

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования "Дагестанский государственный
аграрный университет имени М.М. Джамбулатова"

Аграрно-экономический техникум



Утверждаю:

Первый проректор

М.Д. Мукайлов

26. 12. 2024г.

Методические указания по учебной практике УП.05.01
для студентов специальности СПО

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного
сырья

Махачкала 2024

Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практические занятия являются обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова»
Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ
Д.А.

подпись

Магомедов

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин №9 от 20.12.2024г.



Председатель ПЦК

Ашурбекова Ф.А.

Пояснительная записка.

Данная методическая разработка предназначена для проведения урока учебной практики по программе кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Занятие разработано с элементами профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

- План занятия по теме: «Приготовление соленых и квашеных овощей»;
- Вопросы по проверке знаний обучающихся по теме;
- Критерии оценки качества готовых блюд;
- Технологические, инструкционно-технологические карты по приготовлению блюд;
- Требование к качеству соленых и квашеных овощей

. В ходе урока у обучающихся, формируются

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов.

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 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности.
- 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;

Методическая разработка может быть использована на уроках производственного обучения и в производственной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Вопросы для проверки теоретических знаний обучающихся составлены таким образом, что позволяют отследить теоретический уровень подготовки обучающихся по данной теме. Каждый обучающийся имеет возможность самостоятельной проверки знаний, как теоретической части, так и по практической при приготовлении соленых и квашеных овощей.

Занятие предусматривает использование дидактического материала, инвентаря, оборудования, посуды, продуктов.

ПЛАН УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ-01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

УП-01 «Кулинарная обработка и приготовление соленых и квашеных овощей»

Цель урока:

Обучающая:

- Стимулировать познавательный интерес к предмету.
- Расширять знания учащихся в области капустной культуры.
- Практическая часть. Изучить технологический процесс приготовления квашеной капусты, соленых огурцов.
- Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания
- Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы.

Развивающая:

- Развивать умения рационально организовывать труд;
- Находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности;
- Оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

Воспитательная:

- Воспитывать - чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;
- Формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации;
- Воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.

Уровень усвоения: Усвоение новых знаний и умений

Метод обучения: работа в малых группах.

Демонстрация презентации на соответствующем оборудовании, технологические карты на приготовление квашеной капусты. С расчётом 2,5 кг свежей капусты

Метод обучения – диалогический, показательный; учения – репродуктивный, частично-поисковый; практический.

Материально-техническое оснащение урока:

Оборудование: компьютер с проектором, презентация «Кое-что о капусте», технологические карты

Кухонный инвентарь:

разделочные доски, терки, стеклянные банки; деревянные палочки; тазики различной ёмкости; ножи; ложки чайные

Сырье:

Капуста белокочанная ; морковь; соль

Межпредметные связи:

ОПД-01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»,

ОПД-02 «Основы товароведения продовольственных товаров»

ОПД-03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»

ОПД-06 «Охрана труда»

МДК -01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов»

МДК-01.02 «Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов»

Ход урока:

1.Организационная часть:

Организационный этап урока- 5 мин

Проверить учащихся к готовности урока .Сообщить тему и цель урока.

ПМ-01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

УП-01 «Кулинарная обработка и приготовление соленых и квашеных овощей»

Распределить студентов по рабочим местам, в составе бригад.

Назначить дежурных .

2.Вводный инструктаж:- 30 мин

2.1. Сообщение темы урока и учебной цели;

ПМ-01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

УП-01 «Кулинарная обработка и приготовление соленых и квашеных овощей»

2.2. Актуализация опорных знаний, умений и навыков по теме.

Викторина:

2.3. Показ и пояснение выполнения работ по новой теме: Кулинарная обработка и приготовление соленых и квашеных овощей. Квашение капусты, соленье огурцов. «Чем каждый овощ знаменит» (Приложение 1)

Отработка приемов нарезки и шинковки, способов приготовления маринадов для заквашивания и соления. (Приложение 2)

Отработка способов заквашивания и соления овощей.

Требования к качеству п/ф.

Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей.

Для чего сортируют овощи.

Для чего моют овощи перед очисткой. Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту.

Зачем капусту кладут в солёную воду.

Как обрабатывают капусту для соления и квашения.

Переработка и консервирование основаны на прекращении биохимических процессов в плодах и овощах, подавлении фитопатогенной микрофлоры и изоляции продукта от внешней среды, т. е. от вторичного занесения микрофлоры, контакта с кислородом воздуха,

а также светом. Существующие в настоящее время методы консервирования фруктов и овощей подразделяют на физические, химические и микробиологические.

К *физическим методам* относят:

- тепловую стерилизацию — основной промышленный метод консервирования, включает маринование, т. е. стерилизацию с добавлением уксусной кислоты;
- создание за счет высокой концентрации сахара, соли, высушивания осмотического давления, достаточного для предотвращения развития микроорганизмов;
- стерилизацию замораживанием при низкой отрицательной температуре;
- стерилизацию облучением — ультрафиолетовым, высокочастотным, радиоактивным, применяется часто в сочетании с другими методами;
- стерилизацию при помощи обеспложивающих фильтров, имеющих настолько малые поры, что соки, пропущенные через них, оказываются освобожденными от спор микроорганизмов.

Химические методы, основанные на применении антисептиков, включают:

- сульфитацию;
- применение бензойной и сорбиновой кислот.

Микробиологические методы основаны на накоплении молочной кислоты и спирта, к таковым относят:

- квашение капусты и соление овощей, грибов;
- мочение плодов и ягод;
- виноделие.

Наряду с использованием овощей и плодов в свежем виде значительную часть этих продуктов консервируют, что позволяет не только предохранять их от порчи, но и получать продукцию с новыми пищевыми и вкусовыми свойствами.



Квашение, соление и мочение - это различные названия одного и того же способа переработки плодов и овощей. В основе этого способа лежит молочно-кислое брожение Сахаров, в результате которого образуется молочная кислота. Она препятствует жизнедеятельности вредных микроорганизмов, способных вызывать порчу продукта. Разница в названиях объясняется тем, что в прошлом капусту и свеклу заквашивали без соли (из-за ее нехватки) и называли такую обработку квашением, а все другие овощи квасили с добавлением соли. Переработку ягод и плодов, достаточно кислых и в свежем виде, называли мочением.

Квашеная капуста. Для квашения пригодна большая часть сортов капусты, но лучшая продукция получается из высокосахаристых кочанов, с белыми негрубыми листьями. Перед квашением капусту очищают от зеленых и поврежденных листьев. Подготовленные кочаны шинкуют (не более 5 мм) или рубят на кусочки (не более 12х12 мм). Одновременно измельчают морковь на полоски (толщиной не более 3 мм).

Подготовленные компоненты закладывают в дощник (емкостью 18-25 т) и плотно утрамбовывают. Для улучшения качества продукции к капусте добавляют яблоки, тмин, клюкву и бруснику.

По способу приготовления квашеную капусту подразделяют на виды: шинкованную, рубленую, кочанную с шинкованной, кочанную с рубленой, цельнокочанную.



Соленые огурцы. Для соления наиболее пригодны сорта огурцов с плотной мякотью, негрубой кожей, малой семенной камерой, правильной формы. Таким требованиям отвечают сорта Нежинские, Вязниковские, Должик и др.

Приготовленные огурцы и специи послойно плотно укладывают в бочки в соответствии с рецептурой. При солении огурцов добавляют укроп, хрен (корень), чеснок, перец стручковый горький, эстрагон, листья черной смородины и др.

Заполненные огурцами и пряностями бочки заливают рассолом (6-9%-ной крепости) через шпунтовое отверстие. Бочки не укупоривают до

начала брожения и пока не накопится 0,3- 0,4 % молочной кислоты. При высокой температуре это происходит за 1-2 сут. Затем бочки заливают рассолом, укупоривают, маркируют и направляют на хранение, где продолжается накопление молочной кислоты, сахара расходуется на брожение, которое заканчивается в неохлаждаемых складах через 30, а в охлаждаемых - через 60 дней.

В последнее время широко применяется засолка огурцов в контейнерах емкостью 200 кг, в которые вкладывают полиэтиленовый вкладыш.

По качеству огурцы соленые делят на 1-й и 2-й сорта.

Огурцы 1-го сорта должны быть целыми, не сморщенными, крепкими, зеленовато-оливкового цвета, солоновато-кислого вкуса, длиной не более 110 мм, содержание соли - 2,5-3,5%, кислотность - 0,6-1,2 град.

Во *2-м сорте* допускаются огурцы с ослабленным хрустом, более солоноватого вкуса, длиной до 140 мм, содержание соли - 2,5-4,5%, кислотность - 0,6-1,4 град.

2.4. Закрепление знаний и умений нового материала.

Отработка способов заквашивания и соления овощей. Требования к качеству

2.5. Организация самостоятельной работы студентов:

- разделить студентов на бригады;
- сообщить норму времени;
- критерии оценок за выполненную работу;
- выдать инструкционно-нормативную документацию.
- провести инструктаж по охране труда «Безопасные методы работы» (Приложение 3)

Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ .

Соблюдение правил санитарии и гигиены.

3. Текущий инструктаж: 5 час.

3.1 Мастер п-о наблюдает за работой студентов, оказывает необходимую помощь, отвечает на возникшие в ходе работы вопросы.

3.2. Контролирует правильность выполнения заданий бригадами: произвести отработку способов заквашивания и соления овощей. Требования к качеству п/ф.

3.3. Целевые обходы мастера производственного обучения:

1-й обход: Проверить правильность организации рабочего места.

2-й обход: Проверить соблюдение учащимися правил охраны труда.

3-й обход: Проверка трудовых приёмов обработки овощей, правильное положение рук, правильность нарезки овощей.

4-й обход: Приём выполненных работ.

3.4. Проверить уборку рабочих мест, инструмента, оборудования.

4. Заключительный инструктаж: - 30 минут.

Подвести итоги деятельности бригад.

Анализ выполнения практического задания

Оценка качества квашения капусты.

Разбор ошибок допущенных в процессе приготовления.

Определение лучших учащихся.

Анализ соблюдения санитарных норм личной гигиены, техники безопасности и норм времени

Объявление оценок

5. Домашнее задание - подготовить рецепт приготовления солёной и маринованной капусты.

Приложение 4

Инструкционная карта пошагового приготовления квашенной капусты







	<p><i>Капуста белокачанная - 3 кг;</i> <i>морковь – 0.5 кг</i> <i>соль крупная - 1,5-2 ст. л);</i> <i>сахар - 1 ч. л.;</i> <i>перец черный горошком - 10-15 шт.;</i> <i>лист лавровый - 6-7 шт.</i></p>
	<p>Верхние листья удалить, капусту нашинковать., Морковь нашинковать соломкой, добавить к капусте.</p>




	Посолить, добавить перец, лавровый лист
	Нашинкованную капусту и морковь плотно уложить в банку
	На поверхности капусты выделяется сок
	Капусту прикрыть крышкой и оставить в тепле на 2-3 суток, периодически протыкая шпажкой, для удаления углекислого газа

Приложение 5

Инструкционная карта пошагового приготовления соленых огурцов

	Огурцы - 1,5-2 кг
	Чеснок - 3-4 зубчика
	Лавровый лист - 3-4 шт.
	Зонтики укропа - 1-2 шт.
	Листья хрена - 1-2 шт.
	Листья вишни - 1 веточка
	Перец горошком - 5 шт.
	Соль - 50 г

	Вода - 1 л
 <p>RussianFood.com</p>	Огурцы должны быть примерно одного размера Огурцы тщательно моют.
 <p>RussianFood.com</p>	Чеснок чистят, режут на кусочки.
 <p>RussianFood.com</p>	Листья хрена, вишни, зонтики укропа тщательно промывают.
 <p>RussianFood.com</p>	Банки тщательно моют, стерилизуют. Крышки кладут в кастрюлю, заливают водой и кипятят 3-5 минут
 <p>RussianFood.com</p>	Делают рассол: соль растворяют в холодной воде (50 г соли на 1 л
 <p>RussianFood.com</p>	Огурцы укладывают в банки, добавляя чеснок, лавровый лист, пере

	<p>Огурцы заливают холодным рассолом</p>
	<p>Банки с огурцами прикрывают прокипяченными крышками. Не закрывают герметично. Выдерживают на температуре для ферментации на 4-5 дней (можно выдерживать огурцы и дольше)</p>
	<p>После этого рассол сливают, кипятят и снова заливают огурцы в банки, закрывают закаточной машинки</p>

Приложение 3

Правила личной гигиены повара.

- Запрещается работать повару без медицинского осмотра
- Перед началом работы руки тщательно вымыть с мылом и насухо вытереть полотенцем
- Санитарная одежда должна быть чистой и отглаженной.
- Волосы должны быть убраны под шапочку.
- В карманах санитарной одежды не должно быть острых и колющихся предметов.

- Ногти у повара должны быть коротко острижены.

Техника безопасности с режущими предметами.

- Надо правильно держать нож и руки на продукте.
- Не поднимать нож с лишком высоко над разделочной доской.
- Передавать нож ручкой вперед.
- Не измельчать на тарелке очень мелкие кусочки продуктов.
- Проверить надежность крепления ручки.

Требования техники безопасности при выполнении работ

1. Проверить наличие и исправность оборудования.
2. Проверить заземление электрооборудования.
3. Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
4. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
5. В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.
6. При работе с горячей посудой и жидкостью: снимать крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя; класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался; передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
7. Не выполнять работу, которая не поручалась;
8. При работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперед;
9. Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
10. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

Приложение 1

Чем каждый овощ знаменит?

Викторина.

1. Первый овощ, закрытый в консервную банку, это

- А) бобы,
- Б) фасоль,
- В) горошек.

2. Какое овощное растение за день выпивает столько же воды, сколько взрослая рабочая лошадь?

- А) огурец,
- Б) тыква,

В) капуста.

3. Какой овощ в разных странах долгое время считали ядовитым, а на Руси его плоды называли «бешеные ягоды»?

А) картофель,

Б) помидор,

В) баклажан.

4. В каком растении древние греки видели символ устройства мира и считали его священным?

А) лук,

Б) чеснок,

В) кукуруза.

5. Первый овощ, испытавший невесомость, был выращен на космическом корабле «Колумбия». Это...

А) картофель,

Б) репа,

В) чечевица.

6. Какое растение с 1991 года в Европе стали считать фруктом лишь потому, что в Португалии варят из него экспортное варенье?

А) топинамбур,

Б) морковь,

В) свекла.

7. Название какого овоща, согласно этимологическому словарю, указывает на то, что есть его следует незрелым, не дожидаясь, пока он поспеет?

А) редис,

Б) кабачок,

В) огурец.

8. Две тысячи лет назад в Персии знали, но не любили этот корнеплод, считая его символом ссор и сплетен. Это...

А) редька,

Б) свекла,

В) брюква.

9. В Китае этот овощ символизирует здоровье и мудрость, а на Украине является частью свадебной символики – его девушка вручает жениху в случае отказа. Это...

А) бобы,

Б) перец,

В) тыква.

10. Какое популярное в 19 веке блюдо названо в честь известного русского писателя?


А) капустник по – тургеневски

Б) пареная репа «Толстовка»

В) картофель по – пушкински.

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		Доля приготовления фаршей

Приложение 7

Морковь

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)		Для приготовления маринада, супов, морковных котлет

<p>Брусочки (длина 3,5-4 см толщина 0,5 см)</p>		<p>Для супа с макаронами, овощами и для пропускания</p>
<p>Кубики средние (1-1,5 см)</p>		<p>Нарезают сырую морковь для пропускания, тушения</p>
<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		<p>Из сырой моркови для супов, из вареной для холодных блюд.</p>
<p>Дольки</p>		<p>Для пропускания, приготовление 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>

Ломтики (толщиной 1-2 мм)		Сырые ломтики для борща сибирского, вареные ломтики для салатов и винегретов
Звездочки (толщиной 1 мм)		Для украшения холодных блюд
Гребешки (толщиной 1 мм)		Украшения холодных блюд
Шарики и орешки (различного размера)		На гарнир к холодным блюдам

Учебная литература:

-Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/ Н.А.Анфимова.-7-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2012. -400с.

-Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования/ В.П Золин. - 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2010 . – 320 с.

-Качурина Т.А. Контрольно измерительные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для нач.проф. образования/ Т.А.Качурина.

– 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2012. -176с.

-Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования / З.П.Матюхина,

-Э.П.Королькова. - 4-е изд.,стер. - М.: ИЦ Академия, 2006. - 272с.

Матюхина, З.П. Основы физиологии и питания, гигиены и санитарии:

- Учебник для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2010. - 184с.

-Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд – М.: Цитадель-трейд, С23 2005. – 752с.