

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА

Дата проведения: 14.04.2015

Педагог дополнительного образования: Калмыкова Светлана Ивановна

Тема урока: Приготовление салатов.

Форма урока: практическая работа с презентацией

Цели урока:

Обучающие:

- ознакомление учащихся с приемами оформления подачи салатов,
- закрепление практических навыков по нарезке овощей, последовательности ведения технологического процесса приготовления салатов,
- воспитание вкусовой памяти и глазомера,
- отработка навыков оформления и отпуска блюд.

Развивающие:

- развивать эстетический вкус, творческое мышление обучающихся при выполнении самостоятельной работы;
- привить учащимся навыки самоконтроля при приготовлении салатов;
- создать условия для развития творческого потенциала и способностей обучающихся.

Воспитательные

- привить учащимся добросовестное отношение к выполнению работы,
- бережное отношение к оборудованию и инструментам;
- содействовать гармоничному развитию личности, привитию культуры труда и развитию эстетичности при оформлении блюд.

Методы проведения: словесные, наглядные, практические.

Оборудование и материалы к уроку:

Производственные столы, раковина, весы настольные ВНЦ-2, ножи, доски разделочные, ножи поварские, салатники, лотки, ложки столовые, продукты для приготовления салата.

Продукты: мясо говядины, картофель, морковь, свекла отварные, соленые или свежие огурцы, листья салата, яйца, лук репчатый или зеленый, грибы соленые или маринованные, рыба отварная, помидоры свежие, горошек зеленый консервированный, капуста квашенная, майонез, масло растительное, эталонное блюдо.

Обеспечение урока:

- Компьютер проектор, экран;
- Презентация;
- Плакаты «Формы нарезки овощей»;
- Схемы приготовления салатов;
- Инструкционные карты.

Ход урока:

I. Организационная часть.

1. Взаимное приветствие;
2. Проверка присутствующих и их готовность к уроку;
3. Проверка санитарного состояния учащихся (наличие халата, фартука, колпака и полотенца, второй обуви).

II. Вводная часть.

1. Представление темы урока.
2. Проведение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, правилам санитарии и личной гигиены при работе в учебной лаборатории. Каждый учащийся расписывается в журнале по технике безопасности.
3. Учащимся дается план работы на уроке:
 - а) Проведение тестирования.
 - б) Демонстрация трудовых приёмов.
 - в) Презентация.
 - г) Самостоятельная работа учащихся по приготовлению салатов: картофельного, рыбного, мясного, винегрета.
 - д) Уборка рабочих мест.
 - е) Подведение итогов.

III. Основная часть.

1. Актуализация знаний.

Тестирование с целью проверки и закрепления теоретических знаний обучающихся: тесты – 2 варианта (Приложения № 1), карточка – задание (Приложения № 2).

2. Демонстрация трудовых приемов.

Инструктаж по приготовлению салатов, обсуждение эталонного блюда, повторение правила нарезки овощей и других продуктов, нарезки украшений и их использованию при оформлении блюда, порядок заправки салата и отпуска блюда.

Педагог показывает как:

- вырезать украшения из моркови, огурца, яиц;

- нарезать ломтиками картофель, морковь, огурцы соленные, лук репчатый, яйца, мясо, рыбу;
- заправить и уложить салат в салатник.
- украшение салата.

Педагог объясняет учащимся, что можно готовить салат и без применения весов, развивая свой глазомер, т. е. сравнивая с эталонным блюдом. При приготовлении салата педагог предостерегает учащихся от типичных ошибок, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса.

3. Показ презентации.

Проводится показ презентации по оформлению салатов (Приложение № 3), с обсуждением различных способов и вариантов оформления.

Презентация повышает интерес, способствует эффективности учебного процесса. Презентация используется как средство создания наглядности, что способствует лучшему усвоению материала, развитию творческой активности, эстетического восприятия и воображения, формирует знания, практические умения и навыки по оформлению салатов и стимулирует потребность к самостоятельному творчеству.

4. Физкультминутка.

Физкультурная пауза проводится с целью снятия утомления мышц спины и шеи, а также ознакомления обучающихся с приемами и упражнениями гимнастики во время работы для укрепления мышц, выработки способности к длительной работе в условиях будущей профессиональной деятельности, предотвращения профессиональных заболеваний.

Учащиеся выполняют комплекс физических упражнений:

Для мышц тела:

- Поднимать поочередно плечи;
- Медленно поворачивать голову влево и через плечо смотреть на ягодицы. Также вправо;
- Поочередно одной (затем другой) рукой поглаживать себя через голову;
- Двумя руками потянуться вверх, напрячь все мышцы тела, слегка присесть, согнув ноги в коленях и локтями коснуться коленей;
- Двумя руками имитировать действия пловца: брасом, кролем и плавание на спине;
- Обнимать таз руками с поворотом плеч, поочередно в обе стороны.

5. Самостоятельная работа учащихся.

Приготовление салатов: мясного, картофельного, рыбного, винегрета.

При работе группа обучающихся делится на 4 подгруппы по 4-5 человек. Каждая подгруппа получает задание (Инструкционные карты № 1,2,3,4.) по приготовлению салата.

На группы обучающиеся разбиваются по разному: или используются реальные группировки, симпатизирующих друг другу подростков, которые уже имеются в коллективе, или разбиваются так, чтобы в подгруппе были учащиеся с разными уровнями подготовки.

Педагог напоминает учащимся о правилах санитарии и личной гигиены при приготовлении салатов, технику безопасности при работе с ножом.

Педагог предлагает каждой подгруппе учащихся взять инструкционную карту (приложение № 4), внимательно ознакомится с заданием, выявить, что вызывает затруднения и приступить к практической работе.

- Учащиеся производят расчет продуктов для приготовления салата на 5 порций.
- Изучают технологический процесс приготовления салата.
- Определяют требования к качеству.

Деятельность учащихся	Деятельность педагога
1. Организация рабочего места, подбор посуды и приспособлений.	1. Обход с целью проверки правильности организации рабочего места.
2. Взвешивание продуктов	2. Наблюдение за деятельностью учащихся
3. Обработка и нарезка продуктов входящих в состав салата	3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приёмов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
4. Смешивание ингредиентов салата	4. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности, соблюдение правил техники безопасности и личной гигиены во время работы.
5. Нарезка украшений для оформления салата	5. Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ трудовых операций.
6. Оформление салата	6. Показ элементов оформления при подаче блюд.
7. Подача салата	7. Принятие работ. Бракераж готовых изделий. Оценка качества.

Педагог обращает внимание всех учащихся на правильное выполнение задания в случаях, если несколько учащихся допускают типичные ошибки.

При необходимости выполняет внеплановый инструктаж по обнаруженным типичным ошибкам.

6. Производится уборка рабочих мест.

7. Оформление практической работы в рабочих тетрадях.

IV. Заключительная часть.

1. Анализ результатов урока.

Обсуждение выполненной работы:

- каждая подгруппа показывает свою работу (приготовленный салат);
- перечисляет задания, включенные в инструкционную карту;
- какое задание, по их мнению, самое лёгкое, самое трудное и самое интересное, объясняют почему;
- высказывают своё мнение о проделанной работе;
- оценивают свою роль в выполнении общего задания.

2. Разбор допущенных ошибок.

3. Благодарность учащимся за участие в проведение урока. При подведении итогов, отмечается успех каждой группы, даже самой слабой. Как правило, на таком занятии работают все, даже самые слабые и их работу обязательно надо отметить.

4. Оценки за урок.

5. Задание на дом: составить в рабочих тетрадях технологическую схему приготовления приготовленного салата. Подготовить рецептуру на блюдо из группы «Холодные блюда и закуски», оригинальную по технологии приготовления и наиболее им интересную.

Педагог дополнительного
образования

С.И.Калмыкова

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ
по теме «Приготовление салатов»

1. Продолжите перечень общих правил приготовления салатов:

Вареные и жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены, ...

2. Дайте краткую характеристику следующих способов приготовления и оформления салатов:

горкой _____

букетами _____

3. Создайте свой вариант оформления салата. Опишите его или нарисуйте

4. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления винегрета:

а) ингредиенты

б) технологическая последовательность приготовления:
нарезают подготовленные овощи _____

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

6. Как готовятся овощи для салатов и винегретов?

7. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофельного салата:

Отваривают, охлаждают, очищают и нарезают картофель -

8. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного салата:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:
нарезают отварной картофель -

9. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата:

Нарезают вареное мясо и овощи -

10. Какие признаки дают возможность выделить салаты – коктейли в особую групп?

11. Перечислите продукты, с которыми отпускают винегрет.

ТЕСТ

По теме «Приготовление холодных блюд и закусок».

Вариант № 1

Вопросы	Ответы
1. При приготовлении холодных блюд их необходимо...	1. Красиво оформить. 2. Правильно подать.
2. Заправку салатов производят...	1. Во время приготовления. 2. Непосредственно перед отпуском.
3. Какими овощами можно украсить любой салат?	1. Свежие, соленые огурцы, помидоры, зелень петрушки и укропа. 2. Яйца, редис, свежие огурцы, вареная морковь.
4. Какие продукты входят в состав салата картофельного.	1. Сыр, картофель, яйцо, майонез. 2. Лук, картофель, грибы, салатная заправка.
5. При какой температуре хранят холодные блюда?	1. 4 – 8°C 2. 10 – 12°C.
6. Можно ли винегрет заправлять майонезом?	1. Да. 2. Нет.
7. Как нарезают продукты в салат мясной в ресторане?	1. Кубиками. 2. Ломтиками.
8. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать....	1. Технику приготовления. 2. Санитарные правила.
9. Как выкладывают салаты в салатник?	1. Горкой 2. Букетами
10. Определить название салата по данному набору сырья: рыба, соленые огурцы, зеленый горошек, соль, перец, майонез.	1. Винегрет 2. Салат рыбный

ТЕСТ

По теме "Приготовление холодных блюд и закусок".

Вариант № 2

Вопросы	Ответы
1. Холодные блюда и закуски способствуют...	1. Лучшей усвояемости пищи. 2. Нормальному развитию организма.
2. Отпускают холодные блюда при температуре...	1. 12 – 14°C 2. 10 – 12°C
3. В каком цехе приготавливают салаты?	1. В холодном цехе. 2. В овощном цехе.
4. Для винегрета овощи можно нарезать...	1. Соломкой или ломтиком. 2. Ломтиками или кубиками.
5. Как нарезают овощи для салата рыбного?	1. Кубиками или соломкой 2. Ломтиками или кубиками.
6. Определить название блюда по данному набору сырья: картофель, лук, грибы, сметана.	1. Салат рыбный 2. Салат картофельный
7. Какими продуктами можно украсить рыбный салат?	1. Ломтиками рыбы, огурцами, помидорами, оливками. 2. Маслинами, колбасой, зеленым луком.
8. Какой салат называют "Русским".	1. Мясной 2. Винегрет
9. Как нарезают продукты для салата картофельного?	1. Кубиками 2. Ломтиками
10. Можно ли заправленный салат хранить 12 часов?	1. Да 2. Нет

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

Для практических работ по приготовлению блюд.

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

Цель работы:

1. Практически отработать навыки по приготовлению и оформлению салата мясного.
2. Закрепить теоретические знания.
3. Ознакомиться с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими нормами.
4. Предупреждение и устранение дефектов.

Задание: Приготовить: салат мясной

Содержание работы:

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 5-ти порций салата мясного.
2. Приготовить и оформить салат мясной
3. Дать оценку качества, отметить недостатки.
4. Оформить работу в тетради.

Инвентарь и посуда:

ножи поварские, разделочные доски с маркировкой "зелень", лотки, ложки, салатники.

Рецептура № 97

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто, г. 1 порция	Вес брутто, г. 5 порций	Вес нетто, г. 1 порция	Вес нетто, г. 5 порций
1.	Мясо говядины	43		32	
2.	Картофель	76		55	
3.	Огурцы свежие или соленые	38		30	
4.	Яйца	1/4шт.		10	
5.	Салат	8		6	
6.	Майонез	35		35	
	Выход			150	

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

1. Отварное мясо говядины нарезать удлиненными ломтиками.
2. Вареный картофель, соленые огурцы, мелкие кусочки мяса нарезать тонкими ломтиками.
3. Соединить салат с майонезом, перемешать.

4. Салат выложить в салатник на листья салата горкой.
5. Сверху на салат уложить ломтики мяса, по бокам дольки вареных яиц.
6. Украсить салат огурцами, помидорами.
7. Салат сверху полить майонезом.
8. Оценить качество приготовленного салата по эталону.
9. Отметить недостатки, причины их возникновения, пути их устранения.
10. Составить отчет в тетради согласно содержанию работы.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
Все продукты нарезаны ломтиками, уложены в посуду горкой	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Консистенция продуктов упругая

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2

Для практических работ по приготовлению блюд.

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

Цель работы:

1. Практически отработать навыки по приготовлению и оформлению салата картофельного.
2. Закрепить теоретические знания.
3. Ознакомиться с организацией рабочего места и санитарно гигиеническими нормами.
4. Предупреждение и устранение дефектов.

Задание: Приготовить: салат картофельный.

Содержание работы:

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 5-ти порций салата картофельного.
2. Приготовить и оформить салат картофельный.
3. Дать оценку качества, отметить недостатки.
4. Оформить работу в тетради.

Инвентарь и посуда:

ножи поварские, разделочные доски с маркировкой "зелень", лотки, ложки, салатники.

Рецептура № 71

№п.п.	Наименование продуктов	Вес брутто, г. 1 порция	Вес брутто, г. 5 порций.	Вес нетто, г. 1 порция	Вес нетто, г. 5 порций
1.	Картофель	82		90	
2.	Лук зеленый или репчатый	15		18	
3.	Грибы соленные или маринованные	18		23	
4.	Сметана или майонез или заправка для салатов	15		23	
	Выход			150	

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

1. Вареный картофель очистить от кожицы, нарезать ломтиками.
2. Репчатый или зеленый лук нарезать тонкими ломтиками.
3. Соединить картофель, лук, грибы, соль, перец, сметану.

4. Готовый салат уложить в салатник горкой.
5. Украсить салат луком, зеленью, грибами.
6. Оценить качество приготовленного салата по эталону.
7. Отметить недостатки, причины их возникновения, пути их устранения.
8. Составить отчет в тетради согласно содержанию работы.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
Все продукты нарезаны ломтиками, уложены в посуду горкой	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Консистенция продуктов упругая

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 3

Для практических работ по приготовлению блюд.

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

Цель работы:

1. Практически отработать навыки по приготовлению и оформлению салата рыбного.
2. Закрепить теоретические знания.
3. Ознакомиться с организацией рабочего места и санитарно гигиеническими нормами.
4. Предупреждение и устранение дефектов.

Задание: Приготовить: салат рыбный.

Содержание работы:

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 5-ти порций салата рыбного.
2. Приготовить и оформить салат рыбный.
3. Дать оценку качества, отметить недостатки.
4. Оформить работу в тетради.

Инвентарь и посуда:

ножи поварские, разделочные доски с маркировкой "зелень", лотки, ложки, салатники.

Рецептура №95

№п.п.	Наименование продуктов	Вес брутто, г. 1 порция.	Вес брутто, г. 5 порций.	Вес нетто, г. 1 порция	Вес нетто, г. 5 порций.
1.	Окунь морской	45		30	
2.	Картофель	55		40	
3.	Огурцы свежие или соленые	38		30	
4.	Помидоры свежие	18		15	
5.	Горошек зеленый консервированный	15		10	
6.	Майонез	34		34	
	Выход			150	

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

1. Отварной картофель очистить от кожицы.
2. Картофель, соленые огурцы, нарезать тонкими ломтиками или кубиками.

3. Соединить с консервированным зеленым горошком, солью, перцем, майонезом и перемешать.
4. Салат выложить в салатник горкой.
5. Отварную рыбу нарезать удлиненными ломтиками.
6. Украсить ломтиками отварной рыбы, зеленью, свежими огурцами и помидорами.
7. Оценить качество приготовленного салата по эталону.
8. Отметить недостатки, причины их возникновения, пути их устранения.
9. Составить отчет в тетради согласно содержанию работы.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
Все продукты нарезаны ломтиками, уложены в салатник горкой.	Соответствует используемым продуктам.	Соответствует используемым продуктам.	Соответствует используемым продуктам.	Консистенция продуктов упругая.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №4

Для практических работ по приготовлению блюд.

ТЕМА: ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

Цель работы:

1. Практически отработать навыки по приготовлению и оформлению винегрета.
2. Закрепить теоретические знания.
3. Ознакомиться с организацией рабочего места и санитарно гигиеническими нормами.
4. Предупреждение и устранение дефектов.

Задание: Приготовить: винегрет.

Содержание работы:

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления 5-ти порций винегрета.
2. Приготовить и оформить салат картофельный.
3. Дать оценку качества, отметить недостатки.
4. Оформить работу в тетради.

Инвентарь и посуда:

ножи поварские, разделочные доски с маркировкой "зелень", лотки, ложки, салатники.

Рецептура №100

№п.п.	Наименование продуктов	Вес брутто, г. 1 порция.	Вес брутто, г. 5 порций.	Вес нетто, г. 1 порция	Вес нетто, г. 5порций.
1.	Картофель	44		32	
2.	Свекла	30		23	
3.	Морковь	19		15	
4.	Огурцы соленые	29		23	
5.	Капуста квашеная	31		23	
6.	Лук зеленый или репчатый	31		24	
7.	Масло растительное	15		15	
	Выход			150	

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ.

1. Отварные и охлажденные: картофель, свеклу, морковь очистить от кожицы.

2. Очищенные овощи и соленые огурцы нарезать ломтиками, репчатый лук полукольцами, зеленый мелкими колечками.
3. Квашеную капусту отжать от рассола и мелко нарезать.
4. Все подготовленные овощи (кроме свеклы) соединить вместе с салатной заправкой.
5. Нарезанную свеклу заправить растительным маслом.
6. В последнюю очередь добавить в винегрет свеклу.
7. Выложить винегрет в салатник горкой.
8. Украсить винегрет кольцами лука, фигурно нарезанными овощами, зеленью.
9. Оценить качество приготовленного салата по эталону.
10. Отметить недостатки, причины их возникновения, пути их устранения.
11. Составить отчет в тетради согласно содержанию работы.

ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид	цвет	вкус	запах	консистенция
Все продукты нарезаны ломтиками, уложены в салатник горкой	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Соответствует используемым продуктам	Консистенция продуктов упругая