

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

Ф.И.О. Преподаватель: Прилепская А. В. мастер п-о Кожемякина Л.В.

Профессия 43.09.01: Повар, кондитер

Дата: 15.11.2024г.

Группа: 10, 2 курс

Тема занятия: Технология приготовления салатов из свежих овощей.

Тип занятия: **Формирование навыков** по изучению трудовых приёмов и технологических операций по приготовлению салатов из свежих овощей.

Вид занятия: **Бинарный урок**

Цели урока:

Образовательная цель: формирование у обучающихся практических умений и навыков по технологии приготовления салатов из свежих овощей.

Задачи урока:

Развивающая: развивать умения рационально организовывать труд; находить пути совершенствования своего труда и повышение его эффективности; оперативно мыслить и анализировать выполненные работы.

Образовательная:

- научить обучающихся работе с нормативно-технологической документацией, расчету сырья, соблюдению технологических операций при приготовлении салатов из свежих овощей.

Воспитательная:

- воспитывать чувство уверенности в себе, культуры труда, творческого подхода к выполнению задания, интереса и стремления к познанию профессии.

Результаты освоения темы:

Практический опыт подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; оценке качества, безопасности продуктов, приготовлении салатов из свежих овощей.

Умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления;

- оценивать качество приготовленного блюда.

Знания:

- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимента, рецептур, требований к качеству, методам приготовления салатов из сырых овощей.
- норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении салатов из сырых овощей.

Технологии, методы и приемы обучения: технология развивающего обучения, ИКТ технология.

Формы обучения: работа в малых группах.

Место проведения: учебно-кулинарный цех техникума «ДТППП»

Продолжительность: 300 мин

Оборудование, инструменты, инвентарь производственные столы, электронные весы, набор цветных разделочных досок, моечные ванны, кастрюли, миски, ложки, набор поварских ножей, посуда для подачи.

Сырье: пекинская капуста, салат «Рокко», маслины, свежие помидоры, болгарский перец, зелень петрушки, сухарики, прованские травы, оливковое масло, дижонская горчица, соевый соус, мед, сок апельсина.

Структура занятия:

Вводная часть.

Текущий инструктаж.

3.Заключительная часть.

Ресурсы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с.

2. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2021. – 416 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд. центр «Академия», 2017.

Электронные образовательные ресурсы:

<https://www.azbyka.kz/tegi/salat>

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=35>

<https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/103007-razrabotka-otkrytogo-uroka-prigotovlenie-sala>

Материально-технические ресурсы: мобильные устройства, компьютер, телевизор с выходом в интернет, технико-технологические карты.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

№ п/п	Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность мастера п/о	Деятельность студентов	Методы и средства контроля, задания для самостоятельного выполнения	Время мин.
I	Организационная часть					3-5 мин.
1.1		Приветствие студентов .	Приветствие студентов. Проверка посещаемости Проверка наличия спецодежды, санитарного состояния.	Приветствуют, слушают мастера п/о и преподавателя спец. дисциплин		
II	Вводный инструктаж					50 мин.
2.1	Целеполагание и мотивация	Сообщает тему урока: Технология приготовления салатов из сырых овощей.		Слушают преподавателя. Записывают тему урока в рабочую тетрадь.		
		Разъясняет цели и задачи занятия		Слушают преподавателя		
		Сообщает о форме проведения бинарного урока		Слушают преподавателя		
			Проводит инструктаж по т/б (приложение 1)	Слушают и расписываются в журнале по т/б		
2.2	Актуализация опорных знаний	Проводит опрос по предыдущим темам занятия: по обработке и видам нарезки овощей. (приложение 2)		Читают тесты и отвечают на них.		
2.3	Личный показ мастера	Рассказывает об истории появления салатов, о пищевой ценности салатов, о	Приступает к личному показу: организации рабочего места, подготовке сырья,	Слушают преподавателя и наблюдают за работой мастера п/о.		

		технологии приготовления салатов из сырых овощей.	приготовлению и отпуску салата «Шахтерские зори».			
III	Текущий инструктаж					225 мин
			Для выполнения самостоятельных работ, делит студентов на малые группы по 2-3 человека.			
3.1	Формирование ориентировочных основ деятельности	Раздает технико-технологические карты приготовления салатов из сырых овощей и рассказывает о порядке работы с технико-технологическими картами. (приложение 3)		Получают, знакомятся с технологическими картами.	Технико-технологические карты.	.
		Знакомит студентов с последовательностью приготовления салатов из сырых овощей и порядком расчета необходимого количества сырья.	Выдает карточки - задания на приготовление нужного количества порций салата.	Изучают технико-технологические карты, делают перерасчет на заданное количество порций.	Технико-технологические карты.	
			Напоминает и показывает способы шинкования овощей, правила переноса нарезанных продуктов, санитарных нормах и правилах при приготовлении салатов из сырых овощей.	Слуховое и визуальное восприятия.		
				Приступают к самостоятельному выполнению задания.	Самооценка: Студенты могут заполнить анкеты	

					или чек-листы, в которых они оценят свою работу, указывая на сильные и слабые стороны. Наблюдение: преподаватель, мастер п/о наблюдают за работой студентов во время практического занятия, отмечая соблюдение технологии приготовления, соблюдение санитарных норм и правил безопасности при работе с кухонным оборудованием.	
		Проверяет правильность осуществления самоконтроля (обратить внимание на выполнение обучающимися приемов контроля и взаимоконтроля);	Проверяет межоперационный контроль качества выполнения заданий.	Осуществляют самоконтроль, межоперационный и взаимоконтроль.	Натуральные образцы способов подачи салатов	

		Принимает и оценивает качество выполнения заданий обучающимися.	Акцентирует внимание студентов на типичные ошибки, методы их устранения путем личного показа правильных приемов работы. Оценивает качество выполненных работ.	Группы кратко отчитываются о проделанной работе и презентуют приготовленные салаты	Презентация готовых салатов. Фотодокументация: Сделать фото шагов приготовления салата и составить фотоотчет с краткими комментариями к каждому этапу.	
III	Заключительный инструктаж					20 мин
	Подведение итогов урока	Преподаватель задает вопросы обучающимся	Мастер п/о задает вопросы обучающимся	Отвечают, анализируя свою работу	Peer review: Студенты могут оценивать работы друг друга, что способствует развитию критического мышления и умения давать конструктивную обратную связь.	
		Дает оценку каждой группе о правильности технологических процессов приготовления блюда с применением интернет- ресурсов.	Объявляет оценки за бинарный урок, с подробными разъяснениями выполненных операций. Акцентирует внимание на лучшие работы (творческое оформление, креативность подачи)	Слушают, вступают в диалог.		
	Рефлексия (самоанализ).	Предлагает провести рефлексию с применением диаграммы Венна.		Рисуют диаграмму.		

	Домашнее задание	Преподаватель называет тему следующего занятия, согласно, учебной программе профессионального модуля ПМ.03 и выдает домашнее задание: подготовить презентацию по теме «Приготовление салатов из сырых овощей донецкого региона»	Выдает задание по разработке технико-технологических карт на авторские блюда по теме «Приготовление салатов из сырых овощей»	Слушают и заполняют рабочую тетрадь.	Исследовательское задание: изучить различные виды салатов (например, овощные, фруктовые, мясные, рыбные) и написать краткое описание каждого типа, указав его особенности и традиционные рецепты.	
	Уборка рабочих мест		Контролирует уборку рабочих мест	Приступают к уборке рабочих мест		

Правила личной гигиены повара.

- Запрещается работать повару без медицинского осмотра
- Перед началом работы руки тщательно вымыть с мылом и насухо вытереть полотенцем
- Санитарная одежда должна быть чистой и отглаженной.
- Волосы должны быть убраны под шапочку.
- В карманах санитарной одежды не должно быть острых и колющихся предметов.
- Ногти у повара должны быть коротко острижены.

Техника безопасности с режущимися предметами.

- Надо правильно держать нож и руки на продукте.
- Не поднимать нож с лишком высоко над разделочной доской.
- Передавать нож ручкой вперед.
- Не измельчать на тарелке очень мелкие кусочки продуктов.
- Проверить надежность крепления ручки.

Требования техники безопасности при выполнении работ

1. Проверить наличие и исправность оборудования.
2. Проверить заземление электрооборудования.
3. Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
4. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
5. В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.
6. При работе с горячей посудой и жидкостью: снимать крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя; класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался; передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.
7. Не выполнять работу, которая не поручалась;
8. При работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперед;
9. Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;
10. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других.

Список вопросов теста

1. - это холодное блюдо, состоящее из одного вида или смеси различных видов продуктов, заправленных соусом майонез, заправкой, сметаной, растительным маслом
 - А) закуска
 - Б) салат
 - В) винегрет
2. Какое время допустимо хранение подготовленных продуктов для салатов в холодильном шкафу.
 - А) не более 5 часов
 - Б) не более 12 часов
 - В) не более 8 часов
3. Салаты заправляют сметаной
 - А) непосредственно перед подачей
 - Б) за 15 минут до подачи
 - В) сметану подают отдельно
4. Украшая салаты следует помнить, что:
 - А) для украшения салатов допустимо использовать любые виды продуктов сочетающихся по цвету и вкусу
 - Б) для украшения салатов допустимо использовать только продукты входящий в состав салата
 - В) украшение салатов не является обязательным и не стоит на него тратить время.
5. В салаты из сырых овощей соль добавляют
 - А) за 15 минут до подачи
 - Б) при отпуске
 - В) за 20 минут до подачи
6. Для какого салата используют заправку из следующих ингредиентов: винный уксус, горчица, соль, молотый перец, растительное масло
 - А) салат витаминный
 - Б) салат из авокадо с мандаринами и овощами
 - В) салат из курицы с сельдереем и яблоками
7. Салат "Весна"
 - А) Капуста белокочанная, морковь, зеленый лук, яблоки свежие, компот из консервированных плодов, лимон, сметана, сахар
 - Б) салат, редис, огурец свежий, зеленый лук, яйцо, сметана

В) картофель, зеленый или репчатый лук, сметана или майонез.

8. Температура подачи холодных блюд и закусок:

А) 8-10 °С.

Б) 10-12 °С.

В) 12-14 °С.

9. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы:

А) свекла, морковь

Б) чеснок, лук

В) капуста квашенная, огурец

10. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?

А) выдержать в течение 15-20 минут в горячей воде

Б) выдержать в течение 15-20 минут в соленой воде

В) выдержать в течение 15-20 минут в кислой воде

11. Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

А) изменяется цвет готового блюда

Б) изменяется вкус готового блюда

В) продукты больше не подвергаются тепловой обработке

12. В каком цеху производится сборка и фасовка салатов из свежих овощей?

А) в овощном

Б) в доготовочном

В) в холодном

13. Укажите размер мелкого кубика

А) 0.3-0,5 см

Б) 1.0-1.5 см

В) 2.0-2.5.см

14. Какой соломкой нарезают белокочанную капусту для салата

А) мелкой

Б) средней

В) крупной

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**Салат «Шахтерские зори»****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Салат «Шахтерские зори» вырабатываемый в учебно-кулинарном цехе.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Салат «Шахтерские зори» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста пекинская	80	60
Салат «Рокко»	45	35
Перец болгарский	40	35
Помидор	40	40
Маслины	20	20
Зелень (петрушка)	12	10
Гренки	20	20
Выход		220
Салатная заправка		
Сок апельсиновый	5	5
Масло оливковое	12	11
Горчица дижонская	4	4
Мед	4	4
Соус соевый	5	5
Пряные травы, кунжут		1
Выход		30
Выход готового блюда		250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Пекинскую капусту и салат «Рокко» нарезают крупной соломкой. Болгарский перец и помидоры, зачищенные от плодоножки, семян и ороговевшей части, нарезают крупной соломкой.

Зачищенную, промытую и обсушенную зелень тонко шинкуют. Ингредиенты салата перемешивают, порционируют и укладывают на блюдо. Салат поливают сверху салатной заправкой, сверху укладывают сухарики, маслины и украшают зеленью.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Внешний вид – нарезанные овощи перемешаны, заправлены маслом, выложены в порционную посуду.

Вкус – соответствует входящим ингредиентам салата.

Запах – соответствует входящим ингредиентам салата.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Микробиологические показатели блюда «Салат «Шахтерские зори» должны соответствовать требованиям и гигиеническим нормативам, установленными в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г.)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,1	0,5	30.9	296,7



<https://disk.yandex.ru/i/LANHLqHUjViz6Q>

Ссылка на видео элемента бинарного урока

