

Приготовление блюд из овощей

Горбатюк Наталья Николаевна
преподаватель специальных дисциплин
КГУ "Карагандинский колледж питания и сервиса"
Чайка Лариса Георгиевна
преподаватель специальных дисциплин
КГУ "Карагандинский колледж питания и сервиса"

Тип занятия	Комбинированный урок
Цель урока	После изучения данной темы студенты смогут: - сформировать знания и понятия по теме
Задачи	Сформировать представления о блюдах и гарниров из овощей
Ход урока	
Порядок действий	Ресурсы
Проверка готовности к уроку.	- рабочая тетрадь - ручка
Изучение нового.	<p>Запишите в рабочих тетрадях число, тему урока Приготовление блюд и гарниров из овощей Информация для ознакомления 1. Изучите классификацию овощей и по каждой теме составьте кластер. Например,</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[Десертные овощи] --- B[Спаржа] A --- C[Ревень] A --- D[Артишок] </pre> </div> <p>Составить такой кластер по всем видам овощам. Выполненные задания сфотографировать и прикрепить в разделе задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Томатные овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=3cccb1f5bec8a568b53095de74077c18 - Тыквенные овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=cbdca61a8a1103e2ab4045cc33a296b0 - Салатно-шпинатные http://college.sdot.kz/library/shared?m=ecc68078067f389dd27b8e5d4b914334 - Пряные овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=4705b765fb4ba5aa07266265d9685cc4 - Капустные овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=3600eb4c4abc459e1965a97214e2cf0a - Бобовые и зерновые овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=d513b0191a2501910b2e6be4b0366141 - Десертные овощи http://college.sdot.kz/library/shared?m=9cd6e8bead0044d793f92653e881f18b - Клубнеплоды http://college.sdot.kz/library/shared?m=ecd5313fa611df307224274164e65346 <p>2. Просмотр видеоматериала «Блюда из овощей» http://college.sdot.kz/library/shared?m=8b51a8003441f5bbdd7ed679c10fa9d4 https://youtu.be/hUxa8bEewLk</p> <p>Ознакомление с лекционным материалом Блюда и гарниры из овощей http://college.sdot.kz/library/shared?m=5083923f42d9eacaea03021c29da6220 Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей</p>

	<p>http://college.sdot.kz/library/shared?m=18f981426b35615ee50ada4c621a9e04</p> <p>Задание: Запишите несколько рецептов в тетрадь своих блюд из овощей. Выполненные задания сфотографировать и прикрепить в разделе задание:</p> <p>3. Изучите лекционный материал по теме «Организация работы овощного цеха». После изучения в тетради ответьте на вопросы. Выполненные задания сфотографировать и прикрепить в разделе задание:</p> <p>Вопросы для контроля знаний</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие требования предъявляются к расположению овощного цеха? 2. В чем состоит технологический процесс обработки овощей? 3. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования? 4. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности? 5. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов? 6. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе? 7. Укажите разницу в организации крупного овощного цеха заготовочного предприятия и овощного цеха хозяйства средней мощности. 8. Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи? 9. Как организуется труд в овощном цехе?
Задание на закрепление	<ol style="list-style-type: none"> 1. После выполненных заданий, пройдите тестовый контроль: <ul style="list-style-type: none"> - Свежие овощи - Блюда и гарниры из овощей
Рефлексия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что нового узнали на уроке? 2. Что было трудным для вас? 3. Что понравилось?