



Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский техникум общественного питания»

**Методическая разработка**  
**Практического учебного занятия на тему:**  
**«Приготовление салатов и винегретов»**  
для обучающихся 2 курсов  
по УП ПМ 07. Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик:  
Ефимова Наталья Анатольевна,  
преподаватель практики

2024 г.

Рассмотрена предметно-цикловой комиссией  
преподавателей и мастеров кулинарного профиля:  
протокол от « 15 » 02 2024 г. № 7  
Председатель ПЦК  Е.М. Желябовская

Принята на заседании методического совета:  
протокол от « 15 » 02 2024 г. № 7  
Председатель  М.С. Герчак

**Разработчик:** Ефимова Н.А., преподаватели практики ОГАПОУ  
«Белгородский техникум общественного питания».

## Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Аналитическая часть	6
3. Практическая часть	8
4. Заключение	14
5. Список использованных источников	14
6. Приложения	

## Пояснительная записка

Методическая разработка практического занятия на тему: «Приготовление салатов и винегретов» разработана в соответствии с Рабочей программой учебной дисциплины УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В методической разработке представлено теоретическое и практическое обоснование эффективности применения активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение исследовательского метода обучения. Познавательная деятельность является одним из стимулов формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем, является актуальным средством достижения межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций. Активизация познавательной деятельности обучающихся создает благоприятное образовательное пространство для развития творческих способностей, а применение исследовательского метода формирует самостоятельную, активную личность, способную реализовать свои личностные запросы, решать проблемы общества.

Содержание методической разработки раскрывает принципы, методы и приемы организации учебной деятельности через активизацию познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях с применением исследовательского метода обучения, как одной из форм образовательных технологий направленных на проявление инициативы и познавательной активности, стимулирующих интерес к творческому поиску, открывающий возможности активного познания мира и себя, мотивирующих учебную и познавательную активность обучающихся.

Активизация обучения обучающихся относятся к числу наиболее актуальных проблем современной педагогической науки и практики. Главная цель активизации – формирование активности обучающихся, повышение качества учебного процесса

Чтобы сформировать компетентных обучающихся, необходимо применять активизацию познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения. Активизация познавательной деятельности обучающихся одна из основных задач в обучении. Именно познавательная деятельность является одним из стимулов

формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем. Важными становятся не только усвоенные знания, но и сами способы получения практических навыков, развитие познавательных возможностей и творческого потенциала обучающихся. Это метод один из эффективных способов получения практических навыков.

Актуальность применения активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, или ее элементов определяется необходимостью повышения познавательной мотивации к изучаемой дисциплине УП ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар». Для освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом требований ФГОС среднего общего образования, предъявляемых к структуре, содержанию и результатам освоения учебной дисциплины. Методическая разработка актуальна для реализации ФГОС среднего профессионального образования.

В основе методической разработке практического урока лежит процесс обучения и воспитания с использованием альтернативных технологий, учитывающих индивидуальный подход, активных нестандартных методов и приёмов работы, развивающих индивидуальность обучающихся.

Цель методической разработки заключается в активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, как одной из форм организации познавательной деятельности обучающихся, направленной на достижение межпредметных, предметных и личностных результатов обучающихся и формирования общих компетенций.

Новизна: технологии активизации познавательной деятельности обучающихся на занятиях производственного обучения через применение, исследовательского метода обучения лежит в основе эффективности управления и организации учебного процесса. Поэтому может использоваться в групповом обучении не только со слабыми, но и сильными в практических навыках обучающимися, что даёт возможность проявить самостоятельность в организации своей деятельности; создаёт условия для творческого подхода к изучению любой практической темы и её отработки.

Продуктивность опыта: обучающиеся не только успешно овладевают системой знаний, но и развивают познавательную активность и самостоятельность; у обучающихся появляется

устойчивый интерес и положительное отношение к изучаемой специальности.

Содержание методической разработки направлено на изучение и закрепление новых и уже имеющихся знаний, у обучающихся с использованием исследовательского метода приготовления и отпуска щей и борщей. Ассортимента, особенности их приготовления, реализации и отпуска.

Группа делится на две подгруппы для проведения исследовательской работы и активизации познавательной деятельности, а так же закреплении практических навыков и умений при изучении темы: Приготовление и отпуск щей, борщей.

В процессе организации работы применяются общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов;

разрабатывает и представляет компьютерную презентации.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, винегретов, бутербродов и гастрономических продуктов

ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать салаты, винегреты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда.

Активизация познавательной деятельности обучающихся одна из основных задач в обучении. Именно познавательная деятельность является одним из стимулов формирования и развития познавательного интереса, который не только активизирует умственную деятельность обучающихся в определённый момент, но и направляет её к последующему решению различных задач, творческой деятельности в будущем. Особенно важно это для обучающихся, которые пришли в учреждение профессионального образования, не имея достаточно сильного желания к выбранной профессии. Среди них немало таких, у которых отсутствует интерес к занятиям, желание учиться, стремление к расширению и углублению знаний. Любые требования бессильны, если обучающиеся не хотят учиться, если познавательная деятельность для него лишена какого-либо смысла.

Активизации познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения выполняет такие важнейшие функции в развитии обучающегося как:

- стимулирование интереса к познавательной деятельности обучающегося, активности, самостоятельности, упорства в достижении цели;
- развитие и тренинг творческого мышления;
- формирование и дальнейшее развитие мыслительных операций: анализа, сравнения, обобщения;
- контроля качества полученных знаний и навыков.

## **2. АНАЛИТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

Реализация ОПОП ФГОС по профессии «Повар» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, предполагает использование современных образовательных технологий и активных форм проведения занятий для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, также хорошо подходит для того,

чтобы обучающиеся активно включались в работу, самостоятельно добывали знания, учились выражать свои мысли.

В связи с этим, актуальным становится внедрение в процесс обучения таких технологий, которые способствовали бы формированию и развитию у обучающихся умения учиться, учиться творчески и самостоятельно.

Современное общество испытывает потребность в творческой, самостоятельной, активной личности, с ярко выраженными индивидуальными качествами, способной, реализуя свои личностные запросы, решать и проблемы общества. Данный социальный заказ усиливает внимание к проблеме развития творческой активности обучающихся. В творческой деятельности человек развивается, приобретает социальный опыт, раскрывает свои природные дарования и способности, удовлетворяет интересы и потребности.

Развитие творческих способностей обучающихся составляет важную задачу процесса обучения и воспитания, так как способствует проявлению инициативы и познавательной активности, стимулирует интерес к творческому поиску, открывает возможности активного познания мира и себя. Ценностью для обучающихся должны стать инициативность, индивидуальность, потребность в саморазвитии.

В последнее время в наше учебное заведение приходят обучающиеся с разным уровнем подготовленности, развития, возможностей и способностей. Необходимо организовать свою работу так, чтобы каждый обучающийся смог само реализовать в данном виде профессионального обучения. А одним из условий решения данных задач является активизация познавательной деятельности обучающихся через исследовательский метод. Суть исследовательского метода:

- сформировать проблему (дать тему задания);
- самостоятельно добыть знания в процессе исследования проблемы, сравнения различных вариантов получаемых ответов;
- управление преподавателем процессом решения проблемных задач;
- практическое занятие характеризуется высокой интенсивностью, учение сопровождается повышенным интересом, полученные знания усваиваются глубже.

В процессе практических занятий с использованием исследовательского метода, нужно уметь настроить обучающихся на восприятие материала, обеспечить положительные эмоции при выполнении заданий, их содержание, формы и методы осуществления. Важно создать на этих занятиях

эмоциональную атмосферу, доброжелательную и располагающую обстановку.

### 3. ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

#### План

#### практического учебного занятия УП ПМ. 07

Дата \_\_\_\_\_

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Группа:** 23 пкд

**Форма урока:** урок с применением исследовательского метода.

**Преподаватель:** Ефимова Наталья Анатольевна

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер».**

**МДК 07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.**

**Тема практического занятия:** Приготовление салатов и винегретов.

**Цель:** Способствовать формированию практических навыков и умений при приготовлении салатов.

**Учебная:** активизация познавательной деятельности с применением исследовательского метода.

**Развивающая:** Развитие мыслительных способностей, умение анализировать и сопоставлять, выделять главное.

**Воспитательная:** Научится взаимному уважению и работе в коллективе, рациональному использованию рабочего времени, экономному расходованию сырья.

**Метод:** Демонстрация – практический показ мастера с некоторыми элементами самостоятельной работы обучающихся с применением исследовательского метода.

**Тип урока:** Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря.

#### **Виды профессиональной деятельности (ВПД):**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии

в профессиональной деятельности осуществляет обучение с использованием ПК, осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; разрабатывает и представляет компьютерную презентации.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**ПК 7.7.** Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ДПК 7.4. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.

ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже простых холодных блюд и закусок, салатов, винегретов, бутербродов и гастрономических продуктов

ДПК 7.6. Организовывать свое рабочее место.

ДПК 7.7. Готовить, оформлять и презентовать салаты, винегреты, канапе, легкие холодные закуски разнообразного ассортимента, горячие закуски, холодные рыбные и мясные блюда.

**Оснащение урока:** технические средства нормативно-техническая документация, раздаточный материал (технологические схемы, карточки задания). Инструкции по ТБ, сборник рецептов блюд, ТК, натуральные образцы продуктов.

**Оборудование, инструменты, инвентарь:** Производственные столы, ванны моечные, эл. плиты, кастрюли, доски «ОС» «ОВ», ножи «ОС» «ОВ», лотки, миски, кастрюли, тарелки закусочные, слатники.

**Продукты:** картофель, лук репчатый, морковь, свёкла, огурцы маринованные, капуста квашеная, капуста свежая, огурцы свежие, помидоры, перец маринованный, перец болгарский, ветчина, редис, салат, петрушка зелень, яйца, свинина, птица, яблоко, апельсин, сметана, растительное масло, майонез.

### **Ход занятия:**

#### **I. Организационный этап:**

- приветствие и проверка присутствующих;
- проверка внешнего вида;
- проверка готовности обучающихся к учебному занятию;
- проверка знаний по технике безопасности и личной гигиене.

*Преподаватель:*

- Добрый день! Я рада вас видеть на практическом занятии. По вашим лицам, я вижу, что вы в хорошем настроении, позитивно настроены и готовы к открытию новых знаний, умений и способов профессиональной деятельности. Сегодня у нас необычный урок, мы с вами узнаем о пищевой ценности салатов и винегретов. История происхождения салатов начинается в древности. Готовить первые салаты начали еще повара Древнего Рима. Слово *salato* или *salata* (солёный) обозначало «блюдо с заправкой». Обычно салат состоял из листьев латука, эндивия, лука, заправленных оливковым маслом с мёдом и уксусом, и подавался к мясу. Следовательно, происхождения салата от названия одноимённого овоща неверно. Как раз салат, то есть латук, листья которого были непременным ингредиентом любого римского салата и получил своё имя от названия блюда.

Новая история салата начинается в эпоху Возрождения. Пища становится изящной, разнообразной, появляются новые продукты, сорта вин, строгие правила этикета. Салат становится обязательным дополнением к торжественному столу. Больше всего салаты любили во Франции. Весь 17 век прошёл в экспериментах с ингредиентами, и к 18 веку в салатах стали появляться не только наземные овощи, но и корнеплоды. К нежным, сбалансированным салатам французы подбирали соответствующие заправки. В ход шло вино, изысканные уксусы, лимонный сок, почти обязательными были оливковое масло и соль. Появилось интересное новшество – измельчённые душистые травы и пряности.

История салатов до 19 века состояла исключительно из свежих овощей, трав, корнеплодов и фруктов. В 19 веке в салате появляются мясные составляющие, отварные овощи и корнеплоды, а также солёные, квашеные и другие продукты. Наконец, в 19 веке в салатах появились варёные яйца. Конец 19 века можно считать началом эры майонезной заправки. Майонез и раньше подавался к некоторым блюдам и салатам, но только в России этот соус перемешивали с салатами. Предположительно, впервые майонез смешал с салатом мсье Оливье, первоначально использовавший майонез как отдельный соус для своего блюда. Завсегдатаи ресторана, где работал Люсьен Оливье, перемешивали аккуратно разложенные ингредиенты с соусом, превращая его в салат вполне современного вида. В угоду клиентам, которые всегда правы, французский повар сам начал смешивать майонез с салатом, чем дал толчок целому течению в современной русской кулинарии и нельзя сказать, что это лучшее, что можно было позаимствовать из французской кухни.

В советской России салаты были признаком шика, праздником, элементом буржуазной жизни. В советских салатах появляются колбаса, зелёный горошек, консервированная рыба, плавленый сыр, крабовые палочки, а вместе с этим практически исчезают листья свежего салата. Основной заправкой становится майонез и подсолнечное масло.

Салаты — источник непредельных жирных кислот. Растительное масло в салатах не подвергается тепловой обработке и не теряет своей

биологической активности. Витамины в салатах из свежих овощей тоже хорошо сохраняются, так как не проходят тепловую обработку. Для салатов из отварных овощей следует производить щадящую тепловую обработку, т.е. отваривать в кожуре, и закладывать овощи в кипящую подсоленную воду.

Сегодня, мы приготовим блюда, применяя исследовательский метод. Я вам давала задания ознакомившись с ассортиментом салатов и винегретов, дома исследовать технологию приготовления выбранного салата. Сейчас я покажу вам технологический процесс приготовления салатов, а вы приготовите тот же салат с использованием своего исследовательского метода и защитите свою работу. Защиту можно оформить в виде технологической схемы.

## **II. Текущий инструктаж:**

Закрепление материала вводного инструктажа:

*Преподаватель:*

- Прежде чем переходить к практическим заданиям, вам необходимо повторить теоретические знания, которые необходимы для выполнения практических видов работ.

Вопросы к обучающимся методом фронтального опроса с использованием проблемных ситуаций и вопросов межпредметных связей.

*1. Преподаватель:* Назовите историю возникновения салатов?

*Обучающиеся:* История происхождения салатов начинается в древности. Готовить первые салаты начали еще повара Древнего Рима. Слово «салат» обозначает «блюдо с заправкой». Обычно салат состоял из листьев различных салатов, заправленных оливковым маслом с мёдом и уксусом, и подавался к мясу.

*2. Преподаватель:* Когда салаты стали приобретать свою популярность?

*Обучающиеся:* В 19 веке в салат французские повара стали добавлять к салатным листьям различные продукты: яйца, мясо, рыбу.

*3. Преподаватель:* Какой салат самый популярный в мире?

*Обучающиеся:* Люсьен Оливье французский повар самым первым смешал майонез солёные огурцы, жареного фазана, отварной язык, перепелиные яйца и назвал это салат «Оливье». Современный салат немного изменился, его стали готовить из доступных продуктов: картофеля, колбасы, солёных огурцов, куриных яиц, консервированного горошка.

*4. Преподаватель:* Назовите пищевую ценность салатов?

*Обучающиеся:* Салаты — источник незаменимых жирных кислот (т.к в состав входит растительное масло) и витаминов.

*5. Преподаватель:* Назовите ассортимент салатов?

*Обучающиеся:* Салаты из свежих овощей, салаты из отварных овощей с добавлением грибов, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, салаты фруктовые, винегреты.

*Преподаватель:* А теперь, ознакомившись с ассортиментом салатов, я покажу вам технологический процесс приготовления различных салатов. Затем вам следует приготовить эти же салаты используя исследовательский метод, в результате приготовления соблюдайте технологический режим нормы закладки продуктов и рецептуру блюда. После приготовления оформите салат к подаче. Затем составьте технологическую схему приготовления салата. При защите салата назовите тему вашего исследования, например, «Салат коктейль», технологию приготовления: нарезка овощей, особенности приготовления. Обязательно укажите, если требуется, способы нарезки, используемой для этого салата. Как это блюдо готовят дома ваши родственники.

Итак, приступим к практическим заданиям!

## **II. Практическое занятие по теме: «Приготовление салатов и винегретов» с использованием исследовательского метода.**

Самостоятельная работа обучающихся, под руководством преподавателя. Обучающиеся:

1. Ознакомляются с санитарно-гигиеническими требованиями и требованиями охраны труда.

2. В соответствии с инструкциями и регламентами подготавливают рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, и безопасно используют их при работе в горячем цехе.

3. Органолептическим способом проверяют качество сырья.

4. Подготавливают продукты, моют обрабатывают в 1% растворе соли сырые овощи и зелень, очищают отваренные овощи.

5. Преподаватель показывает обучающимся технологию приготовления салатов и винегретов и их отпуск.

6. Обучающиеся самостоятельно подготавливают салаты с использованием метода исследования: нарезание овощей, салат рвут на кусочки т.к при использовании ножа, происходят окислительные процессы и салат темнеет, нарезание ветчины, мяса, птицы, рыбы, соединяют продукты. Обучающиеся работают с использованием технологических карт.

5. Отпуск блюд (*обучающиеся под руководством преподавателя оформляют салаты*).

14. Защита исследуемого блюда и оценка его качества (*обучающийся защищает, а преподаватель оценивает качество приготовленных блюд*).

### **Закрепление темы:**

#### **IV. Заключительный инструктаж:**

Закрепление полученных знаний фронтально:

1. Значение салатов в питании человека?

2. Когда следует подавать салаты и почему?

3. Назовите ассортимент салатов?

4. Назовите сроки реализации салатов?

5. Почему сроки реализации салатов небольшие?

6. В каком цехе готовят салаты?
7. Как маркируют инвентарь в холодном цехе?
8. Как подготавливаю овощи для приготовления салатов?
9. Как отваривают овощи и почему?
10. Как хранят подготовленные продукты для приготовления салатов и сроки их хранения?
11. Какие способы нарезки можно применять для салатов?
12. Какие заправки используют для приготовления салатов?
13. Что такое взаимозаменяемость продуктов и можно ли её применить для приготовления салатов?
14. Какая посуда используется для отпуска салатов?

**Оценивание качества работы каждого обучающегося:** объективные, субъективные критерии оценивания работы участников – выводим оценку в журнал (*Приложение 1, таблица 1*).

**Домашнее задание:** Преподаватель предлагает оформить свою исследовательскую работу, составить технологическую схему приготовления блюда, данные заполнить в таблицах: отличительных особенностей приготовления салатов (*Приложение 2, таблица 2*), требования к качеству салатов (органолептической оценке) (*Приложение 2, таблица 3*).

Выполнение домашнего задания позволит лучше закрепить новый материал, детальнее вникнуть в технологию приготовления блюд, нормы вложения и органолептической оценке блюд.

#### **Рефлексия:**

- сегодня я узнал...
- было трудно...
- я понял, что...
- я научился...
- я смог...
- было интересно узнать, что...
- меня удивило...
- мне захотелось... и т.д.

Каждый обучающийся выбирает по 1-2 предложения и заканчивает их.

Эффективен прием незаконченного предложения, тезиса, подбора афоризма (высказывания «Я не знал...» - «Теперь я знаю...»). Каждый может оценить свой вклад в достижение поставленных целей обучения, свою активность, эффективность работы, увлекательность и полезность выбранных форм работы.

#### 4. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Пользуясь таким методом проведения практического урока, как активизация познавательной деятельности обучающихся на уроках производственного обучения и практических занятиях через применение, исследовательского метода обучения, следует - познавательная деятельность формирует познавательный интерес, который позволяет обучающимся учиться и осваивать свою профессию, что влияет на развитие личности в целом. Следовательно активизации познавательной деятельности - определение эффективных методических приёмов, средств педагогического воздействия на обучающихся, способствующих их профессиональному росту. Считаю, что такое воздействие будет достаточно значимым при систематическом и последовательном подходе в подготовке к урокам преподавателя. Такой подход в проведении практических занятий следует подбирать к определённым темам, по которым можно провести исследование, не все темы подходят под данную методику проведения практического урока. Только одним исследовательским методом ограничиваться не стоит.

#### 5. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. В.И.Богущева. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие. -Ростов н/Д: Феникс, 2007.-374 с.
2. Горбунова, А.И., Методы и приёмы активизации мыслительной деятельности обучающихся.: М.: Просвещение, 2009.-350с.
3. Железнякова О.М. Профессиональное обучение: технологический аспект / Железнякова О.М. Учебник. - М.: Инфра - М, 2008. - 664 с.
4. Колосова, Г. В. Исследовательская деятельность студентов как важный элемент технологий активного обучения / Г. В. Колосова // Среднее профессиональное образование, 2004, №11.-С. 42-43.
5. Морева Н.А. Педагогика среднего профессионального образования / Морева Н.А.: Учебник. - М.: "АСВ", 2008. - 227 с.
7. Кругликов Г.И. Настольная книга мастера производственного обучения - М.: Академия, 2009. - 272 с.
9. Приготовление супов и соусов (ПМ.03): учеб.пособие/авт.-сост. А.А.Богачёва. О.О.Пичугина. Д.Р. Алхасова – Ростов н/Д; Феникс,2020.- 174с. Ил.- (Среднее профессиональное образование).
9. <https://quickdiets.ru/salaty-ovoschnye-kaloriynost.html>
- 10.[https://nsportal.ru/sites/default/files/2021/01/24/klassifikatsiya\\_assortiment\\_salatov.pdf](https://nsportal.ru/sites/default/files/2021/01/24/klassifikatsiya_assortiment_salatov.pdf)
11. <https://fb.ru/article/454061/kratkaya-istoriya-salatov-ot-antichnosti-donashih-dney>
12. <https://www.irk.ru/obed/articles/20130927/salad/>

Приложение 1.

Таблица 1.

Объективные, субъективные критерии оценивания работы участников (0-3 балл)

№ П / П	Ф.И.О обучающегося	Сан сост сан одежды	Сан сост сан рабочего	Соблюд технолог приг блюда	Соответствие нарезки продуктов	Эстетическое оформление блюда	Соответствие к качеству блюда	Вкусовые качества блюда	Ответы на вопросы	Знания исследован	Итого кол во баллов
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											

23-25 баллов - оценка 5

20-22 балла - оценка 4

10-19 баллов - оценка 3

9 баллов и ниже - оценка - 2

Приложение 2.

Таблица 2

Отличительные особенности приготовления салатов

Наименование блюда	По технологии	С использованием исследовательского метода
Салат из свежих огурцов и помидоров		
Салат из свежих огурцов		
Салат весна		