

ГОСУДАРСТВЕННОЕ

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Образовательный центр с. Камышла»

ПЛАН – КОНСПЕКТ

ОТКРЫТОГО УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

ПМ № 03

«Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

Приготовление и оформление салатов из вареных овощей

Выполнил:

мастер производственного обучения

ГРИШИНА ЕЛЕНА ФЁДОРОВНА

ПМ.03. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

Раздел 1 ПМ. 03. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями, салатов из сырых и вареных овощей, винегретов.

Тема урока: Приготовление и оформление салатов из вареных овощей

Цель урока:

Обучающая: закрепить знания по предметам общепрофессионального цикла и междисциплинарного курса, сформировать профессиональные компетенции при приготовлении и оформлении салатов из вареных овощей.

Развивающая: развивать способности к анализу и обобщению, самоконтролю, самооценке; анализировать учебно –

производственные работы с целью достижения лучших результатов, уметь применять полученные знания на практике.

Воспитывающая: формировать культуру отношений в процессе учебного труда, эстетический навык оформления блюд, воспитание бережливости и аккуратности при выполнении работ.

Связь с ОП и МДК:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены;

ОП 02. Физиология питания с основами товароведения,

ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места,

ОП.04. экономические и правовые основы производственной деятельности,

МДК 06. 01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Тип урока: Практическое занятие учебной практики.

Вид урока: Урок – практикум (самостоятельная работа обучающихся).

Материально-техническое оснащение урока:

Посуда, инвентарь, оборудование: доски разделочные ОВ и ОС, ножи поварские ОВ и ОС, миски, кастрюли, ложки, вилки, посуда для подачи, электроплиты, электронные весы, производственные столы, моечные ванны.

Сырье: картофель, свекла, морковь, соленые огурцы, репчатый лук, соль, перец, масло растительное, майонез, зеленый горошек, капуста квашеная или свежая, яйцо.

Ход урока

Организационный момент: (1-2 мин.)

Приветствие:

Здравствуйте, ребята! Мне очень приятно видеть вас и я надеюсь, что эффект урока будет зависеть от нашего взаимопонимания и слаженной работы и достигнет желаемых результатов.

Вводный инструктаж: (40 мин)

Сообщение темы и цели урока: (слайд №1, №2)

Обратите внимание на доску. Вашему вниманию представлены названия блюд и первая наша задача исключить только те блюда, которые готовятся из сырых овощей. Итак, посмотрим что у нас получилось. (На доске остались блюда, которые готовят из вареных овощей).

Следовательно, тема нашего урока – «Приготовление и оформление салатов из вареных овощей»

Цель — закрепить знания по предметам общепрофессионального цикла и междисциплинарного курса, сформировать профессиональные компетенции при приготовлении и оформлении салатов из вареных овощей

Сегодня у нас урок пройдет в необычной форме. Мы будем соревноваться за звание лучший повар группы. Победители сегодняшнего мероприятия заработают деньги на открытие собственного бизнеса и получат звание «Лучший повар».. Денежки вы будете зарабатывать на протяжении всего урока: за устные ответы, за приготовление и оформление салатов из Но за различные нарушения будет накладываться штраф. Таким образом оценить себя по достоинству на сегодняшнем уроке сможет каждый. Кто больше всех заработает сегодня денег, тот и становится победителем.

Актуализация опорных знаний:

А теперь, давайте «встряхнем ваш багаж знаний»

Что же такое салаты? (слайд №3)

(Холодное блюдо или закуска из мелко нарезанных овощей с добавлением яиц, мяса или рыбы, фруктов. Салаты – блюда, которые можно употреблять каждый день и готовить круглый год, используя различные овощи. Это источник витаминов, минеральных солей и органических кислот. Хорошо оформленный салат возбуждает аппетит и приносит эстетическое наслаждение.)

Из каких последовательных операций складывается процесс приготовления салатов из вареных овощей?

(Первичная обработка продуктов, варка продуктов, нарезка овощей и нарезка украшений, заправка, оформление и подача салата).

Какими формами нарезки вы будете нарезать овощи для приготовления салатов? (Мелкий или средний кубик, соломка)

Что используют в качестве заправок?

(Холодные соусы, сметана, растительное масло, салатные заправки)

Когда следует заправлять салаты и почему?

(Желательно перед подачей, так как ухудшается внешний вид и вкусовые качества).

Почему приготовление салатов из вареных овощей должно проводиться в строгом соответствии с санитарными правилами?

(Т. к. они не подвергаются тепловой обработке).

7. Какова температура подачи салатов?

(10-12⁰С)

Каковы сроки хранения салатов?

(не заправленные при Т 4-8⁰С, заправленные – 1 час)

Объяснение нового материала:

В мире существует множество салатов. Но мы с вами рассмотрим приготовление салата «Оливье» и винегрета овощного (слайд № 4, № 5)

Для приготовления данных салатов нам понадобится необходимый инвентарь, посуда и оборудование: (слайд № 6, №7, № 8)

доски разделочные ОВ и ОС,

ножи поварские ОВ и ОС,

миски, кастрюли, ложки, вилки,

посуда для подачи,

электроплиты, электронные весы, производственные столы, моечные ванны.

Но прежде чем мы с вами приступим к приготовлению данных салатов, давайте вспомним правила по технике безопасности, санитарии: (слайд №9, №10)

1. Подготовка к работе

— оставлять верхнюю одежду, головные уборы в гардеробной;

— ногти должны быть коротко острижены, без лака;

— перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, обувь;

— подбирать волосы под колпак или косынку;

— перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, после чего, вытереть насухо индивидуальным полотенцем;

В течение рабочего дня, мытье рук с мылом повторяют:

— после каждой производственной операции;

— в случае если работник что-либо поднимал с пола;

- после посещения туалета;
- санитарную одежду менять по мере загрязнения;
- бак для пищевых отходов должен освобождаться через каждые 1-1,5 часа по мере наполнения.

Во время работы запрещается:

- выходить из лабораторного кабинета или столовой в санитарной одежде.

4. Завершение работы:

- участники рабочего процесса убирают рабочие места, лабораторный кабинет.

Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом

- 1. при работе с ножом соблюдать осторожность;**
- 2. правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;**
- 3 переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;**
- 4 при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;**
- 5 о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения.**

Инструктаж по технике безопасности при работе с кухонной электроплитой

1. Перед началом работы

- проверить наличие и цельность ручек, переключатель электроплиты;
- проверить наличие и исправность заземления (надежность подсоединения к корпусу);

— включить конфорочную плиту;

2. Во время работы:

2.1. максимально заполнять посудой рабочую поверхность электроплит, своевременно включить секции электроплиты и переключать их на меньшую мощность;

2.2. не допускать включения конфорок на максимальную мощность и среднюю мощность без загрузки;

3. Требования безопасности в аварийном случае

3.1. при обнаружении неисправностей в работе кухонной плиты, а также нарушение защитного заземления её корпуса, работу прекратить и отключить кухонную электроплиту, немедленно сообщить мастеру производственного обучения;

3.2. до устранения замеченных неполадок припустить к работе не рекомендуется;

3.3. самому не разрешается производить какой-либо ремонт оборудования или устранять неисправность;

4.Требование безопасности по окончанию работы:

4.1. выключить кухонную электроплиту и после её остывание вымыть горячей водой.

И первым блюдом которое мы будем готовить, будет салат «Оливье». Для данного салата берем уже подготовленные овощи и нарезаем кубиком. (Мастер производственного обучения демонстрирует показ трудовых приемов с объяснениями, а затем обучающиеся выполняют задание, слайд №11).

Сообщение из истории салата «Оливье».

Салат «Оливье» изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье– владелец трактира «Эрмитаж», который в те

времена находился на Трубной площади. По всем статьям это был не трактир, а самый высокоразрядный парижский ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат «Оливье».

Первоначально француз изобрел для своего ресторана вовсе не салат, а блюдо под названием «Майонез из дичи». Сие чудо состояло из выложенных по периметру, чёрной икры, отварного филе куропатки и рябчика, языка, куриного желе и свежих огурцов. В середине блюда помещалась горка картофеля с перепелиными яйцами.

Вскоре Оливье увидел, что многие русские невежи поданный на стол «Майонез из дичи» сразу перемешивают ложкой как кашу, разрушая тщательно продуманный дизайн, затем раскладывают по своим тарелкам и с удовольствием едят эту смесь. От увиденного он пришел в ужас. Но на следующий день изобретательный француз в знак презрения демонстративно смешал все компоненты, обильно полив их майонезом. В творческом учете русского вкуса Люсьен Оливье оказался прав – успех нового блюда был грандиозен! Салат стал главной приманкой для посетителей. Его рецепт был тайной, которую Оливье унес с собой в могилу. Но, после недолгого забвения, рецепт был восстановлен по памяти одного из гурманов – завсегдатаев ресторации. Основная тайна изумительного вкуса салата заключалась в небольшом количестве неких приправ, которые Оливье лично в тайной комнате вводил в свой майонез.

Затем смешиваем все ингредиенты, заправляем майонезом, выкладываем в салатник горкой, оформляем и подаем. (Мастер производственного обучения демонстрирует показ трудовых приемов с объяснениями, а затем обучающиеся выполняют задание, слайд №12).

Следующее блюдо, которое мы будем готовить – это винегрет овощной. Для винегрета также аналогично нарезаем подготовленные овощи кубиком, свеклу отдельно заправляем растительным маслом. (Мастер производственного обучения демонстрирует показ трудовых приемов с объяснениями, а затем обучающиеся выполняют задание. Разбирают типичные ошибки, обращают внимание на охрану труда). (слайд №13)

О винегрете

Винегрет – одно из любимых наших блюд и не уступающее по популярности знаменитому салату « Оливье ». Это холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску и принятое в русской кухне. С середины 19 века так стали называть в России салаты из отварных овощей, сдобренные уксусом. Утверждают, что название « винегрет» появилось в царствование Александра 1.

Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: «Винегр?», что по-французски означает уксус. Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: «Винегрет, винегрет..» Так в царском меню появилось новое название блюда.

Винегрет – это смесь всячины. Поэтому разновидностей приготовления винегрета очень много. Приготавливают с мясом, отварной рыбой, селедкой, с грибами, с фасолью, жареным мясом, квашеной капустой, со сметаной и т.д.

Затем смешиваем все ингредиенты, заправляем растительным маслом, выкладываем в салатник горкой, оформляем и подаем. (Мастер производственного обучения демонстрирует показ трудовых приемов с объяснениями, а затем обучающиеся выполняют задание. Разбирают типичные ошибки, обращают внимание на охрану труда) (слайд №14)

Выдача обучающимся задания на урок учебной практики:

1. Приготовить салат «Мясной»;
2. Приготовить салат «Столичный»;
3. Приготовить Винегрет с сельдью;
4. Приготовить салат картофельный с соленой рыбой

Мастер п/о сообщает обучающимся о норме времени на практическое занятие, напоминает о правилах охраны труда, критериях оценки (в соответствии с картой обхода) (Приложение № 1, № 2). (слайд № 15)

Подведение итогов вводного инструктажа.

Текущий инструктаж: (5 часов)

Распределение обучающихся по рабочим местам.

Деятельность обучающихся	Деятельность мастера
1. Организация рабочего места	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места
2. Подготовка продуктов и их взвешивание	2. Наблюдение за деятельностью обучающихся
3. Первичная обработка продуктов, их варка, охлаждение	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Нарезка продуктов для салатов	4. Обход с целью контроля соблюдения правил по техники безопасности. Наблюдение за деятельностью обучающихся. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
5. Соединение ингредиентов. Заправка салатов	5. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых

	приемов и операций. Обход с целью контроля соблюдения правил по санитарии и гигиене. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
6. Оформление салатов	6. Обход с целью оказания практической помощи по оформлению салатов. Наблюдение за деятельностью обучающихся.
7. Подача салатов	7. Принятие работ. Бракераж готовых салатов. Оценка качества.

Заключительный инструктаж

- 1. Подведение итогов за день.**
- 2. Демонстрация лучших изделий.**
- 3. Разбор ошибок, допущенных во время работы, а также способы их устранения**
- 4. Сообщение оценок за выполнение работы.**
- 5. Дегустация изделий.**
- 6. Уборка рабочих мест и лаборатории**

Домашнее задание: самостоятельно приготовить салат – коктейль с ветчиной и сыром. Технология приготовления представлена в инструкционно- технологических картах. (слайд № 16) (Приложение № 3)

Мастер производственного обучения отмечает работу каждого обучающегося и группы в целом. Объявляет обучающегося, который заслужил звание «Лучший повар»

Рефлексия: Техника «рефлексивный спектр».

На доске рисуется мишень, которая делится на сектора. В каждом из секторов записываются параметры рефлексии

состоявшейся деятельности. Участник вкладывает смайлики в «кармашки» сектора:

Активно;

Было интересно;

Было понятно;

Узнал новое.

Затем мастер п/о проводит краткий анализ деятельности обучающихся на уроке учебной практики (производственного обучения).

Приложение 1

Карта обхода рабочих мест

№ п/п	Ф. И. О.	Виды обхода							
		1	2	3	4	5	6	7	8
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									