

ОРГАНИЗАЦИЯ ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕМЕ «МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ» В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЯХ.

*Мирзаабдуллаева Ферузахон - Преподаватель
Политехнического техникума № 1 района Асаки*

Аннотация: В статье описаны реформы в системе профессионального образования в Узбекистане и актуальные вопросы организации обучения по теме «Кулинарная обработка сырья механическим способом».

Ключевые слова: механическое приготовление, корнеплоды, корнеплоды, крестоцветные овощи, луковичные овощи, формы нарезки.

ВВЕДЕНИЕ

Из года в год наша страна смотрит на мир и создает свой международный имидж. По этой причине они также рассчитывают на международные стандарты.

Одним из актуальных вопросов стало соответствие кадров, готовящихся в нашей республике, мировым требованиям.

Постановлением Кабинета Министров Республики Узбекистан от 15 мая 2020 года № 287 «О мерах по организации деятельности национальной системы развития профессиональных квалификаций, знаний и навыков в Республике Узбекистан» В целях определения порядка утверждено положение о национальной системе развития профессиональных квалификаций, знаний и навыков Республики Узбекистан.

ГЛАВНАЯ ЧАСТЬ

Приказ Министерства высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан от 4 сентября 2020 года № 465 «О создании комплектов

учебно-методических материалов для профессиональных учебных заведений» служит для разработки комплекта учебно-методических материалов для профессиональных учебных заведений. служит для разработки комплекта методических материалов для практик.

Согласно ему планируется прочитать лекцию по технологии теоретической подготовки урока. При организации обучения по теме «Механическая варка сырья» презентация может быть составлена на основе следующей информации.

«Овощи играют важную роль в питании человека: улучшают пищеварение, поддерживают кислотно-щелочной баланс в организме, помогают обмену жидкости. Они также богаты углеводами, минеральными и вкусовыми веществами. Некоторые овощи (чеснок, лук, перец, редис) содержат особые бактерицидные вещества, убивающие болезнетворные микробы. тормозит их развитие.

На предприятиях общественного питания овощи используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров. Овощи делятся на следующие группы: клубневые растения – картофель, топинамбур, сладкий картофель.

(сладкий картофель);

корнеплоды – морковь, репа, свекла, брюква, редис, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, перец молотый (хрен);

Капуста – белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, репа, брокколи;

лук – зеленый лук, зеленый лук, лук-порей, чесночный лук;

ароматные овощи – укроп, эстрагон, джамбил, базилик, майоран;

фрукты-овощи-кабачки (цуккини, цуккини, огурец, арбуз, дыня, тыква);

томатбоп овощи-помидоры, баклажаны, перец;

бобовые – горох, фасоль;

крупы – сладкая кукуруза;

десертные овощи – артишок, сарсабил (спаржа), репа.

Количество и виды овощей, поставляемых на предприятия общественного питания, проверяются по государственным стандартам. Для этого овощи взвешиваются и полученные данные сравниваются с данными в заявочных документах, что обеспечивает точный учет поступающих овощей.

Проверке качества овощей уделяется большое внимание, так как при переработке некачественных овощей увеличиваются отходы и ухудшается качество приготовленных из них блюд. Качество овощей определяют органолептически, то есть в зависимости от цвета, запаха, вкуса и консистенции.

Механическая варка овощей состоит из последовательных операций сортировки, калибровки, мытья, очистки и измельчения.

В конце занятия, с целью закрепления знаний аудитории, пройдут контрольные вопросы и мозговой штурм по теме. Могут быть даны такие задания, как кейсы и тесты. Например, в рамках темы, обсуждаемой в статье, можно задать следующие вопросы.

Вопросы для обзора

1. Кого называют поваром?
2. Чему учат кулинарные технологии?
3. Что такое сырье?
4. Что такое полуфабрикат?

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Такая организация учебных занятий на основе четких планов обеспечивает эффективное использование учебного времени.

В заключение следует отметить, что данная тема имеет большое значение в организации деятельности по механической кулинарной обработке сырья, обеспечении технической безопасности и безопасности пищевых продуктов.

Обучение молодежи таким темам будет способствовать развитию сферы бытовых услуг в нашей стране. Это приводит к новым инновациям и экономическому развитию.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Министерство высшего и среднего специального образования Республики Узбекистан

Приказ от 4 сентября 2020 г. № 465 «Об организации создания комплектов учебно-методических материалов для профессиональных образовательных учреждений»

2. В.С.Баранов и др. «Технология производства продукции общественного питания», М., Экономика, 1986, 398 с. 12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», М., Экономика, 1982, 715 с. 145 13. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Т., Мехнат, 1988, 224 с.

5. К.Д.Мирзаев, З.И.Равшанов. «Важные особенности организации общественного питания». Научный электронный журнал «Экономика и инновационные технологии». № 3, май-июнь 2017 г.

www.bimm.uz Главный научно-методический центр.

6. www.lex.uz Национальная база данных законодательной информации Республики Узбекистан.