

Черняева Татьяна Николаевна

Трифонова Светлана Викторовна

*Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Пензенской области*

«Пензенский многопрофильный колледж»

Отделение коммунального хозяйства и управления земельными ресурсами

г. Пенза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВИНЕГРЕТА

Цели урока:

– Дидактическая: приобретение профессиональных компетенций по приготовлению холодных блюд и закусок.

– Развивающая: развитие речи, мышления, памяти, наблюдательности, самостоятельности учащихся, развитие эстетического вкуса при оформлении и подачи холодных блюд и закусок.

– Воспитательная: воспитание сознательной трудовой дисциплины, культуры труда, привитие любви к профессии.

Материально-техническое оснащение:

Сырье: картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, квашеная капуста, зеленый лук, репчатый лук, масло растительное, сельдь, соленые грибы.

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 обучающихся;



– Проверка внешнего вида.

II Вводный инструктаж. 45'

2.1 Сообщение темы и цели урока;

2.2 Выявление знаний теории:

1. Рассказать личную гигиену повара.

2. В каком цехе готовят винегрет? (в холодном)

3. Почему готовя холодные блюда, следует особо строго соблюдать санитарные правила? (потому, что холодные блюда не проходят вторичную тепловую обработку)

4. Назовите классификацию холодных блюд и закусок, (бутерброды; салаты и винегреты; блюда и закуски из овощей и грибов; блюда из рыбы и морепродуктов; блюда из мяса, птицы, мясопродуктов и блюда из яиц)

5. Как подготавливают овощи для винегрета? (отваривают в неочищенном виде и консервируют)

6. Историческая справка винегрета?

7. С какой целью свеклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом? (свеклу рекомендуется перед смешиванием с остальными продуктами отдельно заправить растительным маслом для сохранения окраски)

8. Перечислите продукты, с которыми отпускаю винегрет? (винегрет отпускают с мясом, рыбой, грибами, сельдью разделанной на чистые филе, кальмарами и другими продуктами)

9. Какие способы оформления салатов вы знаете? (способ 1: охлажденные продукты, входящие в состав салата, перемешивают, заправляют соусом и кладут горкой в салатник, затем украшают зеленью; способ 2: продукты нарезают, примерно 1/3 всего количества заправляют соусом, кладут



в салатник горкой; сверху укладывают тонкие ломтики мяса, рыбы, птицы, крабов, дольки яиц, оформляют помидорами, яйцами или зеленью. Остальные продукты аккуратно помещают вокруг горки букетиками. Продукты, предназначенные для оформления, не рекомендуется поливать соусом.)

10. Как нарезают овощи для приготовления винегрета?

2.3 Посмотреть видео вкусные истории приготовления винегрета «Бородино». (И мы узнаем, какова технология приготовления 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 Выполнение трудовых приемов: сегодня на уроке мы будем готовить, и оформлять винегрет разными способами.

Винегреты являются разновидностью салатов, но готовят их обязательно со свеклой. Вареные свеклу, морковь, картофель, соленые огурцы, нарезают ломтиками (мелкими кубиками), репчатый лук - кольцами или полукольцами, квашеную капусту отжимают от рассола и измельчают (если слишком кислая или соленая ее промывают холодной водой). Все подготовленные овощи кроме, свеклы перемешивают или выкладывают слоями, или букетами, заправляют салатной заправкой или растительным маслом или майонезом не раньше, чем за 30 минут до подачи. Кладут винегрет в салатник или тарелку, украшают и подают. Винегрет можно приготовить с мясом, с сельдью, с кальмарами и другими продуктами.

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 обучающимся повторить некоторые операции:

Лук зеленый и морковь,
И вареную картошку,
И свеклу, и огурец - всем известный молодец.
Мелко все мы покрошили,
Масло смело все полили.
И гостей всех пригласили
«вот готов наш винегрет.
Это нынче наш обед! »
Он и вкусный и полезный
Просто сказочно отменный.
Вот тарелки все пусты
Мы старались от души.

– ответить на возникшие вопросы;

– повторить ТБ при работе с ножом и разрешить приступить к выполнению задания.

III Текущий инструктаж.

3.1 Целевые обходы рабочих мест обучающихся:

- все ли приступили к работе
- организация рабочего места
- соблюдение правил безопасности труда

3.2 оказать помощь обучающимся встретившимися с трудностями

3.3 приемка и оценка работ выполненных обучающимися 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 ошибки и пути их устранения.

4.3 оценить работу обучающихся

4.4 задание на дом:

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

4.5 объявить тему следующего урока. «Приготовление салатов из сырых овощей»

