

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Махновский
«09» февраля 2022 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

по учебному предмету
ЭК.02 Введение в специальность

для обучающихся специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Магнитогорск, 2022

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономика и сферы обслуживания»

Председатель Н.Н. Колесникова

Протокол № 5 от 19.01.2022

Рассмотрены на методической
комиссии 09.02.2022 г., протокол № 4

Составитель:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК  Ирина Владимировна
Авдюшина

Методические указания по выполнению практических работ разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины «Введение в специальность».

Содержание практических работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей, программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	6
Практическая работа 1	6
Практическая работа 2-3	7
Практическая работа 4.....	7
Практическая работа 5-6.....	8
Практическая работа 7.....	13
Практическая работа 8.....	14

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические занятия.

Состав и содержание практических занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование учебных практических умений в области общественного питания, необходимых в последующей учебной деятельности.

В соответствии с рабочей программой учебного предмета «Введение в специальность» предусмотрено проведение практических занятий.

В результате их выполнения, у обучающегося должны быть сформированы следующие результаты:

Предметные:

- ПР 1 свободное использование словарного запаса
- ПР 2 сформированность умений применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении
- ПР 3 сформированность умений применять полученные знания при решении различных задач
- ПР 4 создание условий для развития навыков учебной, проектно-исследовательской, творческой деятельности, мотивации обучающихся к саморазвитию

Метапредметные:

- МР3 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- МР4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников;

Личностные:

- ЛР2 гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности
- ЛР5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- ЛР7 навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- ЛР13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на подготовку обучающихся к освоению видов деятельности программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению ***профессиональными компетенциями:***

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

А также формированию ***общих компетенций:***

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Выполнение обучающихся практических и/или лабораторных работ по учебному предмету «Введение в специальность» направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, и др.;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1 Требования ФГОС СПО по специальности. Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации

Практическое занятие № 1

Поиск информации на официальном сайте МГТУ, регистрация на образовательном портале, просмотр расписания занятий.

Экскурсия в библиотеку. Составление библиографического описания литературы.

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Информационные средства МГТУ. Поиск необходимой информации»;
2. развитие умения осуществлять поиск информации в интернете;
3. развитие умения пользоваться справочным фондом в библиотеке.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- выбирать необходимые источники информации при решении проблемы;
- пользоваться справочным фондом библиотеки, карточными и электронными каталогами;
- составлять библиографические списки к рефератам, курсовым и дипломным проектам (работам);
- пользоваться образовательным порталом МГТУ
- использовать возможности сети Интернет.

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, компьютеры с выходом в интернет, библиотека с карточным и электронным каталогом.

Задание:

1. Ознакомиться с официальным сайтом МГТУ.
2. Осуществить поиск необходимой информации.
3. Пользоваться видами информационных ресурсов для решения образовательных потребностей.
4. Составить библиографический список к докладам, рефератам, курсовым работам.
5. Пользоваться справочным фондом библиотеки, карточным и электронным каталогом.
6. Пользоваться образовательным порталом университета.

Порядок выполнения работы:

1. Студенты работают в учебном кабинете, оснащенном компьютерной техникой.
2. Студенты знакомятся с процессом выхода на официальный сайт, на образовательный портал МГТУ.
3. Студенты занимаются поиском нужной информации на интернет-сайте.
4. Студенты размещаются в библиотечном зале, оборудованном компьютерами, с выходом в интернет.
5. Студенты знакомятся с процессом пользования карточным и электронным каталогом.
6. Студенты осуществляют поиск информации для выполнения рефератов, докладов и составляют свои библиографические списки

Форма представления результата: выполненная работа (студенты делают выводы о необходимости пользоваться интернет - сайтом так как в процессе обучения студенты осуществляют поиск необходимой информации; студенты самостоятельно составляют библиографические списки необходимой литературы).

Тема 1.2. Особенности выбранной профессии. Организация собственной деятельности

Практическое занятие № 2-3

Экскурсия на производство / базы практик. Составление отчета по экскурсии.

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Особенности выбранной профессии»;
2. ознакомление с деятельностью технолога в предприятии общественного питания.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;
- объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога;
- ориентироваться на рынке труда.

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, должностные инструкции.

Задание:

1. Ознакомиться с квалификационными требованиями для сотрудников предприятия общественного питания.
2. Ознакомиться с основными видами деятельности техника-технолога в предприятии общественного питания.

Порядок выполнения работы:

1. Студенты общаются с руководителем и технологом предприятия общественного питания.
2. Студенты знакомятся с требованиями к специалистам и рабочим профессиям, которые должны выполнять работники предприятия общественного питания, особенно выделить требования к технику-технологу.
3. Студенты наблюдают за работой повара, определяют степень выполнения профессиональных обязанностей.

Форма представления результата: выполненная работа (студенты составляют отчет об экскурсии, делают выводы о значимости профессии техника-технолога в предприятии общественного питания).

Тема 3.1 Организация собственной деятельности

Практическое занятие № 4

Разработка проекта «Профессиональный план личности»

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 7

Цель работы:

1. обобщение и систематизация материала по теме «Организация собственной деятельности»;
2. оценка своих способностей и возможностей в профессиональной деятельности.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- оценивать социальную значимость своей будущей профессии;
- объективно оценивать должностные обязанности техника-технолога;
- выбирать необходимые источники информации при решении проблемы;
- использовать возможности сети Интернет.

Материальное обеспечение:

Конспект лекций, методические указания для практических занятий, тесты, задания.

Задание:

1. Составить профессиональный план личности.
2. Определить условия формирования мотивации на успех.
3. Разработать проект «Профессиональный план личности»

Порядок выполнения работы:

1. Студенты составляют план личности с учетом будущей профессиональной деятельности.
2. Студенты определяют мотивацию как фактор профессионального становления личности, достижения успеха, состояния возможностей и желание личности.
3. Студенты выявляют необходимые условия формирования мотивации у них на успех в будущей профессиональной деятельности.

Форма представления результата: выполненная работа (студенты составляют план по организации собственной профессиональной деятельности и по саморазвитию и самореализации личности).

Тема 1.2

Особенности выбранной профессии. Предприятия

питания – специфическая отрасль экономики России. Организация собственной деятельности

Практическая работа 7 Food Art или Eat Art

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
ПК 1.1, ПК 1.3

Цель работы:

- обеспечить знание обучающимися понятия **Food Art** - направление в современном искусстве, в рамках которого еда выступает в качестве выразительного средства при создании произведений искусства, является одним из направлений нового реализма.
- обеспечить формирование умений составления композиции.
создать условия для:
- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
- развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно выбирать материал для изготовления работ
- выполнять работы в технике ассамбляжа

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,

инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;

документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная; методические указания для практических занятий

Задание:

-Посмотреть видеоролик

-Выполнить подготовку продуктов

-Составить композиций

-Подготовить фото альбом

Порядок выполнения работы:

- ознакомляющая беседа о **Food Art** (история, практические советы);
- устное объяснение задания с практическим примером;
- индивидуальная работа с каждым обучающимся;
- просмотр полученных работ.

Ход работы:

1. Представление технологии
2. Инструктаж
3. Выполнение заданий
4. Подведение итогов. Рефлексия

Форма представления результата: выполненная работа, и подготовленный фото альбом.

Тема 3.1 Технологические свойства овощей

Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей

Практическое занятие № 5-6

Изучение форм и видов нарезок

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

ПК 1.1, ПК 1.3

Цель работы:

-сформировать профессиональные умения и навыки при подготовке овощей и грибов

-научить обучающихся сложной и фигурной нарезки

-ознакомит со стандартами европейских нарезок,

- научить обучающихся составлять композиции из овощей и фруктов

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

— подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

— осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов и фруктов

— нарезать овощи и фрукты различными формами (простыми и сложными)

— подбирать разделочные доски по цветовому соответствию для продуктов

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,
инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;
документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная. Европейские стандарты нарезки овощей.»; методические указания для практических занятий

Задание:

- Заполнить таблицу по соответствию групп и видов овощей.
- Написать схему по первичной обработке клубнеплодов
- Подготовить инструкционно-технологических карт;
- Подготовить видеоролик «Карвинг-декоративная нарезка из овощей и фруктов»;
- Выполнить нарезку
- Составить композиций

Порядок выполнения работы:

1.Демонстрация преподавателем трудовых приёмов по сложной нарезке и выполнение европейских видов нарезок

Соломка

Картофель

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам

Морковь, 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, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада

Белокочанная капуста

Квадратное сечение 0,2х0,2 см; длина 4—5 см

Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольника, капусты тушеной

Красно- кочанная капуста

То же

На гарнир к холодным и горячим блюдам и для салата

Брусочки

Картофель

Квадратное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см

Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жаренной грилье, а также для рассольника домашнего

Морковь, петрушка, сельдерей

Квадратное сечение 0,4х 0,4 см; длина 2,5—3,5 смДля бульона с овощами

Кубики

Картофель

Величина ребра 1,0—2,5 см

Для супов: картофельного с крупами, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу

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

Зелень петрушки и укроп, капуста белокочанная 0,1—0,2х0,1—0,2 см; величина ребра 0,2—0,3 см

Для посыпки при отпуске первых и вторых блюд; для щей суточных

Кружочки

Картофель

Диаметр 2—3 см; толщина 0,2—0,3 см

Нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используется на гарнир к запеченной рыбе в сметане, рыбе по-московски, рыбе по-русски

Морковь, петрушка, сельдерей

Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см

Для супа крестьянского

Ломтики

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; вареный — на гарнир к запеченной говядине

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

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

Разные размеры, но не более 3,5 см

Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски

Квадратики (шашки)

Белокочанная капуста

Размеры 3,0—3,5 см

Для борща флотского, щей из свежей капусты, супа крестьянского

Кольца и полукольца

Лук репчатый

Диаметр 3—6 см

На гарнир к бифштексу с луком, шашлыку

Лук порей

Диаметр 1—2,5 см

Для сельди с гарниром, в салаты и винегреты

Гребешки, звездочки, шестеренки

Морковь, петрушка

2,0—3,0х1,25 см

На гарнир к заливной рыбе, в маринады, а также для украшения холодных и горячих блюд

Бочоночки, груши, орешки, шарики

Картофель

Бочоночки 3,5—4,0х6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см

Вареный картофель — на гарнир к селедке натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле

Морковь, петрушка

Шарики диаметром 1,0—1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см

На гарнир к холодным и горячим блюдам

Стружка

Хрен

Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см

На гарнир к натуральному бифштексу и ростбифу

Картофель

Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

На гарнир к филе

Рубка (мелкая)

Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста

Размеры 0,1—0,2х0,1—0,2 см

2.Разбор технологической последовательности сложной нарезки

В таблице дана схема классификации овощей с иллюстративным изображением каждой группы овощей, что позволяет студенту с первых уроков знать как выглядят овощи. Поясняя таблицу преподаватель рассказывает о классификации овощей по используемой части. Овощи подразделяют на две группы: вегетативные и плодовые. У вегетативных овощей съедобной частью являются вегетативные части растений: корни, стебли, побеги с листьями, почками и соцветиями; у плодовых - только плоды. Группа вегетативных овощей делится на семь подгрупп: корнеплоды, клубнеплоды, капустные, луковые, салатно- шпинатные, пряно-вкусовые, десертные; группа плодовых овощей делится на четыре подгруппы: тыквенные, томатные, бобовые и зерновые.

Инструкционно технологическая карта №1

Клубнеплоды. У этой группы овощей в пищу употребляют клубень, который является видоизмененным подземным стеблем- столоном, состоящим из кожуры(перидермы) , коры и сердцевиды. Промышленное значение имеет только картофель. В эту группу входит также батат (сладкий картофель) и топинамбур (земляная груша), но широкого распространения они не имеют.

Корнеплоды. У этой подгруппы овощей в пищу употребляется та часть корневой системы, в которой накапливаются питательные вещества для самого растения. В ней находятся: морковь, свекла, редис, хрен, репа, брюква, петрушка, редька, пастернак.

Капустные овощи. К ним относят несколько ботанических видов растений: кочанную капусту - белокочанную, краснокочанную, савойскую и брюссельскую; 9 листовую капусту- китайскую; цветную и ее разновидности- капусту спаржевую (брокколи); стеблеплодную капусту - кольраби. Наиболее распространены белокочанная и цветная капуста. Другие виды капусты относят к числу высокоценных, но пока мало распространенных овощных культур.

Луковые. Используемые в пищу частями этой подгруппы овощей являются розетки листьев у их основания, представляющие собой толстую сочную луковицу. К этой группе относят лук и чеснок, характерные содержанием больших количеств фитонцидов. Эти вещества эффективно уничтожают попадающие в организм бактерии и вирусы, но они же раздражают слизистые оболочки, включая поверхность глаз и эпителий кишечника.

Салатно-шпинатные овощи. Используют в пищу побеги с листьями, черешками и почками. Делятся на салатные (пресные и горькие салаты) и шпинатные (шпинат, щавель, мангольд и др.). Пряные. Эта подгруппа овощей ценится не только питательностью, сколько за вкус и запах. Это и уже упомянутые укроп и петрушка, это же майоран, эстрагон, базилик, чабер, фенхель, розмарин и другие растения.

Десертные овощи. Употребляются в качестве дорогого и изысканного лакомства. Они представлены ревенем, вырастающим иногда до двух метров в высоту, и спаржей, у которой ценятся тонкие верхушки побегов.

Тыквенные. Эта подгруппа овощей включает в себя такие популярные плоды, как огурцы, арбузы, дыни, тыквы, кабачки и патиссоны. Они представляют собой плоды с семенами, обычно очень сочные и довольно сладкие.

Томатные. Съедобной частью этой подгруппы овощей является многосемянная ягода с семенными камерами, заполненными сочной мякотью (томаты, баклажаны) или полыми (перец).

Бобовые. К ним относят горох, фасоль, бобы. Бобовые обладают повышенной пищевой ценностью, так как в их составе содержится от 4 до 7%белковых веществ, 3...8% сахара, 2...8%крахмала, витамин С.

Овощную фасоль также делят на сахарную и луцильную; используется для консервирования, приготовления первых блюд, закусок и т.д. Бобы имеют крупные (2...3см) различной окраски семена; убирают их в недозрелом состоянии и употребляют в кулинарии для консервирования.

3.Повторяя по таблице изученный материал по классификации овощей, можно задать обучающимся вопросы и предложить задания.

Вопросы для закрепления теоретического материала.

1. Что относят к клубнеплодам?

2. Какие овощи относятся к корнеплодам?

3. К какой группе по классификации относятся арбузы?

4. Какие овощи из подгруппы томатные имеет полую семенную камеру?

Задание: 1. Составить схему классификации овощей с указанием групп и подгрупп (их 10) и названий овощей, входящих в группу.

3.Разбор европейских названий нарезки и их размеров.

Профессиональный кулинар отличается от дилетанта в том числе и тем, что владеет профессиональной терминологией и умеет выполнить то, что она означает. Перед вами наиболее известные способы нарезки продуктов.

Брюнуаз Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики среднего размера (4 мм). Такая нарезка улучшает пищевые качества блюда. Именно так нарезаются овощи для салата оливье и винегрета.

Шифонад Приготовление ассорти из зеленых листовых овощей-трав. Продукты нарезаются полосками 1 см шириной, бланшируются кипятком.

Карпаччо Это очень тонкие кусочки сырого мяса, приправленные оливковым маслом с уксусом или лимонным соком. Подается с пармезаном на листьях салата.

Тартар . Так называют способ нарезки и подачи продуктов — все, что мелко-мелко нарезано и приправлено пикантным соусом.

Крудите . Нарезка сырых овощей одинаковыми небольшими кусочками, выложенными на блюдо. Подается с пикантными соусами.

Пейзан . Нарезка овощей и корнеплодов тонкими квадратными или круглыми ломтиками.

Приблизительная величина 12х12х4 мм.

Жюльен . Овощи нарезаются тонкой соломкой. Размер ее зависит от типа продукта, но не более 4-5 см, Теперь жульеном называют и грибы под соусом бешамель.

Конкассе . Нарезка овощей мелкими кубиками размером до 2 мм. При этом овощи очищают от кожицы и семян. По способу нарезки названо одноименное готовое блюдо.

Бланкет. Способ нарезки продукта ровными прямыми одинаковыми кусочками (брусочками) для жарки, например, картофеля. используется также в супах.

Форма представления результата: выполненная работа

Тема 3.1 Технологические свойства овощей

Тема 3.2 Технологический процесс механической обработки овощей

Практическая работа 7

Составление композиций из овощей и фруктов

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

ПК 1.1, ПК 1.3

Цель работы:

- обеспечить знание обучающимися понятия карвинга - древнего тайского искусства резьбы по овощам и фруктам, истории его возникновения, особенностей подготовки овощей и фруктов к работе;

- обеспечить формирование умений вырезания отдельных элементов из овощей и фруктов, составления композиции.
создать условия для:
- развития кинестетического аппарата (ощущений, связанных с движением в пространстве);
- развития элементов творческой деятельности (интуиции, пространственного воображения);
- развития навыков и умений в работе с овощами и фруктами для создания художественных композиций.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно выбирать материал для изготовления украшений блюд
- правильно выбирать инструмент для изготовления украшений;
- правильно использовать различные инструменты для карвинга;
- выполнять фигурную резку из овощей и фруктов, элементы сервировки стола.

Материальное обеспечение:

сырье - продукты;

оборудование: электронные весы, производственные столы, моечные ванны;

посуда: миски, кастрюли, ложки, вилки, тарелка, посуда для подачи;

инвентарь: ножи поварская тройка, набор для «Карвинга»,

инструменты и приспособления: лопатка, прихватки, разделочные доски зеленые;

документы письменного инструктирования – инструкционно -технологическая карта «Формы нарезки -сложная и фигурная; методические указания для практических занятий

Задание:

-Выполнить нарезку

-Составить композиций

-Подготовить видеоролик «Карвинг-декоративная нарезка из овощей и фруктов»;

Порядок выполнения работы:

- ознакомляющая беседа о карвинге (история, практические советы);
- устное объяснение задания с практическим примером;
- индивидуальная работа с каждым обучающимся;
- просмотр полученных работ.

Ход работы:

5. Представление технологии карвинга
6. Инструктаж
7. Выполнение заданий
8. Подведение итогов. Рефлексия

Форма представления результата: выполненная работа

Тема 3.3 Органолептический анализ продукции общественного питания

Практическая работа 8

Изучение основ органолептической оценки качества продовольственных товаров

Формируемые компетенции:

ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07

ПК 1.1, ПК 1.3

Цель работы:

-изучить органолептический метод определения значений показателей качества продовольственных товаров

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- При помощи органов чувств (зрительных, осязательных, обонятельных, вкусовых, слуховых) осуществлять контроль качества продукции на пищевых предприятиях, при хранении и реализации

Материальное обеспечение:

сырье – продукты, полуфабрикаты; ГОСТ, методические рекомендации по выполнению практических работ

Задание:

-провести органолептическую оценку
-заполнить таблицу

Порядок выполнения работы:

Провести органолептическую оценку, в следующей последовательности:

-сначала устанавливают показатели, оцениваемые визуально (зрительно): внешний вид, форму, цвет, прозрачность и т. д.,
-после этого определяют консистенцию, запах, вкус.
-заполнить таблицу

Справочные материал

Определение внешнего вида продовольственных товаров (зрительные ощущения)

Путем осмотра определяют форму и окраску, состояние наружной и внутренней поверхности товара, прозрачность, мутность, состояние упаковки. Иногда определение цвета производится сравнением с эталоном или с цветовой шкалой.

Определение внешнего вида продуктов (сыпучих, жидких) производят методом парного сравнения исследуемых образцов с контрольными эталонами по цвету, прозрачности.

Сыпучий продукт рассыпают по доске или на бумаге и рассматривают при отраженном освещении, сравнивая с эталоном. Цвет и прозрачность жидких продуктов оценивается в проходящем свете. Цвет может соответствовать стандарту, эталону или отличаться от него.

Получите образцы муки, крахмала, сахарного песка, соков и сравните их со стандартами, эталонами. Сделайте заключение о цвете и прозрачности образцов, о соответствии или отличии испытуемых образцов по этим показателям от стандарта, эталона (светлее, темнее, более или менее прозрачный).

**Изучение терминологии органолептической оценки
консистенции, практическое подтверждение**

Осязанием определяют консистенцию (степень твердости продукта и его способность к деформации во время нажима), плотность (сопротивление продукта нажиму), упругость и эластичность (способность продукта восстанавливать первоначальную форму после нажима), вязкость (способность течения), липкость (прилипание к пальцам руки), сухость или влажность продуктов на ощупь.

При определении консистенции и физической структуры, степени измельчения применяют кроме осязательных (тактильных) и зрительные ощущения. В полученных образцах продуктов на ощупь (концами пальцев) определите приблизительную величину частиц порошкообразных и зернистых продуктов, а также консистенцию (твердость, плотность, прочность, мягкость).

При зрительной оценке определите структуру продукта.

Укажите термин и степень соответствия определяемого показателя норме стандарта (ниже или выше нормы).

**Определение качества пищевых продуктов по запаху
(обонятельные ощущения)**

Пищевые продукты обладают специфическим, а также посторонними запахами. Настоящее задание предусматривает определение степени соответствия природного или наличия посторонних запахов на примере некоторых пищевых продуктов.

Получив образцы для исследования на запах, нужно несколько раз вдохнуть через нос газовую фазу над каждым продуктом.

Полученные ощущения в качестве результата запишите в тетрадь, указав степень природного запаха (нормальный, сильный, слабый), при наличии постороннего запаха его необходимо квалифицировать, указать его природу (происхождение) и степень выраженности.

Определение качества пищевых продуктов по вкусу

(вкусовые ощущения)

Известны четыре основных вида вкуса, которые могут ощущаться: сладкий, соленый, кислый, горький. Кроме того, вкус может быть смешанным: горько-сладкий - рябина, кисло-сладкий - квашеные овощи, хлеб и др. Ощущения вкуса возникает только в том случае, если исследуемое вещество находится в растворенном состоянии (в воде или слюне). Каждое вкусовое вещество дает соответствующее ощущение при определенной минимальной концентрации. Эта минимальная концентрация называется порогом ощущения.

При определении вкуса твердых, сыпучих продуктов (муки, печенья, пряников, хлеба, конфет и др.) их тщательно пережевывают, распознавая при этом вкусовые ощущения.

При оценке жидких продуктов (соков, вина, экстрактов, сиропов, молока и т.д.) берут глоток напитка и перекачивают его в полости рта, а затем проглатывают.

При определении вкуса продукта необходимо обратить внимание послевкусие, т.е. вкусовые ощущения, возникшие после проглатывания продукта. Результаты органолептической оценки запишите в таблицу

Таблица 1

Показатели	морковь	картофель	Котлеты рубленые	Биточки натуральные

Форма представления результата: выполненная работа