

ОГАОУ СПО «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

## **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

открытого урока производственного обучения

на тему: *«Приготовление салатов»*

Разработала:  
мастер производственного обучения  
Пилюгина В.Н.

г.Белгород  
2015 г.

### **Пояснительная записка**

Урок производственного обучения разработан в рамках предметных недель в ОГАОУ СПО "Белгородский техникум промышленности и сферы услуг. Данный урок включён в план совместных мероприятий по профессии "Повар, кондитер".

**Тип урока** — выполнение комплексных работ — соответствует уровню программы второго курса обучения.

Предполагается, что данный урок базируется на теоретических знаниях по теме не только по процессу приготовления, но и по организации рабочих мест, правилам безопасной эксплуатации оборудования так как участники урока уже изучили данный материал по дисциплинам теоретического курса.

Правила коммуникации при работе в паре обучающимися тоже знакомы, но педагог в процессе урока будет наблюдать за их соблюдением и позитивным формированием вследствие того, что пары созданы путём случайного отбора (оргмомент) и дети друг с другом не имели возможности «сработаться».

Цели разработаны и находятся в соответствии с другими дидактическими основами урока. Они дифференцированы относительно уровня участников урока.

Структура урока соответствует структуре, принятой в практике для разработки и организации урока производственного обучения. Каждый этап урока выдержан по времени и обеспечен необходимым количеством и видом дидактических материалов; разнообразен по методическим приёмам, максимально визуализирован с использованием современных средств визуализации, что позволит поддерживать интерес к происходящему на протяжении всего урока.

## **Тема урока: Приготовление салатов**

### **Цели урока:**

- научиться готовить и оформлять различные виды салатов;
- уметь выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления салатов;
- оценивать качество готовых блюд, способы хранения с соблюдением температурного режима.

**Тип урока:** комбинированный.

**Вид урока:** беседа с постановкой проблемных вопросов, анализ учебных и производственных ситуаций.

### **Методы:**

*обучения:* диалогический;

*преподавания:* стимулирующий;

*учения:* репродуктивный, частично-поисковый;

**Материально-техническое оснащение урока:** учебное пособие, мультимедийная презентация, листы с заданиями.

### **Этапы урока:**

1. Организационная часть: Целевая установка на урок.
2. Систематизация профессиональных знаний и умений: Актуализация опорных знаний (лист с заданием 1.1.) Фронтальная беседа по предварительному определению уровня знаний, (лист с заданием 1.2)
3. Формирование новых знаний, умений, навыков. Знакомство с историей салатов ( выступление учащихся сопровождается демонстрацией материала мультимедийными презентациями) Просмотр презентации по приготовлению и оформлению салатов: Салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат "Сердце ангела", салат с ананасами "Комплимент", салат "Тюльпаны", салат "Долька арбуза", салат "Тиффани", салат слоеный "Сирень", салат "Подсолнух", салат "Цезарь".  
Самостоятельное выполнение заданий, пользуясь учебным материалом (лист с заданием 1.3)
4. Заключительный этап. Проверка степени усвоения материала (Лист с заданием 1.4) Заполнение дневника урока Подведение итогов урока Задание на дом Лист с заданием 1.1.

### **Актуализация опорных знаний**

Перечислите: Из каких продуктов готовят холодные блюда?

---

2. В чем ценность холодных блюд

---

3. Укажите: Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

---

4. Укажите: Классификацию холодных блюд

---

5. Укажите: Температуру отпуска холодных блюд:

---

6. Перечислите посуду для отпуска холодных блюд:

---

### Эталоны ответов к вопросам по актуализации опорных знаний

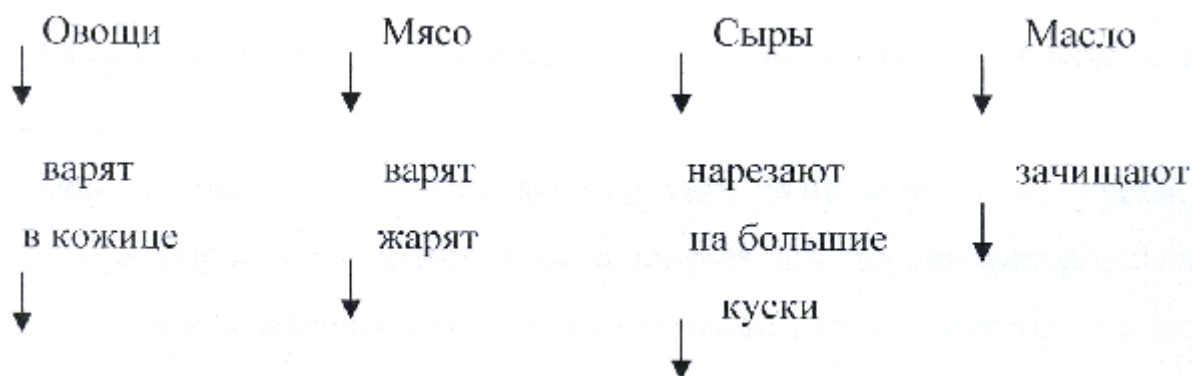
1. Из овощей, фруктов, мясных, рыбных продуктов, яиц, грибов
2. Они богаты пищевыми веществами, способствуют возбуждению аппетита, лучшей усвояемости пищи
3. Готовые блюда после оформления не подвергаются тепловой обработке
4. Классификация: бутерброды, салаты и винегреты, блюда из овощей, яиц, грибов, блюда из рыбы и морепродуктов, блюда из мяса и мясопродуктов
5. 10–12°C
6. Посуда: закусочные тарелки, салатники, селедочницы, икорницы, овальные и круглые блюда, вазы, креманки

Лист с заданием 1.2

### Предварительное определение уровня знаний

#### 1. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд

1. Продолжите схемы подготовки следующих продуктов:



2. Дополните технологическую последовательность обработки сельди:

- а) отрезать часть брюшка
- б) удалить внутренности
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_

3. Фигурки масла хранят в посуде

- а) в холодильнике при  $t -6\text{ C}$
- б) в охлажденной посуде
- в) в холодной воде с пищевым льдом

4. Составьте логическую цепочку: Подготовка колбас



5. Перечислите: Способы вымачивания солёной сельди
-

## Эталоны ответов к предварительному определению уровня знаний

**1. Овощи** – варят в кожице – охлаждают – очищают – нарезают перед использованием

**Мясо** – говядины, нежирной свинины, язык, птицу варят или жарят крупными кусками или тушками – мясо зачищают – нарезают кусками по мере надобности

**Сыры** – нарезают на большие куски – зачищают корку – режут на порционные куски до 2 мм толщиной

**Масло сливочное** – зачищают, нарезают на прямоугольные куски, из которых нарезают кусочки виде квадратов, треугольников, или других фигурок толщиной 0,5–1 см при помощи комбинированного ножа для масла или декоратора, или выемок из слегка размягченного масла можно изготовить шарики, рифленые ракушки и ролики; тюльпаны и розы из взбитого масла и кондитерского мешка с насадками.

2. А) Отрезать часть брюшка

Б) Удалить внутренности

В) Удалить черную пленку

Г) Надрезают кожу по спине во всю длину и снимают ее

Д) Отрубить голову, хвост, удалить позвоночную и реберные кости

Е) Промывают

3. В холодной воде с пищевым льдом.

4. Обтирают – удаляют обвязки – надрезают, снимают кожу с части, предназначенной для нарезки

5. В холодной кипяченой воде, в настое чая, в молоке для придания сочности.

Лист с заданием 1.3

### Закрепление материала.

Заполните таблицу

Название салата	Наименование продуктов	Способ приготовления	Правила подачи
Салат "Тюльпаны"			
Салат "Сердце Ангела"			
Салат "С ананасами Комплимент"			
Салат коктейль с ветчиной и сыром			
Салат "Долька арбуза"			
Салат слоеный			

"Сирень"			
Салат "Тиффани"			
Салат "Подсолнух"			
Салат "Цезарь"			

Требования к качеству

---

Сроки реализации

---

### Проверка степени усвоения материала

#### 1 вариант

Фамилия, имя \_\_\_\_\_

Работая индивидуально подчеркните верные ответы в заданиях № 1, 2, 4, а в заданиях № 3, 5 напишите верный ответ.

- Способы тепловой обработки мяса для салата мясного: запекают, варят, жарят, тушат.
- Форма нарезки картофеля и огурцов для салата рыбного: ломтики, соломка, дольки, мелкие кубики, брусочки.
- Определить название блюда по данному набору продуктов: картофель, огурцы, мясо, яйца, крабы консервированные майонез, соус "Южный".
- Разделка рыбы на салат: кругляшками, порционными кусками, филе с кожей и реберными костями, филе без кожи и костей, филе с кожей, позвоночной костью и реберными костями.
- Мякоть какой дичи можно использовать для салата столичного

#### 2 вариант

Фамилия, имя \_\_\_\_\_

Работая индивидуально подчеркните верные ответы в заданиях № 1, 2, 4, а в заданиях № 3, 5 напишите верный ответ.

1. Способы тепловой обработки картофеля для салатов :
2. жарят основным способом, варят в кожице, тушат, припускают, жарят во фритюре
3. Форма нарезки картофеля и огурцов для салата мясного: ломтики, соломка, дольки, кружочки, брусочки.
4. Определить название блюда по данному набору продуктов: картофель, огурцы, рябчик, салат, креветки, яйца, майонез
5. Норма отпуска салатов на порцию: 100-150г, 30-50г, 400-500г, 1000г..
6. Какие продукты можно использовать для украшения салата рыбного

#### Заключительный инструктаж

Подведение итогов (выставление оценок). Задание на дом. Уборка помещения.