

Ефимова Ксения Юрьевна, мастер производственного обучения
ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции», г. Чебоксары
Педагогические методы и технологии обучения в профессиональном образовании

План урока
учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в группе № ПК 12/17

Дата проведения: « _____ » _____ 20__ г.

Мастер производственного обучения Ефимова Ксения Юрьевна

Тема урока: УП.01.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей

Цель урока:

Образовательная: Формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по обработке и нарезке традиционных видов овощей.

Задачи:

- Обучить рациональной организации рабочего места при готовности и исправности оборудования к работе;
- Формировать умения по обработке овощей в логической последовательности, выполнять нарезку и формовку овощей в производственных условиях;
- Научить студентов своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака в приготовлении полуфабрикатов.

Развивающая: Формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической работы.

Задачи:

- Развивать умения рационально организовывать и планировать свой труд;
- Формировать умения анализировать свою работу с позиции достижения наилучших результатов;
- Формировать способности адекватно оценивать производственные ситуации.

Воспитательная: Формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

- Развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;
- Воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;
- Воспитание ответственности и самостоятельности.

Методическая цель:

Активизация учебно-познавательного процесса путем применения технологии проблемного обучения

В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт: в подготовке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов.

Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):

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, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

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.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций

Методы урока: словесный, наглядный, практический

Межпредметные связи: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Материально-техническое оснащение: Учебная доска, учебные пособия, ноутбук, презентация.

Инвентарь: Холодильное оборудование, весы настольные, набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); ножи поварской тройки; набор инструментов для карвинга; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; функциональные емкости из нержавеющей стали; корзины для отходов; стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

Сырье: картофель, кабачки, цукини, тыква, томаты, лук репчатый, морковь, стручковый сладкий перец.

Учебная литература:

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с., [16] с. цв. ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с.

Структура урока:

Структура урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время
1. Организационный момент	Проверка присутствующих. Краткий план урока: - самостоятельное выполнение студентами обработки, нарезки традиционных видов овощей и их фарширование.	Запоминают порядок работы.	3 мин
Вводный инструктаж			
2. Актуализация опорных ЗУН	<u>Фронтальный опрос.</u>	Обучающиеся отвечают на поставленные вопросы.	7 мин
3. Мотивация познавательной деятельности Опорные знания и умения	<u>Практическая значимость различных видов нарезки, фарширования овощей и побуждение эмоционального интереса.</u> В общем, фаршированные овощи – прекрасная пища для наших желудков и фигур. А ещё они просты в приготовлении и вкусны, недаром плоды с начинкой есть практически в любой кухне мира. Скажите, чему способствует соблюдение формы и размера кусочков при нарезании овощей?	Приводят 2-3 примера из жизни, какие блюда, в состав которых входят фаршированные овощи, они знают. Ответы обучающихся: -сокращается продолжительность тепловой обработки; -равномерное доведение до готовности всех	5 мин

		<p>частей продуктов; -сохранению формы нарезки при тепловой обработке; -придает блюду эстетический вид.</p>	
<p>4. Структура изучения нового материала Инструктаж по технике безопасности и показ трудовых приемов и операций</p>	<p>Мастер знакомит обучающихся с новым материалом и выполняет операции подготовки овощей для фарширования</p> <p>1. Томаты. Плоды сортируют по степени зрелости, калибруют по размеру, затем плоды промывают. После промывания у томатов срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью и перцем, наполняют фаршем.</p> <p>2. Кабачки, цукини, патиссоны. Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.</p> <p>3. Стручковый сладкий перец. Плоды сортируют, промывают, удаляют вместе с плодоножкой и вынимают мякоть вместе с семенами, снова промывают.</p> <p>Далее перец бланшируют в горячей воде 1-2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.</p> <p>4. Баклажаны разрезают вдоль пополам, удаляют часть мякоти вместе с семенами, присаливают, дают постоять, затем промывают и фаршируют.</p>	<p>Обучающиеся слушают и следят за работой мастера, просматривая инструкционные карты.</p> <p>Обучающиеся решают ситуационные задачи.</p>	2 ч

		<p>5. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.</p> <p>Мастер производственного обучения знакомит с этапами подготовки сырья, предупреждает о возможных ошибках, требованиях к качеству. Закрепление и обобщение изученных вопросов.</p> <p>Мастер производственного обучения предлагает решить ситуационные задачи.</p>		
5. Текущий инструктаж	Мастер производственного обучения осуществляет обход рабочих мест обучающихся, контролирует качественное выполнение самостоятельной работы согласно инструкционно - технологическим картам, при необходимости проводит индивидуальные или групповые дополнительные инструктажи и консультации.	Работают индивидуально.		3,5 часа
6. Заключительный инструктаж. Рефлексия	<p>1. Дает характеристику работы групп, анализ выполненных работ (какие «+» и «-»), анализ работы в целом).</p> <p>2. Выставляются оценки. Выдается домашнее задание.</p>	Проводят самоанализ урока (рефлексия).		15 мин

План-конспект урока
учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
в группе № ПК 12/17

Дата проведения: « _____ » _____ 20__ г.

Мастер производственного обучения Ефимова Ксения Юрьевна

Тема урока: УП.01.2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей.

Цель урока:

Образовательная: Формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по обработке и нарезке традиционных видов овощей.

Задачи:

- Обучить рациональной организации рабочего места при готовности и исправности оборудования к работе;
- Формировать умения по обработке овощей в логической последовательности, выполнять нарезку и формовку овощей в производственных условиях;
- Научить студентов своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака в приготовлении полуфабрикатов.

Развивающая: Формирование и развитие умения анализировать этапы выполнения практической работы.

Задачи:

- Развивать умения рационально организовывать и планировать свой труд;
- Формировать умения анализировать свою работу с позиции достижения наилучших результатов;
- Формировать способности адекватно оценивать производственные ситуации.

Воспитательная: Формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

- Развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;
- Воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;
- Воспитание ответственности и самостоятельности.

Методическая цель:

Активизация учебно-познавательного процесса путем применения технологии проблемного обучения

В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт: в подготовке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов.

Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):

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, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.

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.

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций

Методы урока: словесный, наглядный, практический

Межпредметные связи: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места; МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Материально - техническое оснащение: Учебная доска, учебные пособия, ноутбук, презентация.

Инвентарь: Холодильное оборудование, весы настольные, набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); ножи поварской тройки; набор инструментов для карвинга; ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей; функциональные емкости из нержавеющей стали; корзины для отходов; стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

Сырье: картофель, кабачки, цукини, тыква, томаты, лук репчатый, морковь, стручковый сладкий перец.

Учебная литература:

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с., [16] с. цв. ил.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с.

Ход урока:

Организационный момент (3 мин).

Приветствие обучающихся. Проверка присутствующих.

Озвучивание темы урока:

Слайд 2. Сегодня на уроке мы ознакомимся со способами обработки, формования и кулинарного использования плодовых овощей. Как рационально использовать сырье, чтобы минимизировать количество отходов.

1. Вводный инструктаж.

Мастер производственного обучения:

Перед тем как перейти к новой теме вспомним, что проходили на прошлом уроке учебной практики. Мы рассматривали виды простой и сложной формы нарезки овощей, их кулинарное использование. Повторим данный материал.

Актуализация опорных ЗУН (7 мин):

Фронтальный опрос

<i>Вопросы мастера п/о:</i>	<i>Ответы обучающихся</i>
1) Перечислите сложные формы нарезки картофеля и их кулинарное назначение	1) Бочонки, груши – варка в воде и на пару. 2) Шарики крупные (шато) и мелкие (нуазет, паризьен) - жарка во фритюре или варка в воде и на пару. 3) Стружка, спираль – жарка во фритюре, как гарнир к банкетным блюдам. 4) Чесночки (дольки) - варка в воде. 5) Грибочки - варка в воде и на пару, как гарнир к банкетным блюдам. 6) Нарезка turne, жарка во фритюре или варка в воде и на пару.
2) Для чего можно использовать отходы, образующиеся при обработке картофеля, стебли петрушки и сельдерея, свеклы, репчатого лука?	Отходы картофеля – для получения крахмала. Отходы свеклы – подкрашивание борща. Шелуха репчатого лука – краситель. Стебли петрушки и сельдерея – как «букет гарни» добавляют в супы, соусы, бульоны.
3) Назовите условия и сроки хранения очищенных луковых овощей.	Хранят при температуре 0-4 ⁰ С, лук зеленый не более 18ч, репчатый лук, очищенный не более 24 ч.

Мастер п/о:

При приготовлении блюд из овощей очень важна форма нарезки. Скажите, чему способствует соблюдение формы и размера кусочков при нарезании овощей? Ответы обучающихся:

- сокращается продолжительность тепловой обработки;
- равномерное доведение до готовности всех частей продуктов;
- сохранению формы нарезки при тепловой обработке;
- придает блюду эстетический вид.

Правильно, форма нарезки играет не малую роль в приготовлении начинки для фаршированных блюд. Главное вкусовое, эстетическое сочетание продукта.

Мотивация учебной деятельности обучающихся (5 мин).

По мнению диетологов, любое мясо плохо сочетается с макаронами, зато идеально дружит с овощами. Их богатая клетчаткой мякоть помогает быстрее переваривать и усваивать мясо, дает небольшое количество калорий и снабжает организм очищающими пектинами и антиоксидантами. В общем, фаршированные овощи – прекрасная пища для наших желудков и фигур. А ещё они просты в приготовлении и вкусны, недаром плоды с начинкой есть практически в любой кухне мира. Например: итальянцы заполняют вкусным фаршем артишоки и цветки цуккини, японцы батат (сладкий картофель), тайцы банановые листья, корейцы папоротники, ну а мы - картошку, капусту, свеклу, перчики, баклажаны и тыкву. По своей форме они напоминают горшочки, лодочки, а начинку берем разную – мясную, крупяную, овощную, грибную. Главное блюдо хорошенько протушить, чтобы начинка пропиталась овощным соком.

Изучение нового материала (2 часа):

Мастер п/о: Для фарширования используют различные плодовые овощи - кабачки, перец, патиссоны, баклажаны, капустные овощи. При обработке плодовых овощей обращают внимание на степень зрелости сырья, его размеры.

Рассказ можно сопровождать показом презентации.

1. Томаты. Плоды сортируют по степени зрелости, калибруют по размерам: крупные мягкие зрелые и перезрелые – для супов и соусов, плотные - для фарширования.

Затем плоды промывают. После промывания у томатов срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью и перцем, наполняют фаршем.

2. Кабачки, цуккини, патиссоны. Овощи промывают, срезают плодоножку, очищают от кожицы. Молодые кабачки и сорт цуккини имеют мягкую кожицу, их не очищают. Очищенные кабачки и патиссоны разрезают на части и по необходимости удаляют крупные семена.

Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3-5 мин. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

3. Стручковый сладкий перец. Плоды сортируют, промывают, удаляют вместе с плодоножкой и вынимают мякоть вместе с семенами, снова промывают.

Далее перец бланшируют в горячей воде 1-2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

4. Баклажаны разрезают вдоль пополам, удаляют часть мякоти вместе с семенами, присаливают, дают постоять, затем промывают и фаршируют.

5. У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают.

Требования к качеству обработанных плодовых овощей.

Внешний вид: поверхность сухая, ровная, без повреждений, форма, свойственная виду овощей, без загнивших частей, без плодоножек и семян.

Вкус и запах: свойственный данной группе овощей, без постороннего привкуса и запаха.

Консистенция овощей: плотная, упругая.

Раздаются инструкционно-технологические карты подготовки овощей для фарширования (приложение №1)

Мастер производственного обучения показывает трудовые операции обработки и фарширования овощей с комментариями. При этом предупреждает о возможных ошибках, соблюдения техники безопасности. Подводит оценку качества готового полуфабриката.

Обучающиеся: следят за работой мастера, просматривая инструкционные карты.

Закрепление и обобщение изученных вопросов.

Мастер производственного обучения предлагает решить ситуационные задачи.

Ситуация №1. На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Эталон ответа: томаты необходимо рассортировать, промыть. Можно протереть на соус, использовать при приготовлении супов. Использовать для томатного конкассе: томаты опускают в горячую воду, удаляют кожицу и нарезают мелкими кубиками.

Ситуация №2. Вас пригласили в гости, на столе были ваши любимые запеченные фаршированные баклажаны. Попробовав блюдо, вы были разочарованы. Во-первых

кожица у овоща не разрезалась, была жесткая, а во-вторых чувствовалась горечь. Объясните, какие нарушения в технологии приготовления блюда допустил повар.

Эталон ответа: 1. Баклажан был перезревший, как результат грубая кожица. Чтобы избежать этого брака, повар должен был предварительно овощ ошпарить и подпечь в жарочном шкафу. 2. Для удаления излишней горечи баклажан необходимо присаливать и немного выдержать.

Мастер производственного обучения:

Организуем рабочее место, и приступим к выполнению самостоятельной работы. Выполняю обработку, подготовку овощей (томатов, перца, кабачков) для фарширования

3. Текущий инструктаж (3,5 часа).

Мастер производственного обучения контролирует качественное выполнение самостоятельной работы, при необходимости проводит индивидуальные консультации.

Проверка конечного результата.

4. Заключительный инструктаж. Рефлексия (15 мин).

Мастер производственного обучения дает характеристику работы групп, анализ выполненных работ (какие ошибки, «+» и «-», анализ работы в целом).

Выставляются оценки.

Выдается домашнее задание (Сделать презентацию «Фаршированные блюда из овощей»).

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Введение государственных образовательных стандартов в целях обеспечения качества профессиональной подготовки рабочих и специалистов различного уровня, учет требований формирующегося рынка труда и радикальных социально-экономических изменений в обществе обуславливают принципиально новое содержание подходов к уровням профессиональной компетентности обучающихся.

Рабочий новой формации должен обладать таким уровнем компетенции, который позволяет осуществлять продуктивные действия - создавать и выполнять алгоритмы нетиповой деятельности. Он должен быть готов к выполнению работ, которые требуют творческого подхода и самостоятельного выбора оптимального варианта выполнения, поэтому очень важно на уроках учебной практики закрепить знания, полученные на теоретических занятиях.

Изучение данной темы «Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей» способствует совершенствованию профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер», позволяет закрепить профессиональные знания и умения, полученные на предыдущих занятиях. Проблемные ситуации на уроках способствуют повышению интереса к профессии и изучаемой теме.

Данная методическая разработка поможет мастерам производственного обучения подготовиться к проведению урока учебной практики по профессии «Повар, кондитер» по представленной теме.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.А Анфимова. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016 - 400 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.
3. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 208 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 336 с., [16] с.цв.ил.
5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П.Матюхина. - 9-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 256 с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 288 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2011 - 432 с.

Электронные ресурсы:

1. Все для общепита России [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <https://www.pitportal.ru/chef2010/>
2. Фаршированные овощи [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <https://www.edimdoma.ru>
3. Фаршированные овощи [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://searchmasterclass.net>
4. Большая энциклопедия кулинарии [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://supercook.ru>

Инструкционно - технологическая карта

Подготовка кабачков, баклажанов для фарширования

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки, очистка от кожицы, нарезка, тепловая обработка.

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры
Калибровка	Распределяют кабачки по размерам и качеству.
Промывание	Моют кабачки в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.
Удаление плодоножки	Удаляют плодоножку в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.
Очистка от кожицы	Очищают кабачки в овощечистительных машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.
Нарезка	Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена, кружочки толщиной 2-4 см.
Промывают	Повторно промывают кабачки с целью удаления семян и оставшейся кожицы.
Тепловая обработка	Подготовленные кабачки кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 мин.
Охлаждение и заполнение фаршем	Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Инструкционно - технологическая карта

Подготовка помидор для фарширования (1 способ)

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

Инвентарь: миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

Оборудование: производственный стол

Упражнения	Инструкции к выполнению
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры
Калибровка	Для фарширования берут зрелые, плотные плоды, среднего размера.
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка
Срезание верхней части вместе с плодоножкой	После промывания у помидор срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой
Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем
Фарширование	Помидоры наполняют фаршем

Инструкционно - технологическая карта**Подготовка помидор для фарширования (2 способ)**

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.

Инвентарь: миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

Оборудование: производственный стол

Упражнения	Инструкции к выполнению
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры
Калибровка	Для фарширования берут зрелые, плотные плоды, среднего размера.
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.
Вырезание в форме корзиночки	После промывания, вырезают форму корзиночки
Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем
Фарширование	Помидоры наполняют фаршем

Инструкционно - технологическая карта

Подготовка перцев для фарширования

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры
Калибровка	Распределяют перцы по размерам и качеству
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка
Удаление плодоножки вместе с семенами (1 способ)	Делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами
Нарезание перцев на 2 части (2 способ)	Перец нарезают вдоль на 2 части, удаляют семена
Промывание	Повторно промывают перцы с целью удаления семян
Тепловая обработка	Кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин для удаления горечи
Охлаждение и фарширование	Перцы охлаждают и наполняют фаршем.

Инструкционно - технологическая карта**Подготовка капусты для голубцов**

Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, тепловая обработка, охлаждение, подготовка к фаршированию

Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, шумовка, доски О.С, ножи О.С.

Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Упражнения	Инструкции к выполнению
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку
Калибровка	Для голубцов лучше использовать рыхлые кочаны капусты
Промывание	Кочан капусты промывают в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.
Тепловая обработка	Кочан кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности
Охлаждение	Вынимают, дают стечь воде, охлаждают
Подготовка капустных листьев	Разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа
Фарширование	Листья наполняют фаршем, придают форму конвертиков

Критерии оценки качества полуфабриката

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей для фарширования:

«Отлично» Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки.

«Хорошо» Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки, но имеются незначительные нарушения, которые не повлияют на качество блюда, их можно исправить.

«Удовлетворительно» Полуфабрикат выполнен в соответствии с технологией обработки, но имеются нарушения в технологии подготовки и обработки, которые привели к изменениям, влияющим на качество блюда, их можно исправить.

«Неудовлетворительно» Полуфабрикат не выполнен или выполнен с нарушениями, которые привели к изменениям, влияющим на качество блюда, их невозможно исправить.