картофель среднего размера нарезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре

При использовании овощей в кулинарии из них готовят:

- самые разнообразные холодные и горячие блюда: закуски (салаты, винегреты);
- первые блюда (овощной суп, щи, борщ, свекольник и др.);
- вторые блюда (картофель жареный или отварной, рагу, котлеты);
- овощи также используют для приготовления гарниров к рыбным, мясным блюдам и соков.

Первичная обработка овощей заключается в следующем:

1.Сортировка

2.мойка

3.очистка

4.нарезка

Сначала овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды, для равномерной тепловой обработки), удаляют посторонние примеси, загнившие или испорченные овощи.

Зелень петрушки и укропа отделяют от стеблей. После сортировки овощи моют, затем чистят. При очистке картофеля следует учитывать, что витамин С находится близко к поверхности, поэтому снимать нужно тонкий слой кожуры. Очищенные овощи промывают, а затем нарезают.

Важно! При первичной обработке очищенной картофель, оставленный без воды, быстро темнеет, поэтому при очистке картофель кладут в посуду с водой.

Главное при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.

1. При обработке овощей следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, так как

Витамин С от соприкосновения с железом разрушается,

2. Чем свежее овощи, тем больше в них содержится витамина С.

3. Овощи следует очищать и нарезать непосредственно перед варкой или употреблением.

4. При длительном хранении в воде овощи теряют витамины, часть крахмала и витамин С.

Салаты из овощей – вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе.

Существуют **правила составления оформления блюд из овощей:**

1. Овощи, использованные в блюдах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.

2. Каждому блюду соответствует своя заправка.

3. Овощные блюда очень чувствительны к соли: от крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.

4. Овощи должны быть свежими – это основное их достоинство.

5. Блюда из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей.

6. Все овощи должны пройти первичную обработку.
7. Для блюд из сырых овощей, овощи и зелень моют сначала сырой водой, а затем кипяченой.
8. Овощи для салатов можно приготовить заранее (за 1–2 часа до подачи на стол).
9. Заправлять и оформлять блюда надо прямо перед подачей на стол.
10. Нельзя приготавливать и хранить овощи в металлической посуде.
11. Срок хранения в холодильнике овощей не более 2 часов.

Закрепление изученного материала (игра «Мозговой штурм»)

Сегодня на занятии мы с вами ребята хорошо поработали и вы, думаю, усвоили материал по теме ««Простые формы нарезки овощей. Кулинарное использование» (предлагается игра «Мозговой штурм»)

Условия игры: Игра проводится одновременно, в игре принимают участие всея группа. Каждому задается по одному вопросу. Если учащийся не отвечает в течение секунды, то вопрос переходит к следующему. Учащиеся пользуются раздаточным материалом с вопросами

Рефлексия

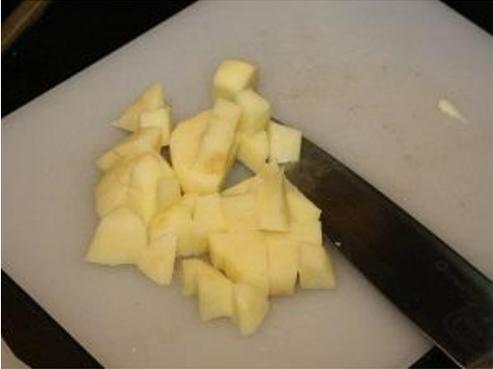
1. Понравился ли вам урок?
2. Что нового вы узнали на уроке?
3. Какие виды украшения вам больше понравились?
4. Чему еще вы хотите научиться?

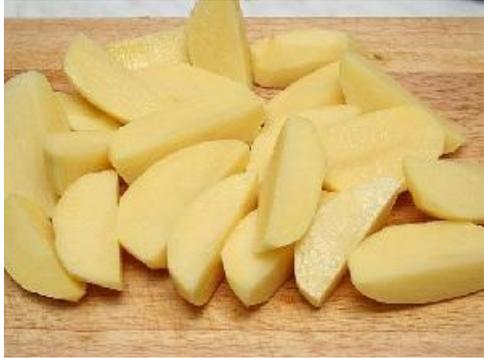
И в заключении хочу сказать, что нарезка овощей и формовка, подобранная в соответствии с условиями кулинарного использования, позволяет правильно осуществить технологический процесс и получить изделия с высокими вкусовыми качествами. Я надеюсь, что полученные знания, вы примените в учебной практике и в домашних условиях. Со

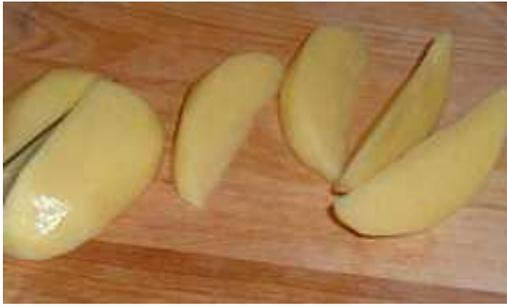
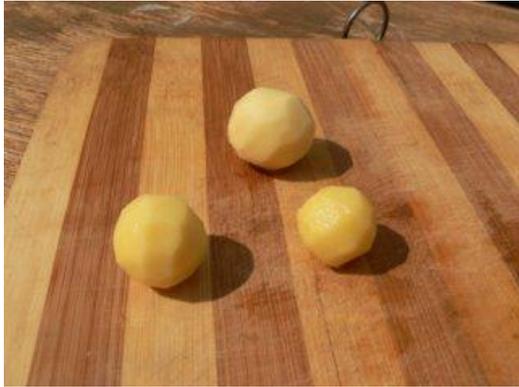
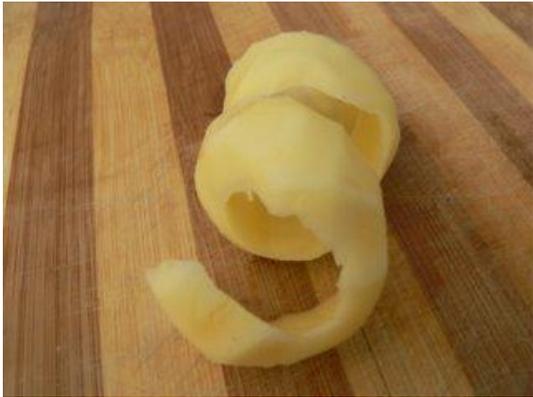
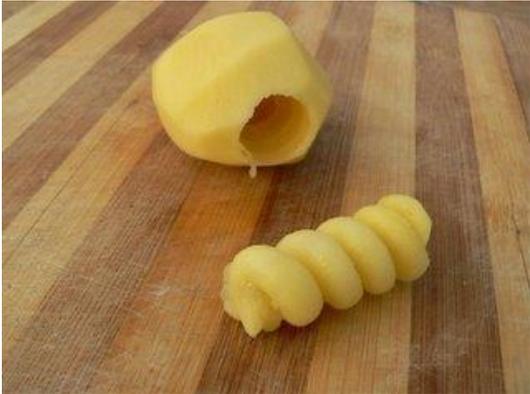
временем, к вам придет опыт, я очень рада, что вы проявили интерес к профессии « Повар».

Анкетирование

Приложение

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		Для жарки во фритюре
Брусочки (3-4 см в длину 0,7-1 см в толщину)		Для жарки, приготовления супов
Кубики крупные (2-2,5 см)		Тушение, приготовление супов,
Кубики средние (1-1,5 см)		Для блюда «картофель в молоке» и для тушения

<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		<p>Нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов</p>
<p>Дольки (картофель пополам и по радиусу на дольки)</p>		<p>Для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре</p>
<p>Ломтики (толщина 1-2мм)</p>		<p>Для приготовления салатов и винегретов</p>
<p>Кружочки (толщина 1,5-2 мм)</p>		<p>Кружочки сырого картофеля используют для жарки, а сырого для запекания рыбы и мяса</p>
<p>Бочонки (картофель среднего размера)</p>		<p>Используют для гарнира</p>

<p>Чесночки</p>		<p>Для приготовления супов</p>
<p>Шарики (различный размер)</p>		<p>Крупные используются для жарки во фритюре, средние для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам</p>
<p>Стружка (лента длиной 25-30 см, толщиной 2-2,5 см)</p>		<p>Для жарки во фритюре</p>
<p>Спираль</p>		<p>Для жарки во фритюре</p>

Морковь

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)		Для приготовления маринада, супов, морковных котлет
Брусочки (длина 3,5-4 см толщина 0,5 см)		Для супа с макаронами, овощами и для пропускания
Кубики средние (1-1,5 см)		Нарезают сырую морковь для пропускания, тушения
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		Из сырой моркови для супов, из вареной для холодных блюд.

<p>Дольки</p>		<p>Для пропускания, приготовления рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой</p>
<p>Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)</p>		<p>Сырые для приготовления супа крестьянского, вареные для холодных блюд</p>
<p>Ломтики (толщиной 1-2 мм)</p>		<p>Сырые ломтики для борща сибирского, вареные ломтики для салатов и винегретов</p>
<p>Звездочки (толщиной 1 мм)</p>		<p>Для украшения холодных блюд</p>
<p>Гребешки (толщиной 1 мм)</p>		<p>Украшения холодных блюд</p>

Шарики и орешки (различного размера)		На гарнир к холодным блюдам
---	--	--------------------------------

Свекла

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Ломтики (толщиной 1- 1,5)		Сырой для борща Флотского и Сибирского, из вареной для винегрета
Кубики средние (1-1,5 см)		Для тушения
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		Для приготовления холодных блюд

Капуста

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)		Для тушения, приготовления борщей (кроме Флотского и Сибирского), салата, капустных котлет
Квадратики (шашки) (2-2,5х2-2,5)		Для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для пропускания
Дольки (мелкие кочаны капусты режут по радиусу и на несколько частей)		Для варки, припускания, для жарки после предварительной варки
Рубка		Для приготовления фаршей

Огурцы

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		Для салатов и холодных супов
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		Для салатов и холодных супов
Ломтики (толщиной 1-1,5)		Для салатов
Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)		Для салатов

Помидоры

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кружочки (шириной 3 мм)	 A photograph showing several thin, circular slices of a red tomato arranged on a light-colored wooden cutting board. The slices are uniform in thickness and show the internal structure of the tomato, including the seeds and pulp.	Для салатов и жарки
Дольки	 A photograph showing a pile of tomato wedges. The wedges are cut into irregular, roughly triangular or wedge-shaped pieces, showing the red flesh and seeds. They are piled together on a light-colored surface.	Для салатов, супов.
Кубики средние (1-1,5 см)	 A photograph showing a pile of medium-sized tomato cubes. The cubes are roughly 1-1.5 cm in size and are piled together on a dark surface. A whole tomato is visible in the background on the left side of the frame.	Для супов

Лук репчатый

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кольца (толщиной 1-2 мм)		Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре
Полукольца (полукольца) (толщиной 1-2 мм)		Для приготовления супов, соусов, винегрета.
Кубики (от 1-3 мм)		Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей

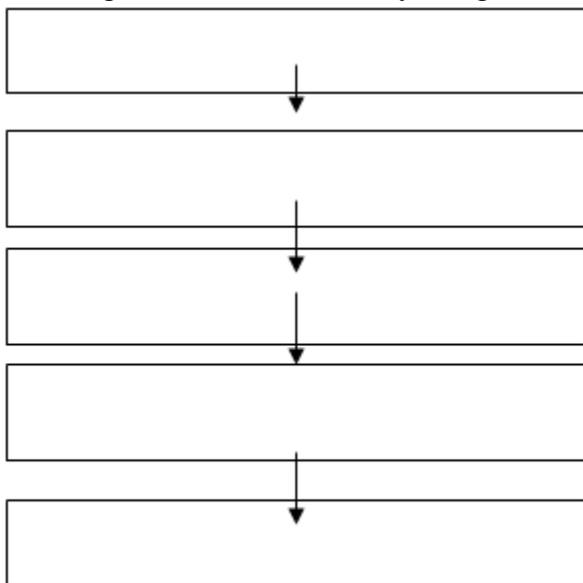
<p>Дольки (используют мелкие луковицы)</p>		<p>Щи их свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек «по- русски»</p>
--	--	---

Закрепление материала

1. Укажите, на какие группы подразделяют овощи?

- а) корнеплоды – морковь, свекла, _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____
- з) _____
- и) _____
- к) _____

2. Заполните алгоритм механической кулинарной обработки овощей.



3. Определите по рисунку формы нарезки овощей:



- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____

Профессиональная проба №3

Тема: «Песочное тесто. Кулинарное использование».

Цель: Получить первичные знания по изготовлению песочного теста и изделий из него.

Задачи:

- ознакомить учащихся с технологией приготовления песочного теста и изделий из него;
- научить слушать и принимать информацию;
- научить составлять технологическую схему приготовления песочного теста.

По итогам профессиональной пробы обучающиеся должны:

Знать:

Технологию замеса песочного теста, формовку изделий из него.

Тип занятия: усвоение новых знаний.

Методы обучения: Репродуктивный, объяснительно-иллюстрированный

Оснащение:

Методическое обеспечение: мультимедийная презентация «Приготовление песочного теста»; раздаточный материал по теме урока.

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов: ноутбук, мультимедийный проектор.

Отведенное время: 1 ч.

Содержание профессиональной пробы:

(изучение материала сопровождается показом презентации)

Введение

Ребята, нам необходимо рассмотреть значение основных терминов, которые будем применять при рассмотрении сегодняшнего материала:

которые вам пригодятся в нашем путешествии. У вас 2 минуты, кто выполнит задание

быстрее, те получают 5 баллов.

Методическая игра «незаконченное предложение»

- ❖ Мука - это...
- ❖ Тесто - это...

- ❖ Замес - это...
- ❖ Выпечка-это...
- ❖ Деление на куски - это...
- ❖ Упек - это...
- ❖ Припек – это ...
- ❖ Выход - это....

Объяснение нового материала (работа с презентацией):

Ничто так не украшает чайный стол, как обилие всевозможных мучных кондитерских изделий, в котором с особой полнотой проявляются все искусное умение повара-кондитера и его фантазии.

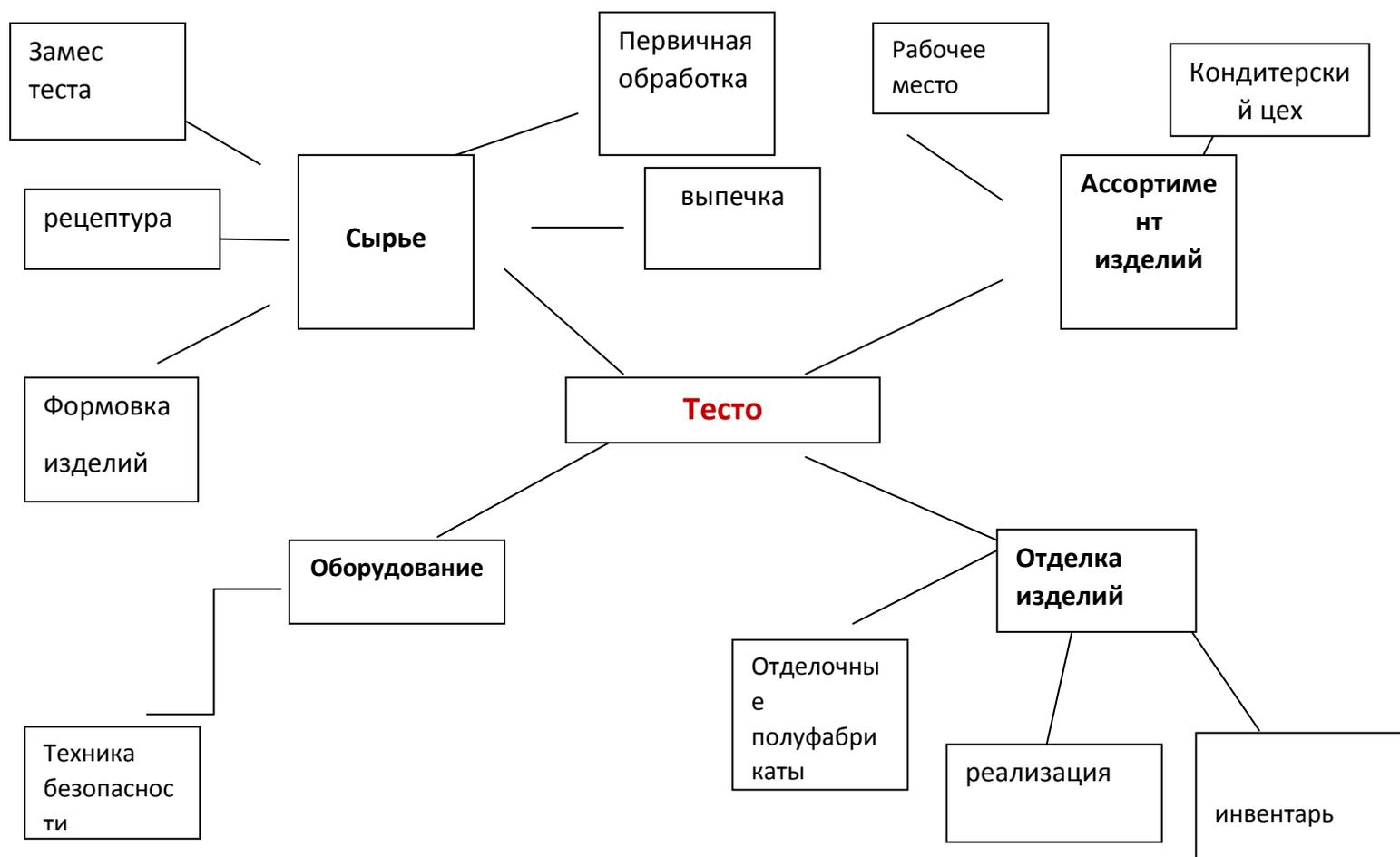
- Какие ассоциативные слова вы можете назвать с понятием «тесто»?

Пример: (сырье, обработка сырья, ассортимент и т.д. (запись на доске).

Прием Кластер»

Задание:

Учитель: Предлагает учащимся заполнить соответствующий кластер из слов, записанных ранее на доске.

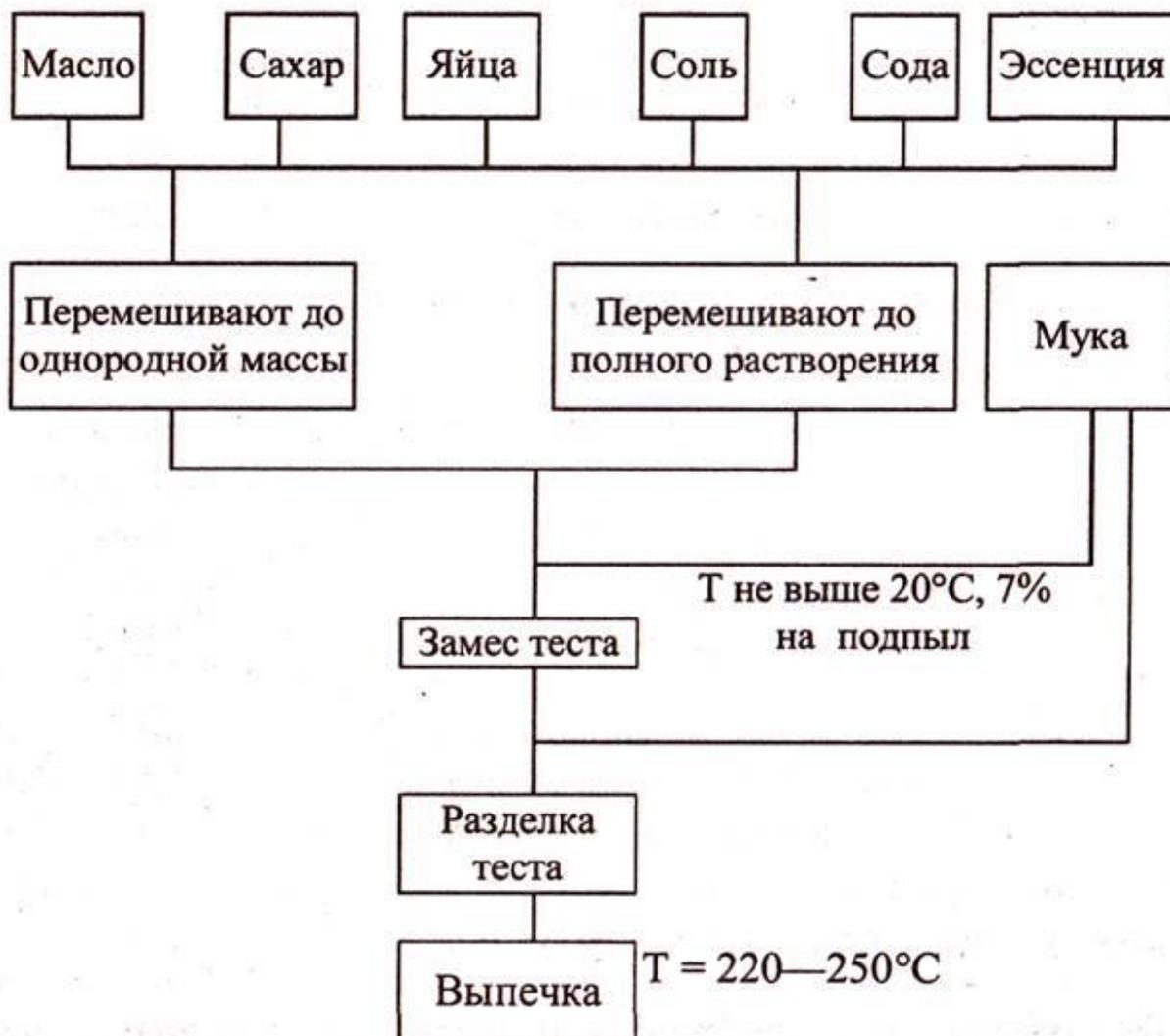


- Сегодня на уроке мы будем знакомиться с технологией приготовления песочного теста. Сначала нам необходимо приготовить песочный полуфабрикат.

Для этого нам понадобится сырье: мука, сахарный песок, пудра ванильная, масло сливочное, яйца, соль. Для разрыхления теста используют химические разрыхлители. Готовят тесто в помещении при температуре не выше 20 градусов. При более высокой температуре тесто крошится при раскатывании, так как масло в нем находится в размягченном состоянии. Изделия из такого теста получаются жесткими. При изготовлении песочного теста ручным способом на стол насыпают горку муки, делают в ней воронку, в которую кладут столов сахара, добавляют яйца, в которых растворяют соду питьевую, аммоний углекислый, соль, эссенцию, и замешивают тесто до однородного состояния, начиная с основания горки. Готовое тесто после замеса должно иметь температуру не выше 20 градусов. Тесто раскатывают в пласт требуемой толщины (от 3 до 8 мм) при помощи металлических или деревянных скалок. Во время разделки и формования изделий стол посыпают мукой во избежание прилипания теста. Песочное тесто выпекают целым пластом или предварительно формуют, пользуясь дисковыми резцами и металлическими выемками, а затем выпекают. Выпекают при температуре 260-270 градусов 10-12 мин.

Требования к качеству: песочный полуфабрикат светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, рассыпчатый, сухой. Влажность 5,5 %. Изделия правильной формы, края ровные при надавливании крошится.

Технологическая схема приготовления песочного теста



**Таблица « Недостатки и причины недостатков возникающие при
приготовлении изделий из песочного теста»**

Вид брака 1	Причины возникновения 2
<p>Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий. Тесто непластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый. Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый. песочный полуфабрикат бледный.</p>	<p>Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; повышенного содержания жидкости; уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира. Температура теста выше 20 градусов; тесто замешено в растопленном масле. В тесте увеличено содержание жира; вместо яиц добавлены яичные желтки. Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт. Низкая температура выпечки.</p>

Вопросы для закрепления:

Вставить пропущенные в тексте слова

1. Для приготовления песочного теста используют _____ способ разрыхления, в качестве разрыхлителей берут _____ и _____.

Большое содержание в песочном тесте _____ и _____ и отсутствие _____ придают ему _____ консистенцию.

(химический, сода пищевая, аммоний, жир, сахар, вода, рассыпчатая)

2. Чтобы песочное тесто получилось хорошего качества, нужно соблюдать следующие требования: муку использовать с _____ содержанием _____; температура _____ и помещения, в котором производят замес, не должна превышать _____ °С; замес теста производить _____ минуты. Все ингредиенты, кроме _____, перед замесом соединяют и перемешивают до _____ массы.

(небольшое, клейковина, продукты, 20, 1-2, мука, однородная)

3. Муку _____. Масло сливочное, _____, меланж, соду, аммоний, соль и эссенцию перемешивают _____ минут до получения _____ массы. Затем всыпают _____ и замешивают тесто в течение _____ минут, не более. 7% муки оставляют для _____.
- (просеивают, сахар, 20-30, однородная, мука, 1-2, подпыливание)

Рефлексия

Профессиональная проба №4

Тема: «Сервировка стола»

Цель:

Ознакомить учащихся с правилами и важными элементами сервировки стола к завтраку, обеду и ужину.

Задачи:

-Развить познавательную активность учащихся.

-Развить интерес к кулинарии и научить применять теоретические знания в будущей профессии.

По итогам профессиональной пробы обучающиеся должны:

Знать:

Основные правила и варианты и сервировки стола.

Тип занятия: усвоение новых знаний.

Методы обучения: Репродуктивный, словесный, наглядный.

Оснащение:

Методическое обеспечение: мультимедийная презентация «Сервировка стола»; раздаточный материал по теме урока.

Перечень оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов: дидактический материал, ноутбук, мультимедийный проектор.

Отведенное время: 1 ч.

Содержание профессиональной пробы:

(изучение материала сопровождается показом презентации)

Здравствуйте ребята, я рада вас приветствовать. Тема сегодняшнего занятия «Сервировка стола». Вы познакомитесь с понятием и требованиями предъявляемые к сервировке стола, узнаете много интересных фактов о происхождении знакомых нам с детства вещей, расширите свой кругозор и

обогатите словарный запас. Основные правила сервировки стола мы изучим, и вы попробуете применить их на практическом занятии.

Что такое сервировка на ваш взгляд?

Сервировка стола – это расстановка в определенном порядке всех необходимых для приема пищи предметов и создания уюта гостям.

Сервируя стол, мы должны:

- добиваться простоты, практичности и согласованности предметов сервировки с интерьером зала, характером подаваемых блюд, максимума удобств, для посетителей;

- достигать с помощью эстетических свойств, предметов сервировки (форма, цвет, рисунок посуды, размещение салфеток и приемы их складывания) торжественности в оформлении стола, создания уюта и комфорта.

Форма сервировки зависит от класса и вида предприятия, метода и формы обслуживания. (*Какие вы знаете методы и формы обслуживания?*) В утреннее и обеденное время применяется минимальная сервировка, а в вечернее время более полная.

Для сокращения времени обслуживания посетителей во всех ресторанах проводят предварительную сервировку столов.

Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать виду обслуживания - завтрак, обед, ужин.
- соответствовать меню подаваемых закусок, блюд напитков.
- быть эстетичной - сочетаться с формой стола, с цветом скатерти и салфеток, и с общим интерьером зала.

- отражать национальную особенность и тематическую направленность предприятия зала.

Общие правила сервировки

Сервировку стола проводят последовательно:

- накрытие стола скатертями
- сервировка тарелками
- сервировка приборами
- сервировка посудой
- раскладывание салфеток
- расстановка приборов для специй, ваз с цветами.

Важными элементами сервировки является:

1. Форма стола.

Что касается общественного питания, столы бывают: столовые, обеденные и сервировочные, различных форм и стилей, изготавливаемые из различных материалов.

Обеденные - этот вид отличается большими размерами. Предназначены для сбора гостей на обеды и ужины, а также различные праздники и мероприятия.

Сервировочный стол - это обеденный стол, предназначенный для сервировки - как правило, передвижной.

Столовый стол - это предназначенный для принятия пищи.

2. Наличие скатерти: защищает поверхность стола от повреждений, придает столу презентабельный вид, снижает звук тарелок и приборов о столешницу, улучшает сцепление тарелок и стола.

3. При сервировке столов и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные **салфетки**, которые украшают **стол** и придают ему нарядный вид.

Салфетка - платок для вытирания губ, после еды. Произошло от итальянского слова *salvo* «защищаю, охраняю», таким образом, салфетка буквально значит «то, что охраняет одежду».

Сервировка — процесс творческий, отличающийся многовариантностью.

Столы сервируют в зависимости от вида меню (завтрак, обед, ужин, чай, кофе, банкет). Сервировка может быть предварительной и дополнительной.

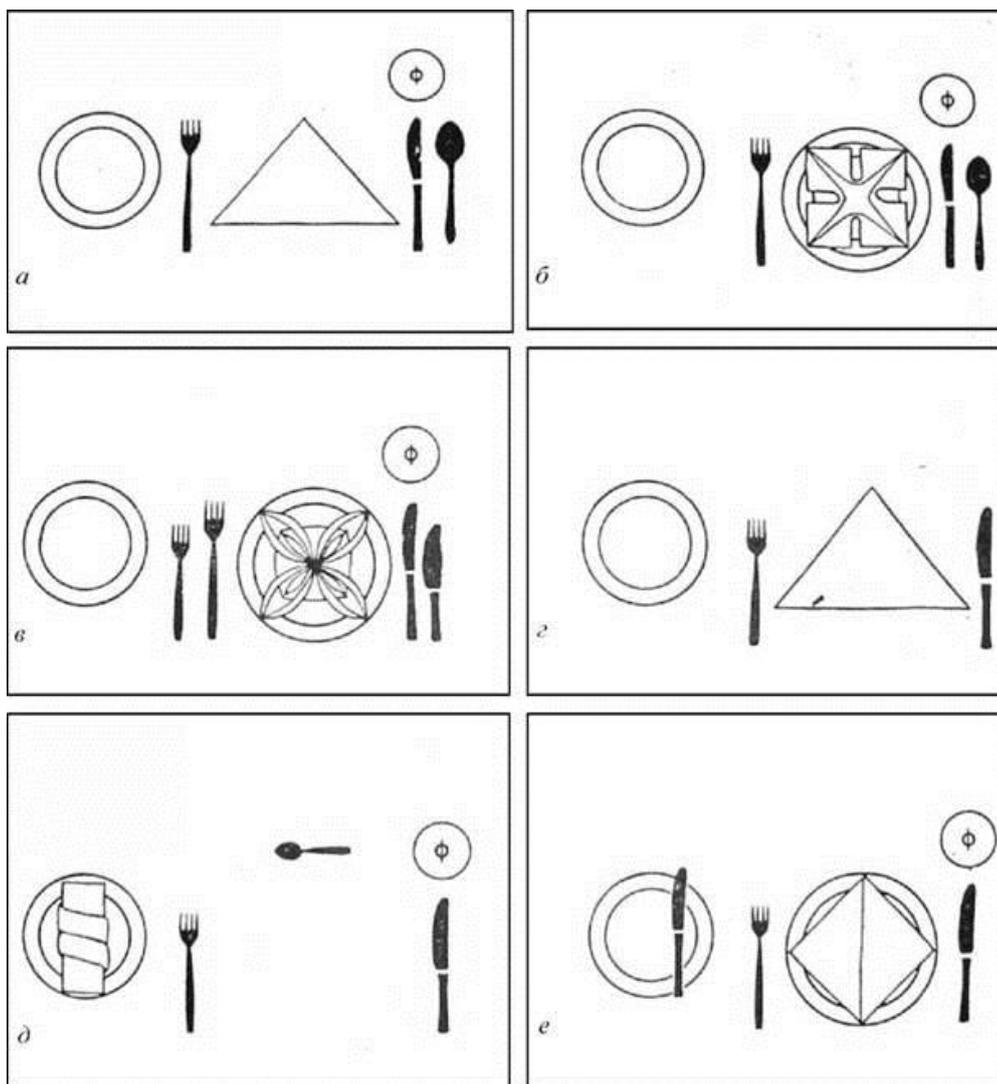
Во всех ресторанах и кафе, для сокращения времени обслуживания посетителей проводят **предварительную сервировку столов**.

Она включает минимальное число предметов: пирожковые тарелки, фужеры, приборы для специй, столовые приборы (нож, вилка, ложка), салфетки, цветы.

В зависимости от материала на предприятия питания используют посуду: фаянсовую, хрустальную, фарфоровую, стеклянную.

Используются в основном следующие виды столовой посуды: тарелки – пирожковые, закусочные, для подачи первых и вторых блюд, подтарельники, супники, кокотницы, кокильницы, бульонные, чайные и кофейные чашки, салатники, мелажницы, супницы, соусники, молочники и другие виды столовой посуды.

Предварительная сервировка банкетного стола включает: *мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовый (без ложки), рыбный и закусочный приборы, салфетку, фужер. Иногда к ним добавляют десертный прибор.*



а, б - для обеда; в - для ужина; г, д, е - для завтрака.

Для завтрака сервировка стола включает:

пирожковую тарелку, закусочный прибор, чайную ложку и полотняную салфетку. В зависимости от предполагаемого меню могут быть еще нож для масла, закусочная тарелка

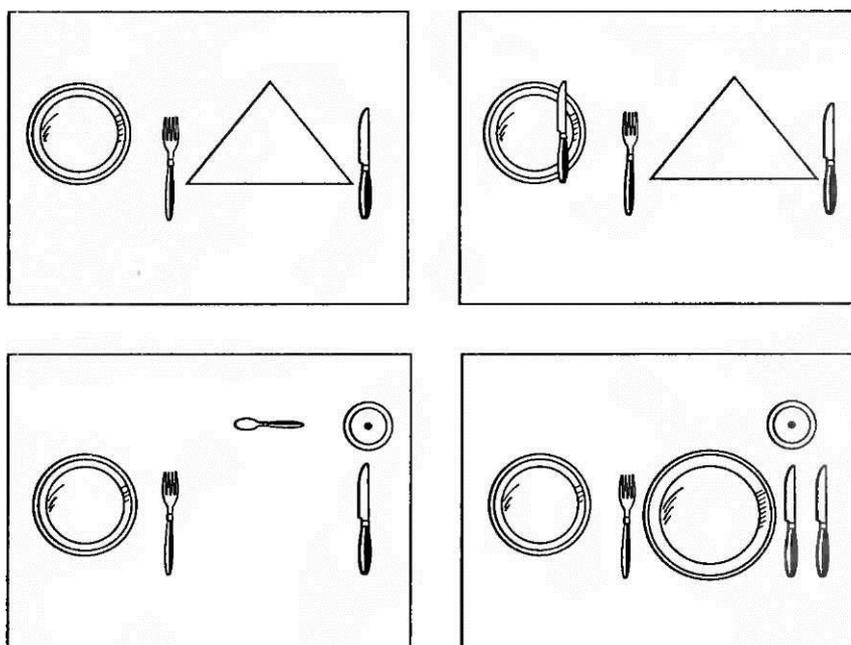


Рис. 6.9. Варианты предварительной сервировки стола по меню завтрака

Предварительная сервировка столов в дневное время по меню обеда.

В каждом варианте сервировки для обеда из четырех блюд предусматриваются приборы для основного (второго) блюда и десерта.

Если обед состоит из пяти блюд, то закусовые приборы для холодной закуски из рыбы укладывают на подсобном столе.

Прибор для десерта подбирают в соответствии с заказом: чайную ложку — к компоту, десертную ложку — к пирожному, десертные нож и вилку — к арбузу, фруктовый нож — к яблокам.

В самом общем виде стол для дневной трапезы может быть предварительно сервирован следующим образом:

по специальному меню (минимальная сервировка): пирожковая тарелка, столовый прибор (нож, вилка, ложка), фужер, салфетки, прибор со специями, цветы. При этом цветы должны быть установлены не выше уровня подбородка посетителей, более высокие цветы считаются не практичными, так как могут мешать собеседникам.

по меню заказных блюд: закусочная и пирожковая тарелки, столовый прибор (нож и вилка), фужер, полотняная салфетка.

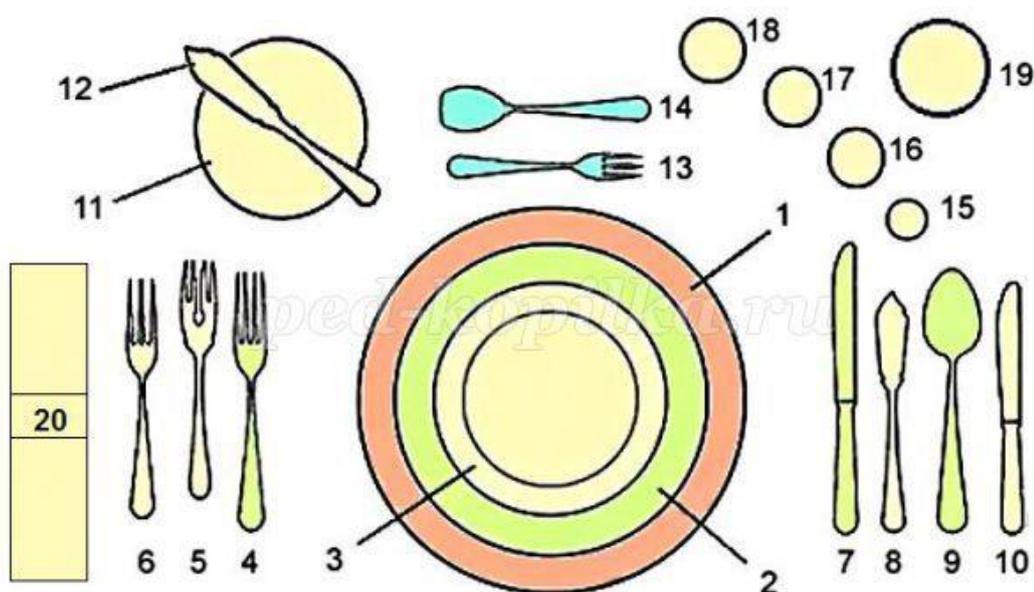
В вечернее время сервировку дополняют закусочным прибором, а столовую ложку убирают. При сервировке по меню ужина с холодной и горячей закусками прибор к горячей закуске подаются одновременно с ней. Поэтому в сервировке предусмотрен только закусочный прибор для холодной закуски.

Предварительная сервировка банкетного стола включает: мелкую столовую, закусочную и пирожковую тарелки, столовый (без ложки), рыбный и закусочный приборы, салфетку, фужер. Иногда к ним добавляют десертный прибор.

Банкетный стол сервируют из расчета подачи: двух видов закуски, рыбного и мясного блюда, десерта. Первый закусочный прибор кладут на тарелку под салфетку.

При обслуживании **тематических банкетов** учитывается специфика торжества (путем подбора мебели особых конфигураций, соответствующего цвета и форм скатертей, а также составления букетов, оформления меню). Ко дню рождения, свадьбам, юбилеям, детским праздникам, спортивным состязаниям осуществляется тематическая сервировка стола.

Праздничная сервировка стола



Ребята, попробовать произвести сервировку стола вы сможете на практическом занятии с мастером производственного обучения.

При *сервировке столов* и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные **салфетки**, которые украшают **стол** и придают ему нарядный вид.

Так же важным аспектом является правило этикета.

Рефлексия.

В заключении нашего занятия хотелось бы подвести итог. Сегодня вы познакомились с понятием и требованиями сервировки. И я надеюсь, что знания, полученные на занятии, вам пригодятся в дальнейшем.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования г.Нижнеудинск»

СЕРТИФИКАТ
Участника профессиональной пробы
«Повар»

Ученик _____

МБОУ «Центр образования г.Нижнеудинск» № _____

Профессиональная проба « _____ »

Дата « ____ » 202__ г.

Директор МБОУ _____ /Е.Н. Зиновьева/

Дата выдачи сертификата « __ » _____ 202__ г.



