

Министерство общего и профессионального образования  
Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Ростовское профессиональное училище № 5»  
(ГБПОУ РО ПУ № 5)  
344091, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. Малиновского, 5в/169,  
тел./факс 310-91-97, e-mail: [про\\_5@rostobr.ru](mailto:про_5@rostobr.ru)

Методическая разработка урока  
«Занятие современного типа»

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

Тема занятия: Приготовление, подготовка и реализация закусок из мяса и  
мясных продуктов разнообразного ассортимента  
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Атанова Виктория Викторовна

Ростов-на-Дону  
2025 год

## Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема: «Приготовление, подготовка и реализация закусок из мяса и мясных продуктов 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 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 используется технологии личностно-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 урока.

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
- организация работы в группах 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 закусок 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 закусок из мяса и мясных продуктов 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 закусок из мяса и мясных продуктов разнообразного ассортимента
- развивающая	Создать условия для формирования ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК.06, ОК.07, ОК.08, ОК.09, ОК.10. Способствовать овладению навыками самостоятельной учебной деятельности. 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 состояние рабочего места.
- воспитательная	
- личностные	
Тип урока	Комбинированный урок
Методы урока	Мотивационная беседа, диалог с элементами дискуссии, групповое инструктирование, демонстрация приемов работы, рефлексия
Вид урока	
Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Уметь: -проверять органолептическим способом качество ингредиентов; -использовать различные технологии приготовления и оформления фингер фуд. Знать: -классификацию, ассортимент, требования к качеству ингредиентов для приготовления закусок разнообразного ассортимента; -температурный режим и правила приготовления закусок;



	<p>-последовательность технологических операций при приготовлении закусок;</p> <p>-технику порционирования, варианты оформления закусок;</p> <p>-вид и назначение столовой посуды для отпуска;</p> <p>-виды технологического оборудования и инвентаря, правила из безопасного использования.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>-приготовление закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-хранение, отпуск, презентация закусок разнообразного ассортимента.</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 Power Point
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>

## Ход урока

Этапы урока	Время	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающихся	ЭСО
I. Организационный момент урока	2 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 положительным.	Приветствуют. Дежурный отчитывается о готовности к уроку.	
II. Введение в урок.	2 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» 2.2 Тема сегодняшнего урока Приготовление и оформление фуршетной закусочки «Finger Food» Мы продолжаем освоение общих и профессиональных компетенций.	Слушают, осмысливают	Интерактивная доска. ПК. Проектор. Слайд №1: Тема урока
	5 мин	Немного истории. Несколько тысяч лет назад люди ели только руками. Даже, когда появились столовые приборы, они продолжали делать это и превратили такие приемы пищи в настоящую традицию. Когда то посетители ресторанов стали кушать	Слушают	Слайд №2,3,4

		<p>руками и создали тренд, который называется «Фингер фуд ( от англ. фингер- палец, фуд-еда), это миниатюрная еда: закуски, салаты, десерты. Идея заключается в том чтобы есть эти блюда без использования ножа, вилки или ложки . И при этом не испачкаться. Формат фингер фуд прочно ворвался в городские рестораны, семейную кухню и н деловые мероприятия. И он очень распространен в кейтеринге.</p> <p>В течении нескольких лет задания по приготовлению фингер фуд включаются в чемпионаты ворлд скиллс и при проведении демонстрационного экзамена.</p> <p>Ребята давайте вместе сформулируем цель нашего урока.</p> <p>Освоить приемы и приобрести навыки по приготовлению миниатюрной еды.</p> <p>Сегодня у нас будет необычный урок –урок с элементами соревнования</p>	<p>Обдумывают, формулируют цель урока.</p>	<p>Слайд №5: Цель урока</p>
	<p>5 мин</p>	<p>Прежде чем приступить к приготовлению фингер фуд ответьте на несколько вопросов:</p> <p>1. Если фингер фуд – это миниатюрные бутерброды, то какие ингредиенты мы можем использовать в их</p>	<p>Предполагаемы е ответы:</p> <p>1. Сыр, колбасы, салат, креветки, огурцы, помидоры и т.д.</p>	<p>Слайд № 6,7,8,9</p>

	<p>приготовлении? Посмотрите на слайд и выберите нужное.</p> <p>2. Как можно украсить крошечные бутерброды? Подберите варианты оформления.</p> <p>3. В каком цехе готовят бутерброды и фингер фуд? Выберите вариант ответа (кондитерский цех, мясной цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>4. Назовите, какого цвета используется разделочная доска для приготовления фингер фуд?</p>	<p>2. Зелень, овощи и т.д.</p> <p>3. холодный цех</p> <p>4. коричневые</p>	
	<p>Повторение требований безопасности и санитарии 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 будет зависеть качество готового изделия. Размер «на два укуса», при этом размером считается не только ширина и длина изделий, но и высота; подаются по 10 штук на каждой тарелке; для подачи используется круглое белое плоское блюдо диаметр 32 см; при оценивании учитывается не только размер закусок, наличие обязательных компонентов, но и</p>	<p>Слушают, смотрят, осмысливают, отвечают</p>	<p>Слайд: ТБ и санитария</p>



		<p>визуальное впечатление, а так же вкус и текстура.</p>		
	10 мин	<p>3.1 Показ мастером приемов приготовления и оформления фингер фуд</p> <p>Вам необходимо внимательно наблюдать и запоминать последовательность и правильность выполнения операций.</p> <p>Показ мастером способов выполнения операций, сопровождается пояснениями.</p> <p>3.2 Настрой обучающихся на выполнение учебно-производственной работы на текущем инструктаже. Повторение требований безопасности и санитарии.</p> <p>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 чек-листам, которые находятся на ваших столах</p> <p>Обращаю ваше внимание</p>	Смотрят, запоминают	

		<p>при оценивании выполненных работ будут учитываться не только общие критерии, которые вы видите на слайде но и индивидуальные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать четко, соблюдая чистоту;</li> <li>- слаженность рабочего процесса;</li> <li>-выполнение задания за отведенное время;</li> <li>-творческий подход</li> </ul>		
<p>III. Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>10 мин</p>	<p>На выполнение задания вам отводится 10 мин.</p>	<p>Обучающиеся получают задания. Приступают к выполнению заданий, осуществляя самоконтроль</p>	
		<p>Проверяется организация рабочего места в соответствии с правилами техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Критерии индивидуальной оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- за правильную организацию - 6 баллов,</li> <li>- при допущении 1-2 ошибок – 4 балла,</li> <li>- при допущении 3-х ошибок – 3 балла,</li> <li>- при допущении 4-х ошибок – 0 баллов</li> </ul> <p>Проверяется правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов самоконтроля и</p>	<p>Организовывают рабочее место в соответствии с правилами техники безопасности и санитарных норм.</p> <p>Слушают, осмысливают, готовятся к выполнению работ.</p> <p>Осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль</p>	

		<p>взаимоконтроля); контроль качества выполнения учебно-производственных работ, исправление и предупреждение ошибок обучающихся</p> <p>Проверяется 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, при необходимости исправляют ошибки Проводят оценку оформления</p>	
<p>IV. Заключительная часть</p>	<p>3 мин</p> <p>2 мин</p>	<p>4.1 Подведение итогов урока</p> <p>Ребята! Напомните, какова была цель нашего урока. Ваше мнение мы ее достигли?</p> <p>Как бы вы сами оценили свою работу?</p> <p>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, но и</p>		<p>Слайд: цель урока</p>

	3 мин	<p>принципов при оформлении блюд.</p> <p>Ваши оценки за работу.</p> <p>Освоенные вами профессиональные компетенции дают вам право заявить о своем участии в Международном чемпионате профессионального мастерства WorldSkills Russia</p> <p>4.2 Выдача домашнего задания</p> <p>Приготовить фингер-фуд ово-лакто из доступных продуктов.</p>		
	3 мин	Вам необходимо быстро убрать свои рабочие места	Уборка рабочих мест	Слайд: домашнее задание