

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Смоленский техникум железнодорожного транспорта, связи и сервиса»**

**Реализация современных педагогических
технологий на учебном занятии в рамках
конкурсного мероприятия №2 «Мастер класс».**

Анализ урока



**Наталья Алексеевна Захарова,
мастер производственного обучения**

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента



ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощного салата из свеклы и моркови

Цель занятия: самостоятельное последовательное выполнение технологических операций по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации салата из свеклы



ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации овощного салата из свеклы и моркови

1. Перечень знаний, умений, навыков в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции № 34 «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемый в рамках комплекта оценочной документации № 1.2 (Таблица 1).

Таблица 1.

Раздел WSSS	Наименование раздела WSSS	Важность (%)
1.	Организация и управление работой.	1,60
2.	Навыки коммуникации и работы с клиентами.	1,50
3.	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда.	5,00
4.	Знания об ингредиентах и меню.	2,15
5.	Подготовка ингредиентов.	6,00
6.	Применение различных методов тепловой обработки.	5,00
7.	Изготовление и презентация блюд.	10,30
8.	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет.	3,20



№	Ингредиенты	Грамм	Технология приготовления
1	Свекла	150	– Свеклу и морковь, промыть под холодной водой
2	Морковь	100	– Нарезать мелкой
3	Масло растительное	20	соломкой/натереть на терке
4	Мёд	10	– Добавить соль, молотый перец перемешать
5	Горчица дижонская	10	– Отдельно смешать дижонскую горчицу, мед и растительное масло
6	Перец черный	2	– Полученную смесь соединить с овощами и перемешать
7	Соль	3	– Грецкие орехи подсушить на сухой сковороде, измельчить 10 гр.
8	Грецкие орехи	15	добавить в салатную массу – Оставшимися орехами произвести декорирование



ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Температура подачи не ниже +14 С.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: свекла натерта на терке/нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом с медом, горчицей и приправами

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: темно-малиновый

Вкус: свойственный свекле и растительному маслу с медовым послевкусием

Запах: свеклы и растительного масла с медом

Домашнее задание

- 1 Составить технологическую карту, приготовления любого салата/закуски в соответствии с правилами правильного питания из продуктов регионального происхождения
- 2 Приготовить свое блюдо, оформить пошаговое приготовление, проиллюстрировав СВОИМИ фото (как на образце)

образец:

ШАГ 1:



Как сделать салат из моркови с майонезом и чесноком?
Подготовьте все необходимые продукты. Морковь лучше всего брать свежую, хорошего урожая. Вместо сырого чеснока можно использовать чесночный порошок. Майонез можно заменить сметаной (огурцами или даже ананасом или яблоком).

ШАГ 2:



Морковь хорошо промойте от земли, срежьте лишнюю кожу и почистите. Срежьте кожу тонко, удобно это делать с помощью специальной овощечистки.

ШАГ 3:



Обсушите морковь бумажными полотенцами и натрите на терке. Это может быть и мелкая терка, и средние, и терка для корейской моркови. В этом вопросе ориентируйтесь на свой вкус.

ШАГ 4:



Посыпьте морковь. Спустя минут 5 морковь выделит сок. Выливать его не стоит. Этот сок - залог сочности салата.

ШАГ 5:



Чеснок почистите, измельчите и добавьте к моркови. В простейшем случае зубчик через пресс, но вы можете измельчить его ножом или натереть на мелкой терке. На этом этапе можете добавить в салат что-то на свой вкус: это могут быть свежая петрушка, укроп, лимон, лимонная цедра (лимонный сок) или просто салатный уксус.

ШАГ 6:



Добавьте майонез.

ШАГ 7:



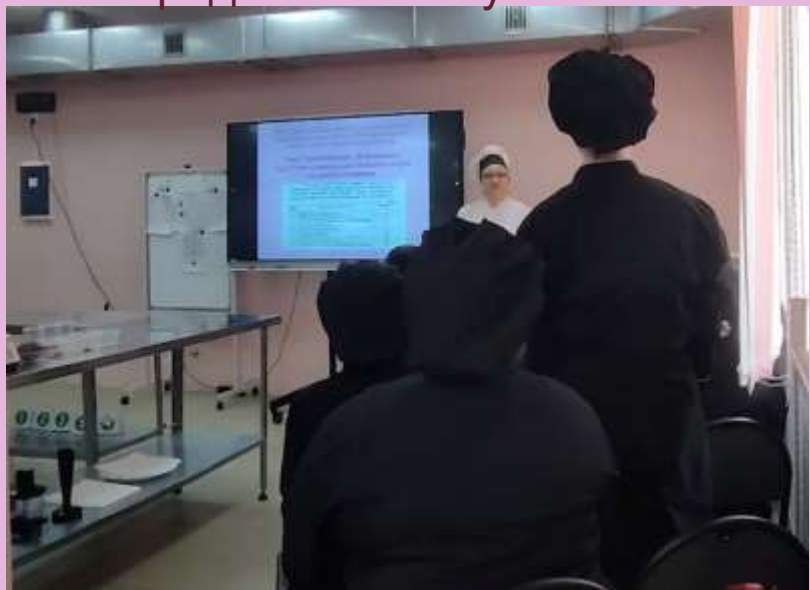
Сок перемешайте и выложите в салатник.

ШАГ 8:



Такой салат густой и ароматный! Готовится всего! Приятного аппетита!

Формулировка темы, цели,
задач занятия,
определение актуальности



Выполнение задания



Презентация продукта, взаимопроверка, рефлексия

