ГККП «Агротехнический колледж, город. Акколь», при управлении образования Акмолинской области

**Урок производственного обучения с элементами компетентностно-оринтированными заданиями на тему** «Блюда и гарниры из макаронных изделий»

***Разработала:*** *Рыкунова Т.М.., мастер производственного обучения*

**Тема программы:** Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий с

**Тема урока:** Блюда и гарниры из макаронных изделий.

**Цели урока:**

*Обучающая:* научить обучающихся приготовлению, порционированию, оформлению блюд из макаронных изделий.

*Развивающая:* развитие творческого интереса, формирование профессиональных навыков и умений.

*Воспитательная:* воспитание уважения к труду, избранной профессии, ответственности, бережливости, аккуратности, умения работать в коллективе.

**Ожидаемый результат:** обучающиеся должны научиться приготовлению, порционированию, оформлению блюд из макаронных изделий, исправлять допустимые дефекты.

**Межпредметные связи:**

ТПП – Блюда и гарниры из макаронных изделий.

Товароведение – Пищевая ценность овощей и химический состав.

Оборудование ПП – Тепловое оборудование.

Гигиена и санитария – Санитарные требования к приготовлению, хранению, реализации готовых блюд из макаронных изделий.

**Оборудование урока:** сборник р – р, технологические карты, сырье, весы, кухонный инвентарь, посуда, эл. плита.

**Ход урока.**

**1.Организационный момент:** приветствие, проверка готовности к уроку.

**2. Вводный инструктаж.**

**Сообщение темы и разъяснение целей урока.**

Повар – профессия,

Повар – призванье,

А для этого нам нужны

Умения, навыки, знания.

**Мотивация.**

 Искусство повара помогает человеку укрепить здоровье, насладиться вкусовыми качествами тех или иных продуктов. Правильно приготовленная еда – это залог хорошего самочувствия и отличного настроения, поскольку пища идет на построение тканей тела человека, снабжает его энергией и необходимыми питательными веществами.

На предприятиях общественного питания макаронные изделия являются кулинарным полуфабрикатом для приготовления множества вкусных блюд.

**1.Актуализация знаний. Составление информационного поля «Макароны»** (компетентностно-ориентированное задание)

Давайте вспомним, что мы знаем о макаронах. Каждый из вас назовет известную ему информацию, а я зафиксирую ее на информационном поле:

**Эталон ответов:**

- качественные макароны – желтого цве та,некачественные – серого;

- изготовляют из твердых сортов пшеницы;

- имеют разнообразную форму;

- подразделяют на 4 типа: трубчатые, нитеоб

разные, лентообразные, фигурные;

- хорошо хранятся, транспортируются;

- быстро варятся;

- жарят, запекают;

- варят двумя способами: сливной, несливной;

- масса макарон увеличивается (за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом);

- нельзя промывать сырой водой;

- хорошо сочетаются с различными продуктами: мясом, рыбой, овощами, творогом, сыром, грибами, яйцами.

**2.Проблемный вопрос** (компетентностно-ориентированное задание)

Мы выяснили, что вы знаете о макаронах, теперь я предлагаю вам ответить на такой вопрос:

При приготовлении блюда «макароны по - флотски» часто нарушают санитарные требования. Расскажите, как именно?

**Эталон ответа:** «макароны по - флотски» готовят двумя способами: с отварным мясом и сырым фаршем. В первом случае отварное мясо нарезают, прокручивают через мясорубку. При этом происходит обсеменение вредными микроорганизмами. Необходимо протушитьпрокрученное мясо, а только потом соединить с отварными макаронами. Пропуская тушение, повара нарушают санитарные требования к приготовлению.

 Таким образом, нарушая технологию и санитарные требования к приготовлению пи щи, можно причинить вред здоровью.

**3. При потреблении того или иного продукта ученые и потребители часто спорят, полезны они для здоровья или нет. Сейчас мы попытаемся выяснить, полезны или вредны блюда из макарон.**

Первая группа запишет все, что знает о пользе, вторая - о вреде блюд из макарон (компетентностно-ориентированное задание)

  **Эталоны ответов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **1 группа – польза** | **2 группа – вред** |
| Легко усваиваются организмом | Если питаться только макаронами питание будет несбалансированным |
| Высокая энергетическая ценность | Чрезмерное потребление с жирными соусами и заправками активирует процесс накопления жира в организме |
| Клетчатка выводит токсины и очищает организм | Больным диабетом потреблять блюда из макарон не рекомендуется |
| Витамин В1 снижает усталость | Не рекомендуется употреблять после 6ч. вечера, т.к. сложные углеводы долго перевариваются |
| Витамин Е помогает бороться со старостью | Нарушения санитарных требований к приготовлению приводит к пищевым инфекциям |
| Без жирных заправок отварные макароны низкокалорийны |  |
| Если правильно сочетать макароны с другими продуктами, питание будет сбалансированным |  |
| Хорошо сочетаются с различными продуктами |  |

 Блюда из макарон, несмотря на все «за» и «против», продолжают оставаться одними из самых и часто потребляемых блюд, но надо знать, с какими соусами и добавками их сочетать, чтобы их потребление доставляло удовольствие и пользу для здоровья.

**4. Технология приготовления блюд из макарон.**

- Ребята, мы повторили все, что изучали о макаронах. Теперь вспомним технологию приготовления блюд из макарон.

Задание будет такое: даны глаголы, обозначающие процесс приготовления макаронника и лапшевника. Необходимо убрать лишние глаголы, а оставшиеся – расположить в последовательности технологического процесса (компетентностно-ориентированное задание)

**Эталоны ответов:**

**Макаронник:** закинуть в кипящую воду, отварить, остудить, взбить, добавить, перемешать, выложить, запечь.

**Лапшевник:** закинуть в кипящую воду, отварить, остудить, взбить, протереть, добавить, перемешать, выложить, сбрызнуть, запечь.

**5. Объяснение нового материала.**

- А теперь скажите, пожалуйста, для какой страны макароны являются традиционной пищей?

Итальянцы макароны называют пастами. Существует всемирный день пасты – 25 октября и отмечается он в 50 странах мира. Каждый вид пасты имеет свое название. Всего в мире насчитывается около 600 разнообразных форм макаронных изделий.

- А теперь вопрос на сообразительность и находчивость. Итальянские повара используют такое приспособление. Как вы думаете, для чего оно?







**Показ мастера с пояснениями:** а теперь я познакомлю вас с технологией приготовления блюда итальянскойкухни «Спагетти под соусом болоньезе»

**Повару на заметку:** итальянские повара при варке пасты в воду вливают немного оливкового масла – паста не разваривается, не слипается. Сваренные таким образом макароны можно не смывать.

При подаче спагетти при сервировке к приборам добавляют ложку. С помощью ложки на вилку накручивают спагетти.

**Факты о макаронах:**

Первое упоминание о макаронах встречается в кулинарной книге Аппикуса в 1 веке до н.э. в Древней Греции.

Первые машины для приготовления макарон появились в Венеции в 17 веке.

Первая макаронная фабрика в России открылась в конце 18 века.

Блюдо «Спагетти болоньезе» было запатентовано торговой палатой города Болонья, где его впервые и приготовили повара, в 1982 году.

**Закрепление** (компетентностно-ориентированное задание)

1. За счет чего при варке макаронные изделия увеличиваются в массе? И как это называется? (Масса макаронных изделий при варке увеличивается в 2.5- 3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Увеличение массы называется приваром).

2. Сколько составляет привар для макаронных изделий, сваренных сливным и не сливным способом? (составляет 150%; 200-300%)

3. Какое соотношение воды и макаронных изделий при варке сливным и не сливным способом? (1кг – 6л; 1кг – 2-3л)

**Объяснение учащимся правил техники безопасности.**

Прежде чем приступить к самостоятельному выполнению работы, мы должны вспомнить требования техники безопасности. При выполнении данных работ необходимо:

* Правильная организация рабочего места; отсутствие посторонних предметов; правильное расположение рабочих инструментов и продуктов;
* пользоваться правильными приемами работы ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа. Передавать нож (вилку) только ручкой вперед.
* Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
* Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
* Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.
* После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают, моют поддон, просушивают.
* Запрещается оставлять плиту включенной.

**Распределение заданий:**

1. составить технологические карты блюд (компетентностно-ориентированное задание)

2. приготовления блюд итальянской кухни(компетентностно-ориентированное задание)

1 группа – феттучинни с грибами; 2 группа – пенне с курицей.

**2 Текущий инструктаж:** подготовка рабочих мест и подбор инвентаря;

соблюдение технологии варки макаронных изделий и приготовления блюд из них;

соблюдение требований техники безопасности;

промежуточный контроль выполняемых работ; качество выполнения;

предупреждение возможных ошибок;

соблюдение тепловой обработки; оказание помощи обучающимся при выполнении работ.

**3 Заключительный инструктаж:**

 Бракераж готовых блюд,

анализ и исправление ошибок.

Оценка работ обучающихся.

**Рефлексия:**

- Что нового сегодня на уроке открыли для себя? Чему научились?

- Какое блюдо вам захотелось приготовить дома?

И в заключение хочу сказать, что из макарон не только готовят вкусные и полезные блюда, но мастерят различные поделки, может быть, глядя на эти изделия, вам тоже захочется изготовить что-нибудь своими руками.

Спасибо за урок!