

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Методическая разработка урока  
учебной практики  
профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»  
Тема урока: «Приготовление  
бутербродов»**

---

Участника территориального этапа конкурса «Педагогический работник года в системе профессионального образования Ростовской области» по номинации «Мастер производственного обучения года в системе профессионального образования Ростовской области»

**Ревенко Екатерины Михайловны**

---

Ростов – на – Дону  
2018 год

## Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема: «Приготовление бутербродов» входит в профессиональный модуль ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок. Содержание материала активизирует творческие возможности обучающихся и занимает важное место при освоении профессии «Повар, кондитер». В процессе учебной практики идёт формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС.

Выбран наиболее приемлемый для достижения цели, тип урока «Изучение трудовых процессов и комплексных операций»

Обучающиеся, опираясь на формулировку урока самостоятельно определяют учебные и личностные цели, прослеживают их на протяжении урока и приходят к выводу о их достижении.

Урок проводится в нетрадиционной форме, с элементами деловой игры и предполагает творчество и соперничество. Сочетание деятельностных технологий и активных методов способствует приобретению значимого практического опыта в будущей профессии. Реализуется дидактический принцип теории и практики.

На уроке используются технологии личностно – ориентированного обучения, обеспечивающие условия для развития индивидуальных способностей.

Создаются эмоционально – личностные ситуации, способствующие формированию положительного отношения к своей будущей профессии.

Технология модерации позволяет развивать способности группового обсуждения, анализа ситуации и формирования практического опыта в будущей профессиональной деятельности.

И, конечно, современный урок невозможен без использования информационно – коммуникационных технологий. Медиосредства на этапе мотивации возбуждают интерес, будят и поддерживают любопытство, создают стимулы для преодоления трудностей.

Используются активные методы и приёмы:

- мотивационная беседа
- диалог с элементами дискуссии
- групповое инструктирование
- коллективной деятельности
- рефлексии.

Сочетание различных методов и средств обучения позволяют учитывать индивидуальные возможности обучающихся, что обеспечивает эффективную реализацию целей и задач урока.

Основные виды деятельности обучающихся на уроке:

- участие в диалоге – дискуссии, направленной на создание ситуации оптимизма и успеха
- включение в игровую ситуацию для активизации мыслительной деятельности и формирования практических навыков
- организация работы в группах для формирования навыка коллективной работы, творческого и соревновательного духа.

Контроль осуществляется на протяжении всего урока в устной форме (фронтально, самооценка и взаимооценка).

Планируемые результаты урока:

овладение ПК

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски

формирование общих компетенций:

- умение организовать учебное сотрудничество в группе
- развитие творческих способностей профессионала, убеждённости в важности профессии для общества
- формирование опыта постановки цели собственной деятельности, соотнесения достигнутых результатов с целью

## Технологическая карта конструирования урока

<b>Автор - разработчик</b>	<i>Ревенко Екатерина Михайловна</i> , мастер производственного обучения первой квалификационной категории
<b>Профессия</b>	43.01.09 повар, кондитер
<b>Тема программы</b>	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
<b>Тема урока</b>	Приготовление бутербродов различных видов
<b>Цели урока:</b>	
<b>Образовательная</b>	Создать условия для формирования профессиональных компетенций по технологии приготовления бутербродов
<b>Развивающая</b>	Создать условия для формирования ОК 01, ОК 06
<b>Воспитательная</b>	Способствовать овладению навыками самостоятельной учебной деятельности. Обеспечить условия для воспитания творческого отношения к избранной профессии, чувства взаимопомощи, ответственности перед коллективом, самоконтроля
<b>Личностные цели</b>	Контролировать самостоятельно свою работу и оценить ее. Проявить творческое отношение к выполнению работы. Совершенствовать навыки работы в команде. Обеспечить надлежащее санитарное состояние рабочего места.
<b>Тип урока</b>	Урок освоения трудовых приемов и операций
<b>Методы урока</b>	Мотивационная беседа, диалог с элементами дискуссии, групповое инструктирование, коллективной деятельности, рефлексии.
<b>Вид урока</b>	Деловая игра
<b>Требования к знаниям и умениям в соответствии с программой и требованиями ФГОС</b>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</li> <li>• использовать различные технологии приготовления и оформления бутербродов</li> <li>• оценивать качество бутербродов</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов;</li> <li>• правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов;</li> <li>• последовательность технологических операций при приготовлении бутербродов;</li> <li>• требования к качеству бутербродов;</li> <li>• способы сервировки и варианты оформления бутербродов;</li> <li>• температуру подачи;</li> <li>• виды технологического оборудования и инвентаря, правила их безопасного использования.</li> </ul> <p>Формирование компетенций:</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами,</p>

	<p>руководством, клиентами.  ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.  ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления бутербродов различных видов</li> </ul>
<b>Правила техники безопасности и санитарии</b>	Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе ( <i>приложение №1</i> ), инструкция по соблюдению правил санитарии обучающихся при работе в цехе ( <i>приложение №2</i> )
<b>Вид используемых на уроке средств ИКТ</b>	Презентация в среде MS Power Point
<b>Необходимое аппаратное программное обеспечение</b>	ПК, интерактивная доска, мультимедийный проектор
<b>Дидактический раздаточный материал</b>	Технологические карты №1 и №2 ( <i>приложение №3</i> )
<b>Междисциплинарные связи</b>	<p>ОП. 01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ПС.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p>
<b>Литература</b>	<p><b>Учебники:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соколова Е.И. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок М: Академия,2014 г.</li> <li>2. Анфимова Н.А. Кулинария : «Повар, кондитер».- М: Академия,2012 г.</li> </ol> <p><b>Справочники:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.</li> <li>2.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.</li> </ol>

## Технологическая карта конструирования урока

№п/п	Дидактическая структура урока	Методическая структура урока					
		Задачи	Длительность этапа	Методы и приёмы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
I	Организационный момент урока	Активизировать внимание обучающихся, развивать мыслительные способности, воображение.	30 сек	Словесный (диалог)	Фронтальная – постановка целей совместно с мастером п/о, осознание обучающимися практической значимости применяемых знаний и умений	<p>Организационная:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• организация внимания</li> <li>• объявление темы и формы проведения урока</li> <li>• постановка целей совместно с обучающимися</li> <li>• инструктирование обучающихся о критерии оценки</li> </ul> <p>Направляющая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обоснование необходимости выполнения предстоящей работы (что знают, чему научатся, какие умения и навыки приобретут)</li> </ul>	Готовность группы к уроку
II 2.1	Вводный инструктаж (тема, цель, задачи, мотивация учебной деятельности)	Обеспечить мотивацию и принятие обучающимися целей практической работы	1 мин	Словесный, беседа Эвристический	фронтальная	<p>Организационная:</p> <p>обоснование необходимости выполнения предстоящей работы.</p> <p>Эмоциональная:</p> <p>обеспечение положительных эмоций и соревновательных настроений</p>	Фронтальный устный опрос

2.2.	Актуализация опорных знаний	Активизация знаний полученных на теоретических занятиях		Словесный, викторина	Индивидуальная с помощью мультимедийной презентации	Организационная: индивидуальный опрос Оценивающая Направляющая Информационная	Взаимоконтроль
2.3.	Повторение правил техники безопасности	Подготовка обучающихся к безопасным условиям труда и обеспечение микробиологической безопасности	30 сек	Словесный - диалог	Индивидуальная. Руководители групп проводят инструктаж по ТБ и санитарии	Активизирует внимание обучающихся . Оценивающая: оценка полноты ответов	Самоконтроль
2.4.	Показ трудовых приёмов и операции по приготовлению и оформлению бутербродов	Обеспечить усвоение технологических операций приготовления бутербродов	3 мин	Практический Объяснительно-иллюстрационный	Фронтально отработываю отдельные операции	Организационная:	
2.5	Закрепление и подведение итогов	Повторить и закрепить полученные знания и умения	2 мин	информационный	Фронтальная	Организационная: организация проведения презентации. Рефлексия, Направляющая: регулирование очерёдности ответов. Экспертная: контроль и оценивание правильности ответов. Эмоциональная:	Оценка выполнения практической работы
III	Текущий инструктаж Целевые обходы	Развить и закрепить умения по организации рабочего места, технологии приготовления и оформления бутербродов	7мин	Практический	Групповая работа	Организационная: Организует на коллективное творчество сформированные малые группы. Создает условия для перевода студентов в позицию экспертов	
IV	Заключение Рефлексия.	Анализ выполнения работы. Оценка личной удовлетворённости	2 мин	Словесный Познавательно-рефлексивный	Фронтальная	Координатор. Организатор. Установка на осознание внутренних источников саморазвития	Выставление оценок и их комментарий

# Ход урока

Этапы урока	Время	Деятельность мастера п/о	Деятельность обучающихся	ЭОР
<b>I. Организационный момент урока</b>	30 сек	Приветствие. Проверка готовности к занятию. Здравствуйте. Меня зовут Екатерина Михайловна. Я рада видеть вас и надеюсь, что у нас всё получится.	Приветствуют. Показывают свою готовность к уроку.	
<b>II. Введение в урок. Вводный инструктаж</b>	1 мин	Сегодня мы продолжим путешествие в волшебную страну «Кулинария». Изучение профессионального модуля ПМ. 06 «Приготовление холодных блюд и закусок». Тема урока «Приготовление бутербродов». Бутерброды! Казалось бы, обычная закуска, вы их видели, они быстро и просто приготавливаются, но без них не обходится ни обычный завтрак, ни приём гостей, ни молодёжная вечеринка, ни фуршет даже на самом высоком уровне. В этом году 18 июня бутерброду исполниться 454 год (Вот какой долгожитель!)	Слушают, осмысливают	Интерактивная доска. ПК. Проектор. Слайд: Тема урока
	30	Ребята! Как вы думаете, каким практическим опытом вы должны овладеть в ходе урока? Правильно, научиться приготавливать бутерброды, т.е. освоить приёмы и приобрести навыки приготовления бутербродов. Это будет целью нашего урока. Обращаю ваше внимание, что каждый может выбрать для себя и личную цель.	Обдумывают, отвечают Научиться приготавливать бутерброды	Слайд: Цель урока
Актуализация знаний	3 мин	Скажите, а вам приходилось готовить бутерброды? Я уверена, что вы сможете ответить на вопросы, которые предлагает «Своя игра». Открывая ячейки, вы отвечаете на вопросы. За каждый правильный ответ вы получаете один балл. Баллы заносятся в оценочную ведомость.	Слушают, думают, отвечают на вопросы	Слайд: «Своя игра»
Повторение	30 сек	Повторение требований безопасности и санитарии. Перед тем как приступить к показу приготовления бутербродов. Прошу обратить внимание на необходимость соблюдения правил безопасности, санитарии и гигиены,	Слушают, осмысливают, смотрят,	Слайд: ТБ и санитарии

		поскольку бутерброды не проходят тепловую обработку.		
Показ трудовых приёмов	3 мин	<p>Показ способов выполнения операций сопровождается пояснениями. Обращается внимание на образцы приготовленных бутербродов, на их разновидности.</p> <p>Демонстрируется и комментируется технология приготовления.</p> <p>Перед Вами представлены натуральные образцы, открытых, закрытых и закусочных бутербродов. Сейчас я хочу вам показать, как приготовить наиболее сложные бутерброды. Современный выпускник – профессионал, должен освоить не только образовательные, но профессиональные и международные стандарты. Я покажу вам приготовление бутербродов фингер – фуд.</p>		Слайд: заставка
Закрепление трудовых навыков	2 мин	Кто из вас уже готов попробовать свои силы и приготовить бутерброд? Прошу.	Выходят и приступают к выполнению задания.	Слайд: заставка
		Молодец!		
<b>III Текущий инструктаж</b>	7 мин	<p>Раздаются технологические карты, задания.</p> <p>Ребята. Текущий инструктаж мы проведём необычно. Закончился региональный и идет всероссийский этап конкурса WS, в котором участвовал студент нашего техникума Антонов Александр. И Вы сейчас попробуете стать участниками отборочного этапа на чемпионат молодые профессионалы WS 2019. Команда, выполнившая задание творчески и профессионально станет победителем. (идёт распределение по бригадам, даются задания)</p> <p>Распределение по бригадам происходит по цвету санитарной одежды. В каждой бригаде должен быть бригадир, который несёт ответственность за выполнение заданий.</p> <p>На ваших столах находятся технологические карты на бутерброды и продукты в контейнерах. На моём столе – натуральные образцы бутербродов, но вы можете проявить своё творчество, используя информацию Интернета и опыт практических занятий на предприятиях.</p> <p>Я выступаю в роли эксперта конкурса молодых профессионалов WS. И провожу отбор студентов для участия во всероссийском конкурсе. Первая бригада</p>	<p>Слушают, осмысливают</p> <p>Формируются бригады. Получают задания.</p>	<p>Слайд:</p> <p>Эмблема WSR</p> <p>«Текущий инструктаж»</p>



		<p>приготовит бутерброды для детского праздника. Вторая бригада для делового фуршета.</p> <p><u>Целевой обход</u> (проверка организации рабочего места, соблюдения технологии приготовления, санитарных норм и безопасных методов труда, при необходимости вносятся коррективы и замечания)</p> <p>Работа подошла к концу, команды проведите презентацию своих блюд.</p>	<p>Приступают к выполнению заданий, осуществляя самоконтроль</p> <p>Выполняют задания в соответствии с технологическими картами</p>	
<b>IV. Заключительная часть</b>	2 мин	<p>Подведение итогов занятия.</p> <p>Ребята! Напомните, какова была цель нашего урока. Мы её достигли?</p> <p>Как бы вы сами оценили свою работу?</p> <p>Довольны вы ей?</p> <p>Удалось ли вам научиться делать бутерброды?</p>	Отвечают.	Слайд: цель урока
		<p>По результатам урока для участия в конкурсе WS. Я выбираю представителей из обеих команд, которые творчески отнеслись к работе.</p> <p>Вы получаете следующие оценки</p>		
		Уборка рабочего места	Уборка рабочих мест	
		Домашнее задание приготовить дома бутерброды для завтрака		

## **ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ**

### **I. Перед началом работы**

- 1.1. Тщательно вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их 0,2% раствором хлорной извести
- 1.2. Надеть чистую и опрятную одежду и обувь на низком каблуке
- 1.3. Ногти должны быть коротко острижены, чистые
- 1.4. Снять украшения, часы, кольца
- 1.5. Не выходить в санодерже из лаборатории
- 1.6. Иметь при себе чистый носовой платок
- 1.7. К работе допускаются лица, прошедшие медицинский осмотр.

### **II. Во время работы**

- 2.1. Мыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их 0,2% раствором хлорной извести при переходе к обработке другого вида сырья, продуктов, после туалета и любого загрязнения
- 2.2. В карманах санитарной одежды может быть только носовой платок
- 2.3. Не допускается вытирание рук о санодержду

### **III. По окончанию работы**

- 3.1. Убрать рабочее место, стол вымыть с содой
- 3.2. Санитарную одежду снять и оставить в шкафу
- 3.3. Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят уборку лаборатории

Личная гигиена заключается в соблюдении правил, ограждающих от заражения членов бригады, самого обучающегося, пищевых продуктов, инвентаря

## Охрана труда при кулинарных работах

### 1. Общие требования безопасности

1.1. К выполнению кулинарных работ под руководством преподавателя (мастера) допускаются учащиеся, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

1.2. Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При выполнении кулинарных работ возможно воздействие на работающих следующих опасных и вредных производственных факторов:

- порезы рук ножом при неаккуратном обращении с ним;
- травмирование пальцев рук при работе с мясорубкой и теркой.

1.4. При выполнении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат хлопчатобумажный или фартук и косынка (колпак).

1.5. В помещении для выполнения кулинарных работ должна быть медаптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств.

1.6. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения. В помещении должны быть огнетушители.

1.7. При несчастном случае пострадавший немедленно сообщает мастеру, который сообщает администрации.

1.8. В процессе работы соблюдать правила ношения спецодежды, пользования индивидуальными и коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.9. Обучающиеся, допустившие нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

### 2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Надеть спецодежду, волосы убрать под колпак.

2.2. Проверить исправность кухонного инвентаря и наличие его маркировки.

2.3. Обвалочные и поварские ножи, скребки должны иметь гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки.

2.4. Обвалочные ножи на рукоятках иметь предохранительные выступы для защиты рук от травм.

2.5. Не допускается наличие трещин и заусенцев на разделочных досках, а также колоды для рубки мяса и рыбы.

### 3. Требования безопасности во время работы

3.1. Для приготовления пищи пользоваться эмалированной посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3.2. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобовым ножом, рыбу-скребком.

3.3. Хлеб, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.

3.4. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты.

3.5. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.

### 4. Требование безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей, работу прекратить и сообщить преподавателю (мастеру).

4.2. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.

### 5. Требование безопасности по окончании работы

5.1. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.

5.2. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.

## Технологическая карта

### Бутерброд с гастрономическими продуктами (детский)

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки, г		№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки, г	
		брутто	нетто			брутто	нетто
	буженина	15	14		петрушка	1	1
	колбаса вареная	15	14		сыр	5	5
	масло сливочное	5	5		маслины	4	3
	хлеб	30	30		помидор	5	5
	свежий огурец	10	8		яйцо вареное	5	5
					Выход		70

### Технология приготовления и оформления блюда

Хлеб пшеничный нарезать специальной выемкой (бабочка, грибочек, звездочка) толщиной 1см. Смазать маслом, положить варёную колбасу, выдавленную в такой же форме, украсить помидором, маслинами, зеленью

### Требования к качеству

**Внешний вид:** бутерброд имеет привлекательный вид, имеет свою индивидуальность, сохраняет форму

**Консистенция:** продукты свежие, упругие

**Запах:** свойственный продуктам

**Вкус:** свойственный продуктам

**Температура подачи:** 10-12<sup>0</sup>С

### Требования к хранению и реализации

**Срок реализации** 3 часа **при температуре** 4-8<sup>0</sup>С

## Технологическая карта

### Бутерброд с гастрономическими продуктами (канапе)

№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки, г		№ п/п	Наименование продуктов	Норма закладки, г	
		брутто	нетто			брутто	нетто
	Колбаса полукопченая Сервилат	15	14		петрушка	1,4	1
	Колбаса полукопченая Московская	15	14		укроп	1,4	1
	масло сливочное	5	5				
	хлеб	30	30				
	свежий огурец	13	10				
					Выход:		75

### Технология приготовления и оформления блюда

Хлеб пшеничный или ржаной без корочки нарезать удлиненными ломтиками толщиной 1см. мясные продукты режут тонкими ломтиками. Хлеб смазать маслом, положить колбасу, украсить огурцом, зеленью петрушки и укропа

### Требования к качеству

**Внешний вид:** бутерброд имеет привлекательный вид, имеет красивую форму

**Консистенция:** продукты свежие, упругие

**Запах:** свойственный продуктам

**Вкус:** свойственный продуктам

**Температура подачи:** 10-12<sup>0</sup>С

### Требования к хранению и реализации

**Срок реализации** 3 часа **при температуре** 4-8<sup>0</sup>С