

Черняева Татьяна Николаевна

*Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Пензенской области
«Пензенский многопрофильный колледж»*

отделение коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами

ПЛАН УРОКА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ТЕМЕ:
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ»

План урока

Тема по программе: ПМ-06 «Приготовление холодных блюд и закусок»

Тема урока: «Приготовление салатов из вареных овощей»

Цели урока:

- Дидактическая: приобретение профессиональных компетенций по приготовлению салатов из вареных овощей: салата мясного, салата оливье, салата столичного, винегрета.
- Развивающая: развитие эстетического вкуса при оформлении и подачи холодных блюд и закусок.
- Воспитательная: воспитание сознательной трудовой дисциплины, культуры труда, бережливости и аккуратности при выполнении работ.

Материально-техническое оснащение:

Сырье: картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, квашеная капуста, зеленый лук, репчатый лук, масло растительное, сельдь соленая, мясо отварное, майонез, колбаса вареная, курица отварная, зеленый горошек.

Инвентарь: производственные столы, доска (хз), нож, тарелки.

Тип урока: урок по формированию умений и навыков.



Ход урока

I. Организационный момент (3')

- Линейка: рапорт дежурного о наличии студентов;
- Проверка внешнего вида.

II. Вводный инструктаж (40')

2.1. Сообщение темы и цели урока.

2.2. Актуализация опорных знаний:

- Рассказать личную гигиену повара.

- В каком цехе готовят салаты?

- Почему готовя холодные блюда, следует особо строго соблюдать санитарные правила?

- Что такое салаты?

- Назовите классификацию холодных блюд и закусок?

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

- Какими формами нарезки вы будете нарезать овощи для приготовления салатов?

- Что используют в качестве заправок?

- С какой целью свеклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом?

- Историческая справка винегрета.

- Какие способы оформления салатов вы знаете?

- Какие продукты входят в салат оливье?

- Историческая справка салата оливье.

- Каковы сроки хранения салатов?

2.3. Просмотр видео «Приготовление винегрета».



2.4. Личный показ мастера правильных трудовых приемов: прежде чем перейти к практическим выполнениям обратите внимание на мое рабочее место.

Правильно ли оно организовано? ((да) но только нож лежит не по назначению, должен быть нож с маркировкой «хз»).

2.5. Объяснение нового материала

В мире существует множество салатов. Но мы с вами рассмотрим приготовление салата «Оливье», винегрета овощного, салата столичного, салата мясного.

Оформление блюд

В питании очень важно хорошее оформление блюд. Чем привлекательнее внешний вид блюда, тем больший аппетит оно вызывает и тем лучше усваивается человеческим организмом.

Холодные блюда и закуски подают красиво оформленными в салатниках, фарфоровых блюдах, вазочках или мелких тарелках.

- предложить студентам повторить некоторые операции:
- ответить на возникшие вопросы;
- повторить ТБ при работе с ножом и разрешить приступить к выполнению задания.

III. Текущий инструктаж (5 ч.)

3.1. Целевые обходы рабочих мест студентов:

- Все ли приступили к работе
- Организация рабочего места
- Соблюдение правил безопасности труда

3.2. Оказать помощь студентам

3.3. Приемка и оценка выполненных работ самостоятельно.

3.4. Убрать свое рабочее место

IV. Заключительный инструктаж

4.1. Закрепление материала – требования к качеству



4.2. Отметить положительные стороны, указать на допущенные оценки и пути их решения.

4.3. Оценить работу студентов

4.4. Задание на дом:

- Рассчитать кол-во сырья для приготовления 30 порций винегрета овощного.

4.5. Объявить тему следующего урока «Приготовление холодных рыбных закусок».

