

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Торопецкий колледж»

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебной работе

_____ Гнутова Н.И.

«_____» _____ 20__ г.

Методическая разработка урока учебной практики
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер **ПМ.03** Приготовление, оформление
и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
разнообразного ассортимента

Тема занятия: приготовление салатных заправок

Автор-разработчик: Понизовская Е.А.,
мастер производственного обучения

РАССМОТРЕНО:

на МО преподавателей

общепрофессиональных дисциплин и ПМ

Протокол № 6 от 25.01.2021 г.

Председатель _____ Стальнова С.И.

г. Торопец, 2021

Аннотация

В рамках реализации образовательными учреждениями федеральных государственных образовательных стандартов необходимо формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций. Реализация данного подхода обеспечивает будущему специалисту возможность для понимания своей выбранной профессии, профессионального и карьерного роста.

Методическая разработка предназначена для мастеров производственного обучения, работающих по компетентностному подходу в обучении. Компетентностный подход позволяет решить важную задачу: актуализировать у обучающихся спрос на образование и обеспечить высокое качество подготовки профессионала в системе развивающегося профессионального образования. Обучающийся с самого начала обучения должен быть настроен на результат обучения.

В методической разработке раскрывается методика проведения открытого занятия учебной практики по **ПМ.03** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Методическая разработка может также быть полезна преподавателям и мастерам производственного обучения, ведущими преподавание в группах по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная методическая разработка подготовлена мастером производственного обучения ГБПОУ «Торопецкий колледж»» Понизовской Еленой Александровной.

Пояснительная записка

Актуальность данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих к инновационным нововведениям в производстве, способных к самообучению, самоусовершенствованию, творчеству. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса. Активность обучающихся сама по себе возникает нечасто, она является следствием целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой педагогической технологии. Современный образовательный процесс немыслим без поиска новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию профессионального мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО профессия 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта Повар.

В методической разработке представлена структура урока учебной практики, приведены практические примеры выполнения заданий, разработанные технологические инструкционные карты.

«Холодные соусы и заправки» является одной из тем учебной практики по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Целью урока учебной практики является формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по приготовлению холодных соусов и заправок.

Материал урока тесно связан с учебными дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Методика проведения урока строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий, где студенты решают ситуационные задачи, работают с инструкционными карточками, нормативными документами.

Использованы технологии проблемного и творческого обучения.

Для эффективного решения задач урока использованы следующие методы:

- практические
- объяснительно-иллюстративный (показ, объяснение, беседа);
- репродуктивный (демонстрация, упражнения);
- частично-поисковый (самостоятельная работа);
- бригадный метод работы;
- творческие.

Студент должен *иметь практический опыт в:*

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, .
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления заправок, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

План урока

учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в группе № 34.18 ПК

Дата проведения: «_____» _____ 20__ г.

Мастер производственного обучения Понизовская Елена Александровна

Профессиональный модуль 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема урока: приготовление салатных заправок.

Цель урока:

Образовательная: Формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по приготовлению холодных соусов и заправок.

Задачи:

- Обучить рациональной организации рабочего места при готовности и исправности оборудования к работе;
- Формировать умения по подготовке продуктов в логической последовательности, выполнять приготовление заправок в производственных условиях;
- Научить студентов своевременно предупреждать возникновение дефектов и брака в приготовлении холодных соусов и заправок.

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 и творческого обучения.

В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт: в подготовке рабочего места, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке продуктов для приготовления холодных соусов и заправок.

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

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3. 2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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 формирования трудовых приемов и операций

Методы урока: словесный, наглядный, практический, творческий.

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.03.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Материально-техническое оснащение: Инструкционные карты.

Оборудование: холодильник, блендер, настольные весы.

Инвентарь: Холодильное оборудование, весы настольные, набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); ножи поварской тройки; корзины для отходов; стрейч пленка для пищевых продуктов; контейнеры одноразовые для пищевых продуктов.

Сырье: помидор черри, огурцы, салат руккола, лук репчатый, чеснок, масло оливковое, масло подсолнечное, лимон, бальзамический уксус, сыр «фетта», сыр с голубой плесенью, морковь, стручковый сладкий перец.

Учебная литература:

Основные источники:

1. Соколова Е.И. Приготовление холодных блюд и закусок 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.

Электронные ресурсы:

1. Все для общепита России [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <https://www.pitportal.ru/chef2010/>

2. Большая энциклопедия кулинарии [Электронный ресурс]/ Режим доступа: <http://supercook.ru>

Структура урока:

Структура урока	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Время
1. Организационный момент	Приветствие присутствующих. Сообщение темы и целей урока.	Приветствуют преподавателя; настраиваются на активную работу	2 мин
Вводный инструктаж			
2. Актуализация опорных ЗУН	<u>Фронтальный опрос.</u> (Приложение № 1 Технологическая карта)	Обучающиеся отвечают на поставленные вопросы.	3 мин
3. Мотивация познавательной деятельности Опорные знания и умения	<u>Практическая значимость различных видов заправок.</u> Салат – это всегда заправка. Салатная заправка всегда состоит из кислоты, но нельзя лить её в салат. Иначе салат будет кислым. Для смягчения используют растительное масло. Но и масло нельзя лить в салат т.к. он будет жирным. Скажите, какие салаты заправляют заправкой?	Ответы обучающихся: - из свежих овощей 2-х или более видов овощей.	8 мин
4. Структура изучения нового материала Инструктаж по технике безопасности и показ трудовых приемов и операций	Мастер предлагает обучающимся приготовить салат из набора свежих овощей. (Приложение № 2 Технологическая карта) Мастер производственного обучения знакомит с этапами подготовки сырья, предупреждает о возможных ошибках, требованиях к качеству. Использование ножей. Мастер производственного обучения проводить мастер- класс по приготовлению салатных заправок: 1. Базовая- соединить растительное масло(один вид или два вида) с кислотой, добавить для вкуса соль. Сахар и для стабилизации горчицу. Все ингредиенты пробить в	Обучающиеся производят первичную обработку овощей и нарезают.	25

	блендоре. (Приложение № 3 Технологическая карта) 2. База, лук и чеснок. Пробить в блендоре. Получилась эмульсия. В ней есть остринка лука и аромат чеснока. заправка получается густая. (Приложение № 4 Технологическая карта) 3.В базу добавляем сыр с голубой плесенью. Пробиваем в блендоре. (Приложение № 5 Технологическая карта) 4. В базу добавляем запеченный болгарский перец и пробить в блендоре. (Приложение № 6 Технологическая карта) Сложного в приготовлении салатных заправок ничего нет. Необходимо проявить фантазию.	Обучающиеся слушают и следят за работой мастера.	
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. Проверка конечного результата.	Работают индивидуально. Уборка рабочего места.	225 мин
6. Заключительный инструктаж. Рефлексия	1. Дает характеристику работы групп, анализ выполненных работ (какие «+» и «-»), анализ работы в целом). 2. Выставляются оценки обучающимся. Выдается домашнее задание.	Дегустация готовой продукции. Проводят самоанализ урока (рефлексия).	7 мин

Критерии оценки качества полуфабриката.

Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из овощей для фарширования

«Отлично» Салатная заправка приготовлена в соответствии с технологией приготовления.

«Хорошо» Салатная заправка приготовлена в соответствии с технологией приготовления, но имеются незначительные нарушения, которые не повлияют на качество заправки, их можно исправить.

«Удовлетворительно» салатная заправка приготовлена в соответствии с технологией приготовления, но имеются нарушения в технологии подготовки и нормами вложения ингредиентов, которые привели к изменениям, влияющим на качество заправки, их можно исправить.

«Неудовлетворительно» Салатная заправка приготовлена с нарушением технологии приготовления и нормами вложения сырья, которые привели к изменениям, влияющим на качество заправки, их невозможно исправить.

№ п/п	Вопросы мастера п/о	Ответы обучающихся
1.	Какое не соответствие в форме на чемпионате : китель белый, брюки черные, фартук черный, колпак черный, спец. обувь	Черный колпак
2.	Можно ли использовать в качестве спец.обуви – кроксы?	Нет
3.	Почему нельзя?	По технике безопасности
4.	Почему для приготовления салатов продукты нарезают в перчатках?	Так как после нарезки не проходят термическую обработку.
5.	Температура отпуска салатов	10- 14°.

Добрый день! Меня зовут Понизовская Е.А. и я сегодня занятие по учебной практике у вас проведу я.

Занятие по ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тема занятия: приготовление салатных заправок.

Цель занятия: формирование знаний, первоначальных умений и практического опыта по приготовлению холодных соусов, заправок.

Давайте договоримся работать дружно, слажено и за правильный ответ вы будете получать вот такой смайлик.

И вначале повторим некоторые моменты по санитарным требованиям, технике безопасности и спецодежде. Так как эти самые актуальные вопросы. Которые затрагиваются на каждом чемпионате, демонстрационном экзамене.

1. Какое не соответствие в форме: китель белый, брюки черные, фартук черный, колпак черный, обувь профессиональная.
2. Можно ли использовать в качестве профессиональной обуви кроксы?
3. Почему нельзя?
4. какую разделочную доску по цветовой гамме будем использовать для нарезки овощей?
5. Почему при приготовлении салатов продукты нарезают в одноразовых перчатках?
6. Какая температура отпуска холодных блюд?

А сейчас будем работать группами по два человека. Каждая группа произведет нарезку овощей для салата. Салат у нас будет из салата микс , томатов черри и огурца. Вначале надо произвести обработку овощей, затем нарезать дольками.

Овощи нарезаны, но это еще не салат. Главный компонент салата – это заправка. И сейчас я вам приведу мастер – класс по заправкам.

Главными компонентами заправки является масло и кислота

Кислота придает кислую среду , а растительное масло смегчает. Для вкуса добавим соль и сахар .Приготовление заправок.

Заправки у нас готовы заправляем наши салаты.

Выкладываем в тарелки и проводим дегустацию.

Выводы по вкусам

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салат из свежих овощей

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Помидоры черри	42	40	126	120	Помидоры, огурец моют. Листья салата перебирают и моют, откидывают на бумажное полотенце. Нарезают на крупные дольки, соединяют с листьями салата и заправляют салатной заправкой.
Огурец	44	40	132	120	
Листья салата	25	30	75	60	
Салатная заправка	10	20	30	30	
Выход		150			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)**Внешний вид:** форма нарезки дольки **Консистенция:** хрустящая.**Цвет:** зеленый с красными вкраплениями **Вкус:** салатной заправки**Запах:** свойственный продуктам, входящих в заправку и свежих овощей**Температура подачи:** охлажденный.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салатная заправка (база)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфа бриката , г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфа бриката , г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло растительное	30	30	90	90	Все продукты соединить и взбить в однородную массу
Бальзамический уксус	20	20	60	60	
Горчица столовая	10	10	30	30	
сахар	6	6	18	18	
соль	10	10	30	30	
Выход		50			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)**Внешний вид:** глянцевый **Консистенция:** жидкая.**Цвет:** светло коричневый **Вкус:** кисло-сладкий, пикантный**Запах:** свойственный продуктам, входящих в заправку**Температура подачи:** охлажденный.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салатная заправка (база + лук и чеснок)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфа бриката , г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфа бриката , г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло растительное	30	30	90	90	Чеснок и репчатый лук обработать, натереть на мелкой терке. Соединить с растительным маслом, винным белым уксусом, горчицей. Для вкуса добавить соль и сахар, все пробить в блендоре.
Винный белый уксус	20	20	60	60	
Горчица столовая	10	10	30	30	
сахар	6	6	18	18	
соль	10	10	30	30	
Лук репчатый	15	10	45	30	
чеснок	10	9	30	27	
Выход		50			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)**Внешний вид:** матовая **Консистенция:** средней густоты.**Цвет:** молочного **Вкус:** кисло-сладкий, с остринкой**Запах:** свойственный продуктам, входящих в заправку**Температура подачи:** охлажденный.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салатная заправка (база + сыр с голубой плесенью)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфа бриката , г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфа бриката , г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло растительное	30	30	90	90	Все продукты соединить и пробивают в однородную массу блендером.
Винный красный уксус	20	20	60	60	
Горчица столовая	10	10	30	30	
сахар	6	6	18	18	
соль	10	10	30	30	
Сыр с голубой плесенью	20	20	60	60	
Выход		50			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)**Внешний вид:** глянцевый с белыми вкраплениями **Консистенция:** полужидкая.**Цвет:** малиновый **Вкус:** кисло-сладкий, пикантный**Запах:** свойственный продуктам, входящих в заправку**Температура подачи:** охлажденный.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салатная заправка (база + запеченный болгарский перец)

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфа бриката , г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфа бриката , г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Масло растительное	30	30	90	90	- Болгарский перец запечь при температуре 180, в течении 10 мин. - Все продукты соединяют и добавляют мякоть болгарского перца. Пробить в блендоре до однородной массы.
Бальзамический уксус	20	20	60	60	
Горчица столовая	10	10	30	30	
сахар	6	6	18	18	
соль	10	10	30	30	
Болгарский красный перец	40	12	120	36	
Выход		50			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)**Внешний вид:** глянцевый **Консистенция:** полужидкая.**Цвет:** светло коричневый **Вкус:** кисло-сладкий, пикантный, с ароматом перца .**Запах:** свойственный продуктам, входящих в заправку**Температура подачи:** охлажденный.

Технологическая карта

Наименование блюда:

Салат из свежих овощей

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, 1 порция	Масса нетто или полуфабриката, г, 1 порция	Масса брутто, г, 3 порции	Масса нетто или полуфабриката, г, 3 порции	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
Помидоры черри	42	40	126	120	Помидоры, огурец моют. Листья салата перебирают и моют, откидывают на бумажное полотенце. Нарезают на крупные дольки, соединяют с листьями салата и заправляют салатной заправкой.
Огурец	44	40	132	120	
Листья салата	25	30	75	60	
Салатная заправка	10	20	30	30	
Выход		150			
Информация о пищевой ценности - белки- , жиры- , углеводы- , калорийность					

Качественная оценка готового блюда (изделия)

Внешний вид: форма нарезки дольки **Консистенция:** хрустящая.

Цвет: зеленый с красными вкраплениями **Вкус:** салатной заправки

Запах: свойственный продуктам, входящих в заправку и свежих овощей

Температура подачи: охлажденный.