

Методическая разработка урока учебной практики

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

**Тема урока: Приготовление, подготовка и реализация салатов
разнообразного ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Мастер п\о Атанова Виктория Викторовна

Ростов-на-Дону

2025 год

Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема « *Приготовление, подготовка и реализация салатов разнообразного ассортимента*» входит в профессиональный модуль ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Содержание материала активизирует творческие возможности обучающихся и занимает важное место при освоении профессии «Повар, кондитер». В процессе учебной практики идет формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС.

Выбран наиболее приемлемый для достижения цели, тип урока «Изучение трудовых процессов и комплексных операций».

Обучающиеся, опираясь на формулировку урока самостоятельно определяют учебные и личностные цели, прослеживают их на протяжении урока и приходят к выводу о их достижении.

Урок проводится в нетрадиционной форме, с элементами соревнования и предполагает творчество и соперничество. Сочетание деятельностных технологий и активных методов способствует приобретению значимого практического опыта в будущей профессии. Реализуется дидактический принцип наглядности, который строится на конкретных образах и обеспечивает эффективное восприятие материала. Осуществляется через:

- изобразительные средства: фото, слайды, рисунки;

-предметные средства: натуральные образцы, демонстрация приемов, практических навыков;

-словесные средства: яркая, образная речь педагога, вызывающая конкретные представления.

На уроке используются технологии лично-ориентированного обучения, обеспечивающие условия для развития индивидуальных способностей.

Создаются эмоционально-личностные ситуации, способствующие формированию положительного отношения к своей будущей профессии.

Технология модерации позволяет развивать способности группового обсуждения, анализа ситуации и формирования практического опыта в будущей профессиональной деятельности.

И, конечно, современный урок невозможен без использования информационно-коммуникационных технологий. Медиасредства на этапе мотивации возбуждают интерес, будят и поддерживают любопытство, создают стимулы для преодоления трудностей.

Используются активные методы и приемы:

- мотивационная беседа
- диалог с элементами дискуссии
- групповое инструктирование
- коллективной деятельности
- рефлексии.

Сочетание различных методов и средств обучения позволяют учитывать индивидуальные возможности обучающихся, что обеспечивает эффективную реализацию целей и задач.

Основные виды деятельности обучающихся на уроке:

- участие в диалоге- дискуссии, направленной на создание ситуации оптимизма и успеха
- включение в игровую ситуацию для активизации мыслительной деятельности и формирования практических навыков
- Организации работы в группа для формирования навыка коллективной работы, творческого и соревновательного духа.

Контроль осуществляется на протяжении всего урока в устной форме.

Планируемые результаты урока: овладение ПК

- ПК. 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК. 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Формирование общих компетенций:

- умение организовать учебное сотрудничество в группе;
- развитие творческих способностей профессионала, убежденности в важности профессии для общества;
- формирование опыта постановки цели собственной деятельности, соотнесения достигнутых результатов с целью.

Технологическая карта конструирования урока

Автор-разработчик	Атанова Виктория Викторовна
Профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Тема программы	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
Тема урока	Приготовление, подготовка и реализация салатов разнообразного ассортимента
Цели:	
-дидактическая	Создать условия для формирования профессиональных компетенций ПК. 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК. 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
-развивающая	Создать условия для формирования ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10.
-воспитательная	Способствовать овладению навыками самостоятельной учебной деятельности.
-личностные	Обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии, чувства взаимопомощи, ответственности перед коллективом, самоконтролю. Самостоятельно контролировать свою работу и оценивать ее. Проявлять творческое отношение к выполнению работы. Совершенствовать навыки работы в команде. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние рабочего места.
Тип урока	Урок освоения трудовых приемов и операций
Методы урока	Мотивационная беседа, диалог с элементами дискуссии, групповое инструктирование, демонстрация приемов работы, рефлексия
Вид урока	Урок-соревнование
Требования к знаниям умениям в соответствии с ФГОС	Уметь: -проверять органолептическим способом качество ингредиентов; -использовать различные технологии приготовления и оформления салатов. Знать: - классификацию, ассортимент, требования к качеству ингредиентов для приготовления холодных блюд;

	<p>-температурный режим и правила приготовления холодных блюд;</p> <p>-последовательность технологических операций при приготовлении салатов;</p> <p>-ассортимент, кулинарное использование пряностей, приправ, специй;</p> <p>-технику порционирования, варианты оформления холодных блюд, салатов для подачи;</p> <p>-вид и назначение столовой посуды для отпуска салатов;</p> <p>-виды технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>-подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приготовление салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>-хранение, отпуск, презентация холодных блюд.</p> <p>Формирование общих компетенций:</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>
Правила техники безопасности и санитарии	<p>Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебной кухне ресторана (Приложение 1)</p> <p>Инструкция по соблюдению правил санитарии обучающихся при работе в учебной кухне ресторана (Приложение 2)</p>
Средства ИКТ, используемые на уроке	Презентация в формате MS PowerPoint
Необходимое программное обеспечение	ПК, интерактивная доска, мультимедийный проектор
Дидактические материалы	Технологические карты
Междисциплинарные связи	<p>ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>

Информационные источники	<p data-bbox="696 124 2145 164">Учебники</p> <p data-bbox="696 212 2145 384">1. 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.. 2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф.образования \ Е.И.Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.</p> <p data-bbox="696 427 2145 467">Справочники</p> <p data-bbox="696 515 2145 592">Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть5-я. – М.:Хлебпродинформ,2001г.</p>
---------------------------------	--

Технологическая карта конструирования урока

№ п/п	Дидактическая структура урока	Методическая структура урока					
		Задачи	Длительность этапа	Методы и приемы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Организационный момент урока	Активизировать внимание обучающихся, развивать мыслительные способности, воображение.	5 мин	Словесный (диалог)	Фронтальная- постановка целей совместно с мастером п\о, осознание обучающимися практической значимости применяемых знаний и умений	Организационная: - организация внимания -объявление темы и формы проведения урока -постановка целей совместно с обучающимися -инструктирование обучающихся о критерии оценки Направляющая: -обоснование необходимости выполнения предстоящей работы (что знают, какие умения и навыки приобретут)	Готовность группы к уроку
II							
2.1	Вводный инструктаж (тема, цель, задачи, мотивация учебной деятельности)	Обеспечить мотивацию и принятие обучающимися целей практической	10 мин	Словесный, беседа Эвристический	Фронтальная	Организованная: Обоснование необходимости выполнения предстоящей работы. Эмоциональная:	Фронтальный устный опрос

		работы				обеспечение положительных эмоций и соревновательных настроений	
2.2	Актуализация опорных знаний	Активизация знаний полученных на теоретических занятиях	20 мин	Словесный, викторина	Индивидуальная с помощью мультимедийной презентации	Организационная: Индивидуальный опрос Оценивающая Информационная	Взаимоконтроль
2.3	Повторение правил техники безопасности	Подготовка обучающихся к безопасным условиям труда и обеспечение микробиологической безопасности	70 мин	Словесный-диалог	Индивидуальная. Руководители групп проводят инструктаж по ТБ и санитарии	Активизирует внимание обучающихся. Оценивающая: оценка полноты ответов	Самоконтроль
2.4	Показ трудовых приемов и операции по приготовлению и оформлению бутербродов	Обеспечить усвоение технологических операций приготовления салатов	25 мин	Практический Объяснительный о-иллюстрационный	Фронтально Отрабатываю отдельные операции	Организационная	
2.5	Закрепление и подведение итогов	Повторить и закрепить полученные знания и умения	15 мин	Информационный	Фронтальная	Организационная: организация проведения презентации. Рефлексия Направляющая: регулирование очередности ответов. Экспертная: контроль и оценивание правильности ответов. Эмоциональная	Оценка выполнения практической работы
III	Текущий	Развить и	50 мин	Практический	Групповая работа	Организационная:	

	инструктаж Целевые обходы	закрепить умения по организации рабочего места, технологии приготовления и оформления салатов				организует на коллективное творчество сформированные малые группы. Создает условия для перевода студентов в позицию экспертов	
IV	Заключение Рефлексия	Анализ выполнения работы. Оценка личной удовлетвореннос ти	10 мин	Словесный Познавательн о- рефлексивны й	Фронтальная	Координатор. Организатор. Установка на осознание внутренних источников саморазвития	Выставление оценок и их комментарии

Ход урока

Этапы урока	Время	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся	ЭСО
I. Организационный момент урока	5 мин	Приветствие. Проверка готовности к уроку. Здравствуйте меня зовут Виктория Викторовна. Я рада видеть вас и надеюсь, что у нас все получится и результат урока будет положителен.	Приветствуют. Дежурный отчитывается о готовности к уроку.	
II. Введение в урок. Вводный инструктаж	10 мин	2.1 Сообщение темы программы: Сегодня мы продолжаем изучение ПМ 03 « Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента »	Слушают, осмысливают	Интерактивная доска. ПК. Проектор.
	20 мин	2.2 Тема сегодняшнего урока Приготовление и оформление салатов из свежих овощей. Мы продолжаем освоение общих и профессиональных компетенций. - Ребята! Приходилось ли вам приготавливать салаты из сырых овощей? Хотели бы вы научиться готовить салаты профессионально, в соответствии с требованиями международных стандартов. Ребята давайте вместе сформулируем цель нашего урока. Освоить приемы и приобрести навыки по приготовлению и оформлению салатов из свежих овощей. Это и будет цель нашего урока. В ходе, которого вы	Слушают, осмысливают, отвечают. Обдумывают, формулируют цель урока.	Слайд: Тема урока Слайд: Цель урока Слайд: опорные

		освоите опорные умения.		умения.
	10 мин	<p>Ознакомление с формой проведения урока.</p> <p>Ежегодно проходит международный чемпионат Профессионалы. Сегодня у нас будет необычный урок, урок – соревнование по итогам которого определится претендент на участие следующего конкурса.</p>		Слайд: Эмблема Профессионалы
Актуализация опорных знаний	20 мин	<p>2.3 Прежде чем приступить к приготовлению салатов, ответьте на вопросы викторины</p>	Слушают, думают, отвечают на вопросы викторины.	Слайд с вопросами и иллюстрациями
		<p>1. Назовите овощи, которые можно использовать для приготовления салатов из свежих овощей?</p> <p>2. Назовите ингредиенты для оформления салатов?</p> <p>3. Назовите формы нарезки овощей для салатов?</p> <p>4. В каком цехе готовят салаты?</p> <p>5. Назовите, какого цвета используется разделочная доска для приготовления салатов?</p> <p>Молодцы! Все справились с заданием!</p>	<p>Предполагаемые ответы:</p> <p>1. Помидоры, огурцы, капуста, сладкий перец, редис,</p> <p>2. Зелень петрушки, укропа, базилик, зеленый лук, яблоко, клюква, виноград.</p> <p>3. Дольки, ломтики, соломка, кружочки.</p> <p>4. Холодный</p> <p>5. Зеленая</p>	
Повторение	20 мин	<p>Повторение требований безопасности и санитарии.</p> <p>Прошу обратить внимание на необходимость соблюдения правил безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Обращаю особое внимание! От того как вы организуете рабочее место, соблюдаете требования технологии: точная форма нарезки, правильное использование заправки, правила по ТБ, будет зависеть качество салата и</p>	Слушают, смотрят, осмысливают, отвечают.	Слайд ТБ и санитарии

Показ трудовых приемов	20 мин	<p>производительность труда.</p> <p>Показ мастером приемов приготовления и оформления салатов:</p> <p><u>Прошу встать за рабочие столы и ОДЕТЬ ПЕРЧАТКИ!</u></p> <p>Я, продемонстрирую вам приемы нарезки, приготовления и оформления салата.</p> <p>Вам необходимо внимательно наблюдать и запоминать последовательность и правильность выполнения операций.</p> <p>Показ мастером способов выполнения операций, сопровождаются пояснениями.</p>		Использование камеры
		<p>Обращается внимание на формы нарезки овощей, приготовления и способы оформления салаты.</p> <p>Демонстрируется и комментируется прием приготовления салатов.</p> <p>Параллельно задаются вопросы обучающимся:</p> <p>1.Какую часть капусты используют для приготовления салата?</p> <p>2.Размер нарезки соломка из моркови для салатов?</p> <p>3.Какие виды заправок используют?</p> <p>4.Какие формы нарезки можно использовать для приготовления салатов из помидоров и огурцов?</p> <p>5.Какими дополнительными ингредиентами можно оформить салат из белокочанной капусты?</p>	<p>Предполагаемые ответы:</p> <p>1.Используют верхнюю часть кочана.</p> <p>2.Длина 4-5 см, толщина 2-3 мм.</p> <p>3.Сметана, масло растительное, салатная заправка</p> <p>4.Дольки, ломтики, кружочки.</p> <p>5.Виноград, клюква, смородина, яблоко, огурец, помидор.</p>	

		6. При какой температуре отпускают салаты?	6.10-12 С	
		<u>У кого есть вопросы? Всем понятно!?</u> Прошу обратить внимание на образцы оформления салата у меня на столе и в папках.		
Закрепление трудовых навыков	25 мин	2.4 Закрепление навыков Кто из вас готов попробовать свои силы в приготовлении салата из белокочанной капусты Мастер п\о комментирует процесс приготовления салата.	Выходят и приступают к выполнению задания.	
Выдача заданий	15 мин	2.5 Настрой обучающихся на выполнение учебно-производственной работы на текущем инструктаже. Повторение требований безопасности и санитарии. Прежде чем перейти к самостоятельному выполнению задания Обращаю особое внимание! Повар должен уметь работать экономично и самостоятельно, проявляя инициативу, не забывая о качестве продукции, эргономике, соблюдать санитарно-гигиенические требования и нормы техники безопасности. Задание выполняется вами согласно технологическим картам которые находятся на ваших столах и рабочих папках. Напоминаю при начислении баллов за выполнение задания будут приниматься во внимание следующие индивидуальные критерии: - умение работать четко, соблюдая чистоту;		Слайд: требование безопасности и санитарии

		<p>-слаженность рабочего процесса; -выполнение задания за отведенное время; -творческий подход.</p>		
III Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся	30 мин	<p>Коллективное инструктирование обучающихся о работе на текущем инструктаже.</p> <p>На выполнение задания вам отводится 25 мин.</p>	<p>Бригадиры получают задания.</p> <p>Приступают к выполнению заданий, осуществляя самоконтроль.</p>	Слайд: оформление салатов
Первый целевой обход	20 мин	<p>Проверяется организация рабочего места в соответствии с правилами техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Критерии индивидуальной оценки:</p>	<p>Организовывает рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности и санитарных норм.</p>	
Второй целевой обход		<p>- за правильную организацию – 5 баллов, - при допущении 1-2 ошибок – 4 балла, - при допущении 3-х ошибок – 3 балла, - при допущении 4-х ошибок – 0 баллов Оценки заносятся в оценочный лист.</p> <p>Проверяет правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов самоконтроля и взаимоконтроля); контроль качества выполнения учебно-производственных работ, исправление и предупреждение ошибок обучающихся.</p>	<p>Слушают, осмысливают, готовятся к выполнению работы.</p> <p>Осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль</p>	
Третий целевой обход		<p>Проверяет правильность выполнения технологических операций.</p> <p>Принимает и оценивает работы. Оценки заносятся в оценочный лист.</p>	<p>Выполняют задания в соответствии с технологическими картами Осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль качества выполнения учебно-производственных работ.</p>	

			при необходимости исправляют ошибки	
		Презентация выполненных работ.	Проводят оценку оформления салатов	
IV Заключительная часть	10 мин	<p align="center">4.1 Подведение итогов урока.</p> <p>Ребята! Напомните, какова была цель нашего урока. Ваше мнение мы ее достигли? Как бы вы оценили свою работу? Довольны вы ей?</p> <p align="center">4.2 Комментирование и объявление оценок</p> <p>Я, довольна нашей работой, вы творчески подошли к выполнению задания, показали свои умения, полное понимание не только технологических приемов работы с сыром, но и принципов в применении и сочетаемости цветов при оформлении блюд.</p> <p>Ваши оценки за работу. Особенно хочу отметить следующих обучающихся...</p> <p>Освоенные вами профессиональные компетенции дают вам право заявить о своем участии в Международном чемпионате профессионального мастерства WorldSkills (Молодые профессионалы) или на участие в дельфийских играх в компетенции «Поварское дело»</p> <p align="center">4.3 Выдача домашнего задания</p> <p>Решить производственную задачу Урок окончен. Благодарю всех за работу!</p>	Совместно с мастером определяют достижение цели урока. Слушают мастера, оценивают свою работу. Обсуждают допущенные ошибки.	Слайд: Цель урока
				Слайд: оценочный лист
				Слайд: домашнее задание
		Вам необходимо убрать быстро свои рабочие места	Уборка рабочих мест	

Оценочный лист

Табельный номер	Подготовка к уроку (санитарное состояние)	Вводный инструктаж	Текущий инструктаж				Заключительный инструктаж	Итог	
		Актуализация опорных знаний	Организация рабочего места	Выполнение рабочих приемов и операций	Соблюдение санитарных норм	Презентация работы		Баллы	Оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									

35-32 балла – «5» 31-28 баллов – «4» 27-26 баллов – «3»

Правила личной гигиены

1. Перед началом работы

- 1.1 Тщательно вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их 0,2% раствором хлорной извести
- 1.2 Надеть чистую и опрятную одежду и обувь на низком каблуке
- 1.3 Ногти должны быть коротко острижены, чистые
- 1.4 Снять украшения, часы, кольца
- 1.5 Не выходить в санодержде из лаборатории
- 1.6 Иметь при себе чистый носовой платок
- 1.7 К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр

2. Во время работы

- 2.1 Мыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их 0,2% раствором хлорной извести при переходе к обработке другого вида сырья, продуктов, после туалета и любого загрязнения
- 2.2 В карманах санитарной одежды может быть только носовой платок
- 2.3 Не допускается вытирание рук о санитарную одежду

3. По окончании работы

3.1 Убрать рабочее место, стол вымыть с содой

3.2 Санитарную одежду снять и оставить в шкафу

3.3 Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят уборку лаборатории

Личная гигиена заключается в соблюдении правил, ограждающих от заражения членов бригады, самого обучающегося, пищевых продуктов, инвентаря.

Охрана труда при кулинарных работах.

1. Общие требования безопасности

1.1 К выполнению кулинарных работ под руководством преподавателя (мастера) допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2 Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3 При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой.

1.4 При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак)

1.5 В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств

1.6 Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении должны быть огнетушители.

1.7 При несчастном случае пострадавший немедленно сообщает мастеру, который сообщает администрации.

1.8 В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9 Обучающиеся, допустившие нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1 Надеть спецодежду, волосы убрать под колпак

2.2 Проверить исправность кухонно инвентаря и наличие его маркировки

2.3 Обвалочные и поварские ножи, скребки должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные прочно насаженные деревянные рукоятки.

2.4 Обвалочные ножи на рукоятках иметь предохранительные выступы для защиты рук от травм.

2.5 Не допускается наличие трещин и заусенцев на разделочных досках, а также колоды для рубки мяса и рыбы.

3. Требования безопасности во время работы

3.1 Для приготовления пищи пользоваться эмалированной и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.2 Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобовым ножом, рыбу скребком.

3.3 Хлеб, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.4 Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты

3.5 Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

4.1 При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить преподавателю (мастеру)

4.2 В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

5.Требование безопасности по окончании работы.

5.1 Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь

5.2 Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место