

**Хлебникова Ольга Апполоновна**, преподаватель спецдисциплин

ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии  
Педагогические методы и технологии обучения в профессиональном образовании

## **Методика проведения практического занятия по теме «Приготовление салатов»**

Требования Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) диктуют, что для формирования у обучающихся общих и профессиональных компетенций с целью качественной подготовки конкурентоспособного специалиста необходим поиск новых форм и методов педагогической и методической работы. Поэтому важное место отводится нетрадиционной форме обучения. Именно нетрадиционный подход к обучению способствует развитию системного творческого мышления, познавательной поисковой деятельности. Большая роль при этом отводится нетрадиционным урокам: урок – конкурс, урок – выставка, урок с бригадной организацией труда. Применяя бригадную организацию труда, педагог на уроках формирует у обучающихся умение работать в коллективе, согласовывая свои действия с действиями остальных, умение пользоваться общими инструментами, сообща планировать, распределять и выполнять задания. Учащиеся адаптируются к новым людям, у них формируются такие качества личности как добросовестность, исполнительность, инициативность. Данные качества помогут учащимся в дальнейшей трудовой деятельности, а именно обеспечат им конкурентоспособность, профессиональную мобильность и социальную защищённость. Рассмотрим методику проведения практического занятия по теме «Приготовление салатов». Урок разработан для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Продолжительность урока: 45 минут

Тип урока: формирование практических навыков и умений

### Цели:

Обучающая: сформировать практические навыки по приготовлению салатов.

Задачи:

1. Обеспечить усвоение технологии приготовления салатов.
2. Содействовать формированию самостоятельной познавательной деятельности.

Развивающая: развивать мышление, навыки самостоятельной работы.

Задачи:

1. Содействовать развитию умений осуществлять рефлексивную деятельность.
2. Развивать умение сравнивать, анализировать делать выводы.

Воспитательная: воспитание познавательной активности

Задачи:

1. Воспитывать ответственность, бережное отношение к сырью, инвентарю, оборудованию, взаимопомощи и чувство сплоченности
2. Содействовать развитию эстетического вкуса.
3. Содействовать развитию интереса к профессии.
4. Содействовать повышению уровня мотивации на уроках.

Методы и приёмы обучения: метод проектов, самостоятельная практическая работа обучающихся по освоению производственных технологий и приемов, метод сравнения, решение проблемных ситуаций, самоконтроль, рефлексия.

Оснащенность урока:

Литература:

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2013.

Учебная литература: Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с..

ЦОР: <https://ru.wikipedia.org/wiki/>

[http://kuking.net/10\\_948.htm](http://kuking.net/10_948.htm)

<http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/152958>

2. Материально-техническое оснащение:

- оборудование, инструменты, инвентарь холодного цеха.
- посуда для подачи блюд;
- набор сырья для приготовления холодных блюд и закусок и салатов из свежих и сырых овощей
- ТСО - калькулятор.

3. Дидактическое оснащение:

- карточки-задания;
- технологические карты.

4. Структурно-логические связи

1) ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: с темой «Микробиология основных пищевых продуктов».

2) ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров: с темами «Пищевая ценность продуктов», «Основы хранения пищевых продуктов».

3) ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места: с темой «Организация рабочего места»

5. Формы организации: фронтальная, бригадная (3-5 чел.).

6. Планируемый результат.

- обучающиеся разработают технологию приготовления салатов из заданного набора сырья для предприятий массового питания
- составят технологическую карту;
- приготовят салат в дегустационном варианте;
- проведут презентацию своего разработанного блюда

#### Ход занятия

#### I. Организационный момент (1-2 мин.)

- 1.1. Приветствие обучающихся.
- 1.2. Проверка количества отсутствующих.
- 1.3. Проверка готовности обучающихся к занятию.

#### II. Подготовка студентов к практической работе (8-9 минут).

- 2.1. Вовлечение обучающихся в постановку цели и задач занятий.
- 2.2. Ознакомление с порядком выполнения самостоятельной практической работы
- 2.3. Проверка знаний студентов

*Вопросы и задания для повторения:*

- 1) Рассказать общие правила приготовления салатов
- 2) Какова температура подачи салатов?
- 3) Почему при приготовлении салатов необходимо особо тщательно соблюдать правила санитарии и личной гигиены?
- 4) Какую посуду нужно использовать для подачи холодных блюд и закусок, салатов из свежих и сырых овощей.
- 2.4. Разбор технологических процессов и технологической документации.
- 2.5. Объяснение отдельных приемов работы, порядка организации рабочего места.
  - последовательность организации рабочих мест
  - приемы обработки и нарезки овощей
- 2.6. Разъяснение правил техники безопасности
  - правила техники безопасности при работе с электроплитой.
  - правила при работе с ножом.
- 2.7. Распределение заданий и расстановка по рабочим местам.

#### III. Формирование практических навыков и умений (31-34 мин.)

Задание для проектирования: разработать рецептуру и технологию приготовления салатов для предприятий массового питания.

Задание для бригад:

из заданного набора сырья приготовить салат, при этом блюдо должно отвечать следующим требованиям:

1. Иметь высокую пищевую ценность
2. Соответствовать требованиям к качеству салатов
3. Быть быстрыми в приготовлении.

Распределение ролей, их обязанности:

1. Бригадир: является ответственным за продукты, производит расчеты, проверяет наличие сырья, инструментов, инвентаря, следит за дисциплиной внутри бригады, организует работу членов бригады, стимулирует членов бригады к активному труду, докладывает проект группы.
2. Технолог: разрабатывает технологию приготовления салата, составляет технологические карты и требования к качеству, контролирует процесс приготовления.
3. Повара: готовят и оформляют блюдо.

Самостоятельная работа над проектом.

1. Исследование предложенного набора сырья.
2. Принятие решения, какой салат можно приготовить из заданного набора сырья.
3. Разработка технологии приготовления.
4. Разработка технологических карт.
5. Практическое приготовление блюда.
6. Оформление салата
7. Бракераж.
8. Защита проектов.
9. Ответы на вопросы оппонентов.

Критерии внешней оценки проекта.

1. Исследование набора сырья, обработка результатов и определение названия блюда.
2. Коллективный характер принимаемых решений.
3. Привлечение знаний из других областей.
4. Активность каждого участника проекта.
5. Характер общения, взаимопомощи.
6. Оформление результатов.
7. Умение аргументировать свои выводы, умение отвечать на вопросы оппонентов.
8. Выполнение дополнительных заданий.

Деятельность преподавателя:

- Проверяет готовность обучающихся к началу работы
- Проверяет организацию рабочих мест,
- Проверяет санитарное состояние рабочих мест, соседство продуктов, маркировку доски.
- Проверяет рациональное использование сырья.
- Проверяет соблюдение правил техники безопасности при шинковке и нарезке овощей.

- Проверяет оформление и отпуск салатов
- При необходимости оказывает практическую помощь во время приготовления салатов.

IV. Заключительный этап (2-3 мин.): подведение итогов урока, рефлексия деятельности

4.1. Общий анализ выполнения практических работ обучающихся (бригадный, отдельных студентов):

а) Разбор лучших работ.

*Приготовленные студентами холодные блюда и закуски, из которых были выделены: оригинальность подачи, творчество, высокое качество*

б) Разбор типичных ошибок, недостатков.

4.2. Оценка деятельности обучающихся в течение занятия.

4.3. Выдача домашнего задания

*Подготовить презентацию по теме «Салаты»*

4.4. Рефлексия деятельности обучающихся.

Обучающимся предлагается продолжить предложение:

- сегодня я выполнял ....

- я научился.....

- лучше всего у меня получилось.....

- у меня вызвало затруднение.....

- теперь я могу.....

Список источников:

Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении. –

М.: Аркти, 2003.

<http://project.1september.ru>