Министерство образования и науки Республики Башкортостан

государственное бюджетное профессиональное учреждение

Зауральский агропромышленный колледж

«Приготовление холодных блюд из овощей: салатов, винегретов»

Методическая разработка урока

ПМ 01. «Приготовление блюд, гарниров и напитков»



Подготовила мастер п/о

Г.З. Шакирьянова

Абзелилово – 2020.

Рецензия

В данной методической разработке предоставлен материал для проведения урока по программе ПМ 01 «Приготовление блюд, гарниров и напитков» по профессии 16675 «Повар». Материал предназначен для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

Методическая разработка может использоваться преподавателями и мастерами производственного обучения, работающим по программе подготовки поваров- кондитеров в системе СПО.

Анотация

Данная методическая разработка составлена для организации проведения учебной практики по программе ПМ 01 «Приготовление блюд, гарниров и напитков» по профессии 16675 «Повар» для учащихся с ограниченными возможностями здоровья.

В разработке рассмотрен материал для проведения урока по теме «Приготовление холодных блюд из овощей: салаты и винегреты»

Разработка содержит в себе инструкционные карты, что позволяет организовать индивидуальную и групповую форм у активности учащихся.

Также использование материала направлена на развитие зрительной и слуховой памяти учащихся, отработку трудовых приемов и навыков.

Цель урока: совершенствование навыков приготовления салатов.

Методы и приемы обучения: групповые технологии обучения, практическая работа учащихся.

Введение

Методическая разработка урока по теме: «Приготовление холодных блюд из овощей: салатов, винегретов»

Целью преподавателя на уроке является формирование профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС.

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1. | Готовить и оформлять простые холодные закуски. |
| ОК 1. | Понимать сущность, социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать соответственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителей. |
| ОК 3. | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск информаций, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

Наше занятие позволяет решать вопросы по формированию данных компетенций с использованием принципов организации самостоятельной работы.

Для достижения целей в рамках урока выполнения самостоятельной работы применяются слайды, инструкционные карты.

**План урока учебной практики**

Наименование темы программы:«Приготовление холодных блюд и закусок»

Тема:**«Приготовление холодных блюд из овощей: салатов, винегретов»**

**Группа №54**

***Цели урока****:*

***образовательная:*** активизация познавательной деятельности обучающихся;  
обобщение, развитие теоретических и практических знаний и умений; проверка качества усвоенного учебного материала (теория, практика); усиление мотивации к изучению профессии; формирование практического опыта

***развивающая:*** понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи; развитие навыков правильного использования инструментов и посуды, применение на практике знаний, полученных по специальным дисциплинам

***воспитывающая:*** развивать умение соблюдать правила безопасной работы на кухне, слушать мастера п/о; воспитывать эстетическое и творческое отношение к приготовлению еды, умения работать в коллективе.

***Задачи:***

Создать условия для изучения и систематизации учебной информации по теме. Познакомить обучающихся с технологией приготовления винегрета.

Реализовать процесс самостоятельной работы по приготовлению холодных блюд, винегрета.

***Тип урока:*** формирование и совершенствование умений и навыков

**Форма учебной деятельности –** лабораторно- практические занятия.

***Методы и приемы:*** групповые технологии обучения, практическая работа учащихся.

***Формы организации познавательной деятельности:***  
индивидуальная, групповая

***Методы проведения урока:***репродуктивный, словесный, наглядный, учебное сотрудничество.

Формируемые компетенции:

ПК 1.1. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ОК 1. Понимать сущность 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, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать технологическую документацию (технологические карты) в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

***Материально-техническое оснащение:*** компьютер, экран, технологические карты, критерии оценок, карточки с домашним заданием

***Дидактическое оформление:***

*-раздаточный материал*: технологическая карта кулинарного изделия, таблицы

*-плакаты*: схема нарезки овощей, схема приготовления классического винегрета;

*-презентации*:

1. Механическая обработка клубнеплодов;
2. Приготовление винегрета классического с горошком
3. Украшение салата.
4. Образцы готовых изделий

***Инвентарь и инструменты:***ножи, разделочные доски, тарелки для подачи, формы для порционирования и оформления винегрета, миски, ложки, вилки, кастрюли.

**Оборудование**: плиты электрические, весы настольные электронные, столы производственные.

***Сырье для винегрета:*** картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, зеленый горошек, огурцы соленые, растительное масло, соль, перец.

**Межпредметные связи:**

***Учебная дисциплина: ПМ.01 «Приготовление блюд, гарниров и напитков»***

*Тема программы:* Холодные блюда и закуски.

*Темы уроков*: Технология приготовления салатов из варёных овощей. Технология приготовления винегретов, свекольной и морковной икры.

***Учебная дисциплина: ОП.02 «Товароведение пищевых продуктов»***

*Тема программы:* Химический состав пищевых продуктов

***Учебная дисциплина: ОП.05 «Основы калькуляции и учета»***

***Основные источники:***

1. Л.Г. Шатун «Кулинария»,
2. З.П. Матюхин «Товароведение пищевых продуктов»
3. И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта.
4. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

[http://ladyelena.ru/vinegret/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fladyelena.ru%2Fvinegret%2F)

**Ход урока**

**I. Организационная часть –(**2 мин)

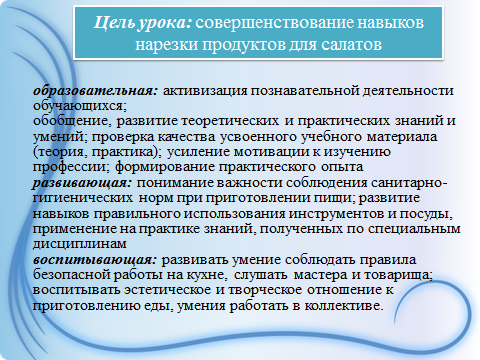
* Приветствие, проверка присутствующих
* Проверка готовности к уроку
* Проверка наличия спецодежды и внешнего вида
* Инструктаж по технике безопасности

**II. Вводный инструктаж-**(10 мин)

*(проводится с использованием презентации к уроку и обучающегося видеоматериала)*

Откуда берет название слово «винегрет» – это французское название заправки для него, "vinaigre", уксус (образовалось от сложения слов "vin" – "вино" и "aigre" – "кислый").

В России появился еще в 19 веке. (Действительно, классический современный винегрет должен иметь кислый вкус или от кислых ингредиентов, таких, как квашеная капуста и соленые огурцы, а если кислоты от них недостаточно, то в винегрет добавляют уксус).



2.1. Сообщение темы (слайд 1), разъяснение целей урока (слайд 2),

2.2. Историческая справка (слайд 3)

2.3. Актуализация знаний обучающихся для выполнения учебно-

производственных работ урока (слайд 4)



Давайте вспомним, какова последовательность приготовления салата из свежих овощей (слайд 5).

Повторение изученного материала (слайд 6). *Опрос обучающихся.*   
Полезные качества овощей, приготовление порционных салатов.

**2.4. Фронтальный опрос группы**- Как можно еще приготовить овощи для винегрета?

*Вы можете запечь овощи в духовке, отварить их на пару или в мультиварке на режиме «Выпечка» или «Разогрев», запаковать в целлофан и засунуть в микроволновку.*

- Как нужно нарезать овощи для салата?  
- Как можно украсить салат?  
- Как правильно заправлять салат?  
  
*Ответы обучающихся.*

Мы все привыкли, что винегрет состоит из продуктов, названия которых мы видим на доске, но это не всегда так.

Винегреты бывают очень необычными, давайте запишем, какими: овощными, фруктовыми (добавляют яблоко, апельсин, маринованную вишню или сливу), грибными (грибы маринованные или соленые), рыбными (рыба отварная или селедка), мясными (отварное мясо)

Почти для всех этих салатов используют вареные овощи (слайд 7). При варке овощи теряют витамины и другие питательные вещества, чтобы их сохранить, нужно соблюдать определенные правила и время приготовления.

Время приготовления овощей не будет сильно отличаться, какой бы способ вы не выбрали:

*Картофель варится около 20 минут.*

*Морковь – 25-30 минут.*

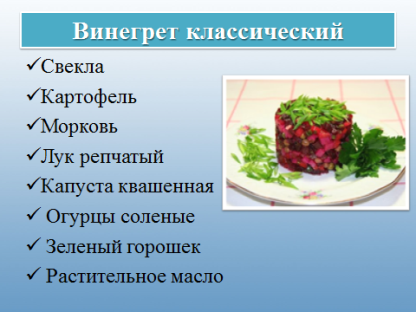
*Свекла – около 60 минут.*

*Время приготовления: 1 час 30 минут*Калорийность винегрета: ***в 100 г винегрета содержится всего 95 ккал.***

Какой же овощ главный?

Свекла, ее даже готовят для винегрета по-особому: чтобы она не окрасила остальные овощи, ее отдельно заправляют растительным маслом и в салат кладут последней.

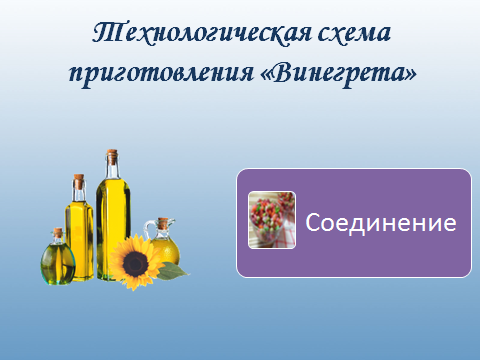
Продукты для винегрета классического (слайд 7). Давайте познакомимся с опасными производственными факторами (слайд 8)



давайте рассмотрим поэтапную схему приготовления винегрета.

Работа со схемой *«Технологическая последовательность приготовления винегрета»*

(слайды 9-14)



**2.5. Последовательность изготовления винегрета классического.**

Мастер п/о демонстрирует, как правильно нарезать овощи и в дальнейшем корректирует работу обучающихся.

1. Овощи (картошку, морковку и свеклу) нужно аккуратно нарезать средними кубикам

2. Подготовленную свеклу смешать с маслом в отдельной миске.

*Винегрет – одновременно легкая и полезная закуска, последнее обусловлено ее овощным составом и масляной заправкой.*

*презентация*: Механическая обработка клубнеплодов



3.Снять с лука кожицу, мелко нашинковать

4. Огурцы нашинковать в виде небольшой соломки или мелкими кубиками.  
5. Сложить вместе все подготовленные ингредиенты и квашеную капусту (*если она* *крупная, то ее надо измельчить)* в одну емкость. Нельзя соединять теплые и холодные овощи – салат быстро испортится.

6. Для заправки смешать в пиале уксус и масло, желаемое количество соли и перца. Нельзя приготавливать и хранить салаты в металлической посуде. Добавить к нашим овощам зеленый горошек, аккуратно все перемешать, полить ароматным уксусным составом.

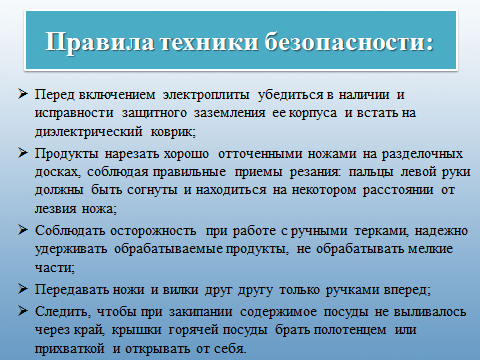
3. Заправлять и оформлять салаты нужно перед подачей на стол;  
4. Срок хранения в холодильнике не заправленных салатов – 12 часов, заправленных – 6 часов.



Технологическая карта с расчетами веса на каждый овощ в отдельности (слайд 15)

Правила техники безопасности при работе (слайд 16)

Виды оформления готового винегрета (слайд 17Его выкладывают в салатницу горкой, украшают, к нему подают сервировочную ложку.



***Обучающиеся отвечают на следующие вопросы мастера:***- Что перед приготовлением винегрета нужно сделать с овощами?  
- Каким способом нужно нарезать овощи?  
- Как нужно перемешивать овощи?  
- Какие правила безопасности надо соблюдать при приготовлении этого блюда и почему?  
- Как подать на стол готовый винегрет?

**III. Текущий инструктаж (**30 мин)

**Выполнение задания «Приготовление винегрета классический»**

*Обучающиеся получают технологические карты, овощи и необходимые инструменты выполняют очистку и нарезку овощей, приступают к самостоятельному выполнению задания.*

1. Выдача технологических карт

2. Выполнение самостоятельного учебно-производственного задания 

**Учебно-производственное задание**

Мастер проверяет готовность обучающихся к практической работе: моют руки, занимают рабочее место у стола.

Каждому понадобятся: разделочная доска, нож, продукты.

Овощи предварительно отваренные и охлажденные, очистить от кожуры.

Открываем банку с зеленым горошком.  
Во время практической работы нужно приготовить винегрет классический.

3. Целевые обходы с целью проверки:

-организация рабочего места

-правильность нарезки овощей

-процесса взвешивания

-соблюдение правил технологического процесса

-соблюдение правил безопасности труда

Индивидуальный инструктаж, отдельных обучающихся

**Требования к готовому изделию**

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, каждый в отдельности, не смешанный; светло-красный или ярко-розовый

Запах: кисловато-сладкий

Вкус: кисловатый

Взвешивание порции- 200гр

Подача блюда

Температура подачи 10-14 °С

Оформление

Дизайн блюда

**IV. Заключительный инструктаж -**(3 мин)

*-сообщение о достижении целей урока;*

*-анализ умения выполнять производственные работы самостоятельно с использованием технологической карты;*

*-демонстрация лучших работ;*

*-анализ умения работать в команде;*

*-оценка работы обучающихся, дегустация, комментарии;*

*-уборка обучающимися рабочего места.*

*Готовый оформленный винегрет выставляется на общий стол.*

*Проводят взвешивание порции.*

Выдача домашнего задания.

**Оценочная карта.**

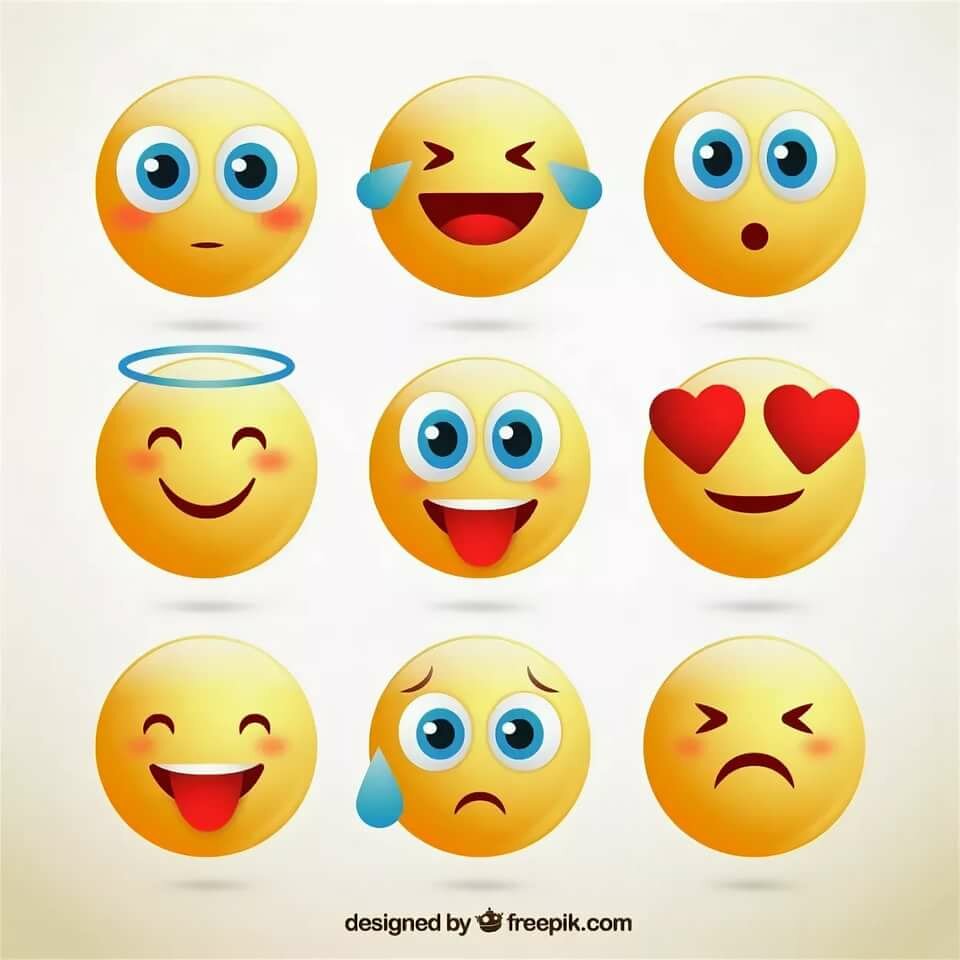
|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Нарезка овощей | Умение пользоваться инструкционными картами | Рациональное использование сырья | Соблюдение правил ТБ и соответствие внешнего вида | Уборка рабочего места и посуды | Презентация готового блюда |
|  |  |  |  |  |  |

Выполнение вспомогательных операций:

1. Нарезка овощей- 1 балл
2. Умение пользоваться инструкционными картами – 1 балл
3. Рациональное использование сырья – 1 балл
4. Соблюдение правил ТБ и соответствие внешнего вида -1 балл
5. Уборка рабочего места и посуды -1 балл
6. Презентация готового блюда – 1 балл

**V. Рефлексия.**

Выберите смайл характеризующий ваше отношение к уроку

**

**Самоанализ урока:**

Каждое практическое занятие – это маленький кулинарный эксперимент. Сегодня на уроке мы приготовили винегрет. Вы сами убедились, что, если овощи нарезать аккуратно, небольшими кубиками, готовое блюдо будет выглядеть красиво и аппетитно.

Даже приготовление такого обычного блюда, как винегрет, мы стараемся разнообразить, добавляя нетипичные ингредиенты или импровизируя с оформлением.

**Ход урока**

**I.** **Организационный момент-(2мин)**

Проверка готовности к уроку

Доклад бригадира о готовности группы к уроку, о присутствующих и отсутствующих обучающихся.

**II. Вводный инструктаж(10мин)**

Мотивация на учебно-производственную деятельность: сообщение темы, целей, задач урока

Прослушивают тему урока

Актуализация знаний по теме путем фронтального опроса

Отвечают на вопросы

Аналитическая деятельность

Рассчитывают технологическую карту кулинарного изделия, химический состав готовой порции

Демонстрация презентации и видеоматериала по изготовлению винегрета классического

Смотрят, запоминают, отвечают на вопросы

Исследовательская работа

Проводят органолептическую оценку сырья

Демонстрация нарезки овощей

Смотрят, запоминают

Опрос-консультирование по правилам безопасности труда при выполнении технологических операций

Отвечают

**III. Текущий инструктаж(30мин)**

Обходы обучающихся с целью поверки и своевременной помощи

-своевременность начал работы

-организация рабочего места

-соблюдение правил технологического процесса

-соблюдение правил безопасности труда

-уборка рабочих мест

Самостоятельная работа с использованием технологической карты

Руководство процессом самооценки результатов работы

Самостоятельная проверка качества и дизайна готового салата. Дегустация. Сдача готовой порции продукции мастеру п/о. Обсуждение ошибок допущенных в работе, выявление причин допущенных дефектов.

**IV. Заключительный инструктаж(3мин)**

Подведение итогов работы группы в целом. Указать на допущенные ошибки и пути их устранения.

Слушают

Сообщение оценок за урок каждому обучающемуся в отдельности.

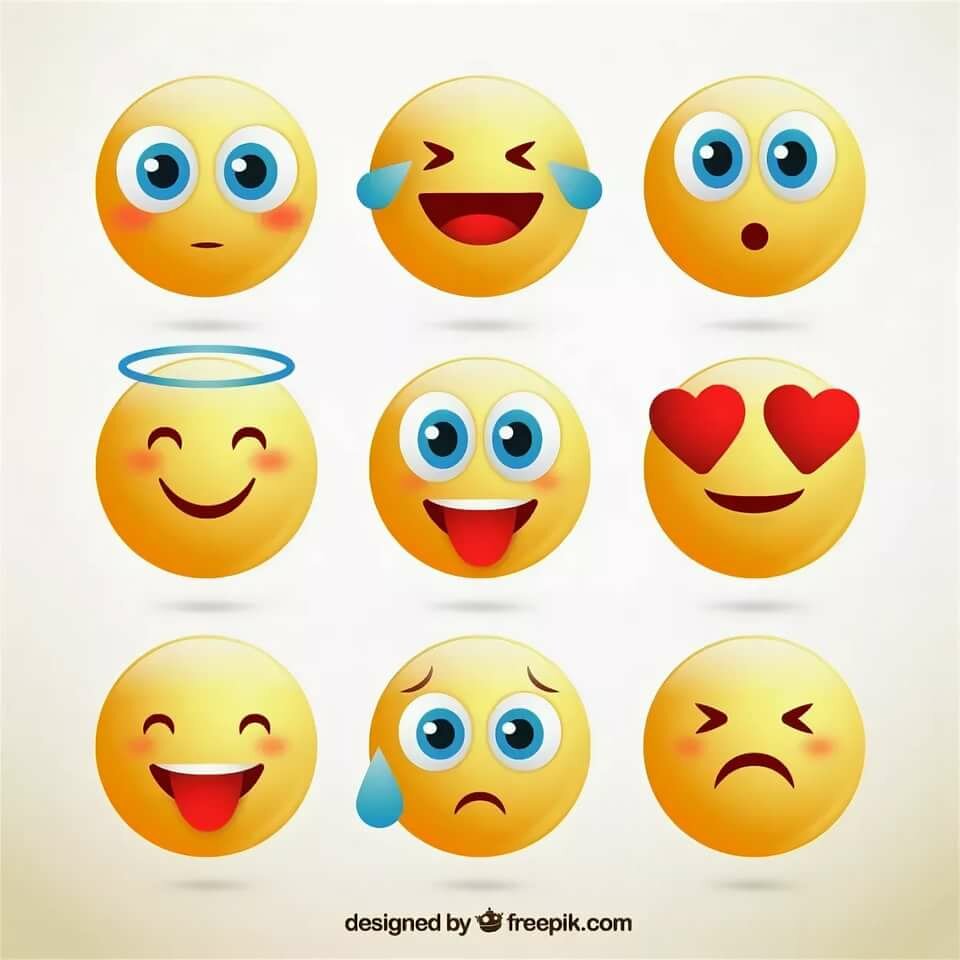
Слушают

Сообщение домашнего задания

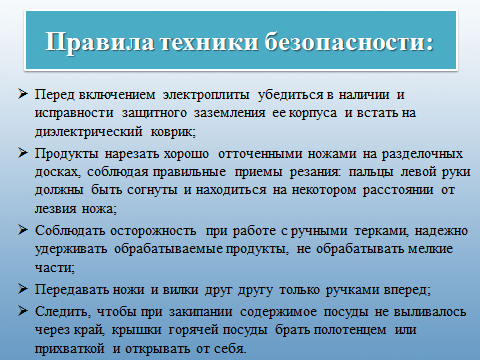
Получают карточки с домашним заданием.

**V. Рефлексия.**

Выберите смайл характеризующий ваше отношение к уроку



Приложение 1



Приложение 2

**Оценочная карта.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Нарезка овощей | Умение пользоваться инструкционными картами | Рациональное использование сырья | Соблюдение правил ТБ и соответствие внешнего вида | Уборка рабочего места и посуды | Презентация готового блюда |
|  |  |  |  |  |  |

За каждый критерий выставляется по 1 баллу по принципу «да», «нет»

**Оценочная карта.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Нарезка овощей | Умение пользоваться инструкционными картами | Рациональное использование сырья | Соблюдение правил ТБ и соответствие внешнего вида | Уборка рабочего места и посуды | Презентация готового блюда |
|  |  |  |  |  |  |

За каждый критерий выставляется по 1 баллу по принципу «да», «нет»

**Приложение 3**

**Домашнее задание.**

**-**Повторить тему: «Холодные блюда и закуски».

-Технологию приготовления салатов из варёных овощей.

**Домашнее задание.**

**-**Повторить тему: «Холодные блюда и закуски».

-Технологию приготовления салатов из варёных овощей.

**Домашнее задание.**

**-**Повторить тему: «Холодные блюда и закуски».

-Технологию приготовления салатов из варёных овощей.

**Домашнее задание.**

**-**Повторить тему: «Холодные блюда и закуски».

-Технологию приготовления салатов из варёных овощей.

Приложение 4

Технологическая карта

Винегрета классического

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Брутто | Нетто |
| Картофель  Свекла  Морковь  Огурцы соленые  Капуста квашеная  Лук репчатый  Зеленый горошек  Масло растительное | 58  38  25  38  33  36  20  10 | 40    30  20  30    20  30  20  10 |

На 1 порцию : 200 гр + декор

Приложение 5

Технологическая карта

Винегрет «Изумительный»

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | штук |
| Картофель  Свекла  Морковь  Лук репчатый  Зеленый горошек  Масло растительное  Огурцы маринованные    Капуста квашенная | 3шт  3шт  3шт  30гр  160гр  5ст лож  3шт  160гр |

Литература

1. Л.Г. Шатун «Кулинария»

2. З.П. Матюхин «Товароведение пищевых продуктов»

3. И.И. Потапова Основы калькуляции и учёта.

4. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

[http://ladyelena.ru/vinegret/](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fladyelena.ru%2Fvinegret%2F)