

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
« ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ НЕМЕЦКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО
РАЙОНА»

Учебно- методический комплекс

По ПМ.01.Приготовление блюд и овощей и грибов, как средство повышения
качества профессионального образования.

СОСТАВИЛА:

Преподаватель специальных
дисциплин- Т.П.Манапова

с. Гальбштадт 2014 г.

Раздел-Приготовление блюд из овощей и грибов количество часов - 123

А) Результаты обучения по ПМ.01 « Приготовление блюд из овощей и грибов»

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
- обрабатывать различными методами овощи и грибы
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- производить расчеты необходимого количества сырья;
- определять размер потерь при холодной и тепловой обработке сырья и полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов и пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей и приготовлении блюд;

-правила их безопасного использования.

Формирование общих компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Б) МДК.01.01. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.

Количество часов – 49

Результаты обучения по МДК.01.01 Механическая обработка овощей и грибов:

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов
- обрабатывать различными методами овощи и грибы
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов
- производить расчеты необходимого количества сырья;
- определять размер потерь при механической обработке сырья и полуфабрикатов.

знать:

- ассортимент товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- правила проведения бракеража;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов;
- правила их безопасного использования.

Формирование общих компетенций:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Тема 1 ВВЕДЕНИЕ количество часов -6

Тема 1.1 История развития кулинарии как науки. Количество часов-1

Результаты обучения:

- уметь характеризовать кулинарию как науку;
- уметь давать определения профессиональным терминам;
- уметь различать кулинарные изделия по признакам;
- Знать основные задачи развития общественного питания;
- знать назначение предприятий общественного питания;
- знать определения профессиональным терминам.
- знать требования предъявляемые к повару согласно ГОСТа Р50935-96.

Формируются общие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ:

1. Изучение теоретических основ.
2. Выполнение практических заданий
3. Выполнение Внеаудиторной самостоятельной работы.
4. Самоконтроль и самооценка.

1. Изучить историю развития кулинарии как науки. Пользуясь учебной литературой- Н.А.Анфимова. М. «Академия» -2011г. стр. 4-6

Кулинария, также как и медицина, стала важнейшей отраслью знаний. Кулинария – это ключ к здоровью. Она является с одной стороны Искусством, а с другой Наукой, включая в себя вопросы химии. Физики. Истории. Так отмечал выдающийся кулинар XIX века Ришардон. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека. Русские повара свято хранят традиции народной кухни. Но а как наука кулинария изучает- технологические процессы приготовления качественной продукции. Согласно ГОСТа на кулинарную продукцию появляются профессиональные термины и к ним определения. Что такое сырье? Полуфабрикат? Блюдо? Кулинарное изделие? Технологический процесс? Ответы на эти вопросы дает наука Кулинария.

2. Выполнение практического задания.

В предложенном тексте учебника на стр.5 найти и законспектировать все требования которые предъявляются к современному повару.

В настоящее время к повару согласно ГОСТа Р 50935-96 предъявляются следующие требования:

1. Он должен иметь начальное или среднее профессиональное образование.

2.

3. и т.д.

3. Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы.-2 часа

Подготовить информацию на тему « Этапы развития Русской кухни»

в виде презентации.

Результаты обучения:

уметь:

-уметь составлять план работы для получения информации.

-уметь передавать информацию при помощи презентации в программе MS POWER POINT

знать:

-этапы развития русской кухни;

Формируемые общие компетенции:

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

4. Самоконтроль и самооценка.

Вопросы для закрепления.

Инструкция: 1. Дайте определение следующим профессиональным терминам.

1. Кулинария – это _____
2. Сырье- это _____
3. Полуфабрикат –это _____
4. Готовое блюдо – это _____
5. Кулинарное изделие- это _____
6. Технологический процесс- это _____

2. Закончите предложение, вставив необходимое слово.

1. На предприятиях общественного питания центральное место принадлежит _____.
2. Кулинария изучает технологические процессы приготовления _____.
3. От его квалификации, профессиональных навыков, образования и духовных качеств зависит и _____.

Критерии оценок: обучающийся ответивший правильно на 8-9 вопросов – оценка отлично «5»

6-7 вопросов – оценка хорошо «4»

4-5 вопросов – оценка удовлет. »3»

Менее 4 вопросов оценка неудовлит. «2»

Литература по теме

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» Москва, « Академия» 2011 г.

Тема 1.2. «Химический состав, пищевая ценность овощей и грибов»

Количество часов- 1 час

Результаты:

Уметь:

- уметь характеризовать химический состав овощей и грибов.
- уметь проверять органолептическим способом годность овощей и грибов.
- уметь группировать овощи по определенным признакам.

Знать:

- знать химический состав и питательную ценность овощей и грибов.
- знать ассортимент клубнеплодов, корнеплодов, капустных овощей, луковых овощей, плодовых овощей, салатных и десертных овощей и грибов.

Формируемые общие компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

План изучения темы:

- 1.изучение теоретических основ
- 2.Выполнение практических заданий
- 3.Выполнение заданий ВСМР
- 4.Самоконтроль и самооценка.

1.Изучить Химический состав овощей и грибов, пользуясь учебной литературой- З.П. Матюхина « Товароведение пищевых продуктов».М. Академия.2011 г. стр. 47-49.

Полезные свойства овощей обусловлены их химическим составом. Овощи состоят в основном из: воды, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, эфирных масел, дубильных веществ, гликозидов, красящих веществ. Азотистых веществ, жиров, фитонциды.

6. По данным Института питания РАМН, взрослым людям рекомендуется ежедневно употреблять около:

- А) 500 гр картофеля
500--600 гр овощей
- б) 300 гр картофеля
325-400 гр. овощей
- в) 1000 гр картофеля
1000-1200 гр

овощей.

7. Углеводы важнейшая составная часть овощей, которая представлена:

А) Сахарами, пектиновыми веществами, крахмалом, клетчаткой, инулином.

Б) Сахарами, органическими кислотами, пектиновыми веществами, инулином.

В) Сахарами, крахмалом, клетчаткой, инулином.

Г) Все варианты правильные.

8.Красящие вещества окрашивают овощи в разнообразные цвета:

Хлорофилл _____

Каротиноиды _____

Антоцианы и бетаины _____

Критерии оценки: обучающийся ответивший правильно на

8 вопросов – оценка отлично «5»

6-7 вопросов – оценка хорошо «4»

5-4- вопросов – оценка удовлет. «3»

Менее 4 вопросов оценка неудовлит. «2»

Литература по теме

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» Москва, « Академия» 2011 г.
2. Матюхина З. П.«Товароведение пищевых продуктов» Москва.
« Академия»2011 г.

Тема 2 «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов» Количество часов – 32

Результаты обучения

уметь:

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из картофеля, свеклы, моркови, редьки, хрена;

-обрабатывать различными методами (вручную, механически) перечисленные овощи;

- производить расчеты необходимого количества сырья;

- определять размер потерь при механической обработке перечисленных овощей и полуфабрикатов.

знать:

-товароведную характеристику овощей и грибов;

-технику обработки картофеля, свеклы, моркови, редьки, хрена;

-способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

-правила хранения полученных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей;
-правила их безопасного использования.

Формируемые компетенции

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Тема 2.1 Товароведная характеристика клубнеплодов, корнеплодов.

Результаты обучения:

Уметь:

-проверять органолептическим способом качество картофеля, топинамбура, батата, моркови, свеклы, редьки, хрена и др корнеплодов;

Знать:

Ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству картофеля, топинамбура, батата, моркови. Свеклы, редьки. Хрена и др. корнеплодов.;

Формируемые общие компетенции:

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

План изучения темы:

1. Изучить товароведную характеристику клубнеплодов и корнеплодов. Клубнеплоды – это утолщенное окончание подземного стебля. К ним относят картофель, топинамбур, батат. Картофель занимает важную роль среди растительных пищевых продуктов. Ему отводится большая роль в питании населения. (он занимает 2 место после хлеба).

По назначению сорта картофеля подразделяются на столовые, технические, кормовые, универсальные.

В общественном питании поступает картофель столовых и универсальных сортов.

В зависимости от пищевой ценности выделяют высокоценные сорта позднего созревания – Гатчинский, Комсомолец, Огонек и др.

Ранние сорта картофеля подразделяются на 2 класса – 1 класс и 2 класс, а поздний подразделяется на 3 класса – экстра. 1 класс, 2 класс. (ГОСТ Р 51088-01).

Корнеплоды- овощи, утолщенный стержневой корень которых съедобен. К ним относится – морковь. Свекла, редька, редис. Репа. Брюква. Белые корни. Хрен.

Морковь- отличительными признаками сортов моркови являются- период созревания. Форма. Величина корнеплодов. Их строение, окраска. Вкусовые достоинства и сохраняемость.

Свекла- лучшими кулинарными свойствами обладает темноокрашенная свекла с небольшим количеством светлых колец, средних размеров. Плоскоокруглой формы. В пищу можно использовать ботву молодой свеклы. Самые популярные сорта – «Грибовская плоская», «Бордо 237», « Египетская плоская», « Победитель» и др.

Упражнения на закрепление

1. Самостоятельно изучить и законспектировать требования к качеству корнеплодов. Результаты изучения оформить в таблицу.

№п/п	Наименование корнеплодов	Требования к качеству
1.	Морковь	Поперечный диаметр до 1 .09-2-4см; После 1.09 экстра-2-4.5 см; 1класс-2-6см; 2класс2-7 см. Длина- экстра и 1 класса-10 см.;2 класс- не нормируется. Внешний вид-допускаются зарубцевавшиеся природные трещины. Незначительные дефекты формы и окраски. Допускается морковь с повреждениями и порезами до 5%.

Самоконтроль

Бракераж корнеплодов.

Критерии

Задание выполнено	если обучающийся с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит.
Задание не выполнено	если обучающийся очень слабо ознакомился с материалом или вообще не освоил умения по конспектированию материала. Допустил существенные ошибки в ответе.

Литература по теме

1. З. Матюхина З. П.«Товароведение пищевых продуктов» Москва . Академия.2011