

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Аксайское профессиональное училище № 56»

УРОК ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

в рамках конкурса профессионального мастерства

«МАСТЕР ГОДА - 2026»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Тема урока:

**«Изготовление элементов сложного оформления холодных блюд и
закусок из помидоров».**

Разработал: мастер п/о

О.В. Богатырева

2026

Аннотация
урока по учебной практике
в рамках конкурса профессионального мастерства
«МАСТЕР ГОДА - 2026»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Цель урока

Формирование профессиональных компетенций обучающихся в области приготовления холодных закусок: отработка технологии изготовления холодной закуски «Тюльпаны из помидоров» с соблюдением санитарных норм, требований к качеству и эстетике подачи.

Задачи

• **Обучающие:**

- освоить последовательность операций по подготовке помидоров и формированию «тюльпанов»;
- изучить состав и технологию приготовления начинки (на примере смеси сыра, яиц и майонеза);
- отработать навыки аккуратной фаршировки и декоративного оформления блюда;
- закрепить знания санитарных требований к обработке продуктов и организации рабочего места.

• **Развивающие:**

- развить мелкую моторику и координацию движений при работе с ножом и инвентарём;
- сформировать эстетический вкус в оформлении блюд;
- усовершенствовать навыки тайм-менеджмента при выполнении технологических операций.

• **Воспитательные:**

- воспитать аккуратность, ответственность за качество продукции;
- привить культуру профессионального взаимодействия в процессе работы.

Тип урока: Урок формирования практических умений и навыков.

4. Методы обучения

- демонстрационный (показ приёмов приготовления);
- практический (самостоятельное выполнение операций);
- контрольно-оценочный (анализ результатов, разбор ошибок).

Материально-техническое оснащение

- **Оборудование:** производственные столы, холодильное оборудование.
- **Инвентарь:** ножи поварские, разделочные доски, ложки чайные, салфетки, тарелки для подачи, кулинарный мешок.
- **Сырьё:** помидоры, яйца, плавленый сыр/творожный сыр, майонез, зелёный лук, чеснок (по рецепту).

Ход урока (примерная структура)

1. Организационный момент (2 мин):

- проверка готовности обучающихся, спецодежды;
- инструктаж по технике безопасности и санитарии.

2. Вводный инструктаж: (15 мин)

- постановка цели и задач;
- демонстрация эталона блюда;
- разбор технологической карты (ингредиенты, этапы приготовления).

3. Текущий инструктаж: (23 мин)

- показ приёмов:
 - подготовка помидоров (крестообразный надрез, удаление мякоти);
 - приготовление начинки;
 - фаршировка и сборка «тюльпанов»;
- самостоятельное выполнение заданий обучающимися под контролем мастера

4. Заключительный инструктаж: (5 мин)

- дегустация и оценка готовых изделий (вкус, текстура, внешний вид);
- анализ типичных ошибок (например, разрыв кожицы помидоров, неравномерная начинка);
- подведение итогов, рефлексия.

Планируемые результаты

Обучающиеся должны:

- знать требования к качеству сырья и готовой закуски;
- уметь выполнять все этапы приготовления «тюльпанов из помидоров» в соответствии с эталоном;
- соблюдать санитарные нормы и правила безопасной работы;
- демонстрировать аккуратность и творческий подход к оформлению блюда.

Критерии оценки

- соответствие технологическому процессу;
- эстетичность подачи (форма «тюльпанов», цветовая гармония);
- вкусовые качества начинки;
- чистота рабочего места и соблюдение санитарных правил.

Межпредметные связи

- «Технология кулинарного производства» (разделы: обработка овощей, оформление).
- «Техническое оснащение и организация рабочего места» (рациональное размещение инструментов, уборка зоны работы).
- «Санитария и гигиена в пищевом производстве» (требования к спецодежде, мытью рук, обработке инвентаря);

Дидактическое обеспечение

- Презентация PowerPoint;
- технологическая карта закуски «Тюльпаны из помидоров»;
- образцы эталонов оформления;
- инструкции по технике безопасности и санитарии.

Мастер-класс соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии: «Повар, кондитер», на развитие как профессиональных компетенций

ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение

	холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента .

так и общих компетенций (ОК 1–ОК 7).

**План урока по учебной практике
профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

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

Тема программы: Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц, грибов».

Тема урока: «Изготовление элементов сложного оформления холодных блюд и закусок из помидоров».

Тип урока: Урок формирования практических умений и навыков.

Вид урока: Практический (мастер-класс с элементами инструктажа).

Цели урока

- **Обучающие:**
 - освоить последовательность операций по подготовке помидоров и

формированию «тюльпанов»;

- изучить состав и технологию приготовления начинки (на примере смеси сыра, яиц и майонеза);
- отработать навыки аккуратной фаршировки и декоративного оформления блюда;
- закрепить знания санитарных требований к обработке продуктов и организации рабочего места.

• **Развивающие:**

- развить мелкую моторику и координацию движений при работе с ножом и инвентарём;
- сформировать эстетический вкус в оформлении блюд;
- усовершенствовать навыки тайм-менеджмента при выполнении технологических операций.

• **Воспитательные:**

- воспитать аккуратность, ответственность за качество продукции;
- привить культуру профессионального взаимодействия в процессе работы.

Межпредметные связи

- «Технология кулинарного производства» (разделы: обработка овощей, оформление блюд).
- «Санитария и гигиена в пищевом производстве» (требования к спецодежде, мытью рук, обработке инвентаря)
- «Техническое оснащение и организация рабочего места» (рациональное размещение инструментов, уборка зоны работы).

Материально-техническое оснащение

Оборудование:

- производственные столы;
- холодильный шкаф для хранения сырья и полуфабрикатов.

Инвентарь и инструменты:

- разделочные доски с маркировкой «ОВ» (овощи варёные) или «ОС» (овощи, сырые);

- ножи поварские (для тонкой нарезки);
- ложки чайные/десертные (для выемки мякоти);
- лопатки силиконовые;
- тарелки мелкие столовые (для подачи образцов);
- ёмкости для отходов и зачисток;
- салфетки одноразовые, ветошь для уборки.

Сырьё:

- помидоры свежие (плотные, среднего размера) - по 3 шт. на обучающегося;
- сыр твердый — 30 г на порцию;
- майонез - 15 г на порцию;
- чеснок - 1 зубчик на порцию;
- лук зелёный - 5 г на порцию;
- зелень укропа/петрушки - для декорирования.

Дидактический материал:

- инструкция по технике безопасности при работе с ножом (приложение 1);
- технологическая карта блюда «Тюльпаны из помидоров» (с фотоэтапами);
- чек-лист самооценки качества выполнения работы (приложение 3).

Ход занятия

Организационный этап (2 мин)

- проверка явки и внешнего вида (спецодежда, волосы убраны, ногти короткие);
- контроль санитарных требований (мытьё рук, дезинфекция);
- распределение по рабочим местам;
- объявление темы и целей занятия.

Вводный инструктаж (15 мин)

1. Актуализация знаний: (вопросы)

- В чем отличие холодных блюд от закусок?
- В каком цеху приготавливают холодные блюда и закуски?
- Какая температура подачи холодных блюд и закусок?
- Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?

Объяснение нового материала

Закуска «Тюльпаны из помидоров» - это изящное и яркое украшение любого праздничного стола. Представьте себе нежный букет из алых бутонов, который не только радует глаз, но и дарит изысканное вкусовое наслаждение.

В помидорах удалена часть мякоти, а внутренняя полость заполнена разнообразной начинкой.

Данная закуска имитирует настоящие цветы, вызывая ассоциации с весенним садом.

- **Контраст текстур:** хруст зелёного лука, мягкость начинки и сочность помидора создают многогранный гастрономический опыт.
- **Универсальность:** подходит для романтического ужина. Этот кулинарный шедевр - не просто еда, а маленькое произведение искусства, способное превратить обычный приём пищи в праздник красоты и вкуса.

Основные компоненты.

- **Основа:** свежие помидоры.
- **Начинки** (вариативны):
 - сыр (твёрдый, мягкий, рассольный);
 - яйца.
- **Добавки** (для вкуса и аромата): лук, чеснок, зелень, майонез

Демонстрация мастером п/о основных этапах создания оригинальной закуски, где помидоры оформляются в виде цветов:

- выбор продуктов,
- демонстрация нарезки, фарширования и декора,
- а также секреты сохранения формы и вкуса закуски.

Последовательность операций:

1. Подготовить рабочее место (дезинфекция стола, расклад инвентаря).
2. Обработать помидоры: помыть, обсушить, сделать крестообразный надрез.

3. Аккуратно вынуть мякоть чайной ложкой, не повреждая стенки.
4. Приготовить начинку:
 - яйцо и сыр натереть на мелкой тёрке;
 - добавить измельчённый чеснок, майонез, соль, перец;
 - перемешать до однородной массы.
5. Наполнить помидоры начинкой (можно использовать кондитерский мешок)
6. Выложить «тюльпаны» на блюдо, декорировать оставшимся луком, укропом.

Требования к оформлению и подаче

- **Температура подачи:** 16–18°C.
- **Сервировка:** закуска выкладывается на плоское блюдо в виде букета, допускается добавление съедобных цветов или листьев салата для декора.
- **Порционирование:** 3–5 «тюльпанов» на порцию.

Показатели качества и безопасности

- **Внешний вид:** помидоры сохраняют форму, начинка не вытекает.
- **Цвет:** естественный для ингредиентов (красный - помидоры, зелёный — лук и укроп).
- **Вкус:** гармоничный, с оттенками творожного сыра и свежей зелени.
- **Консистенция:** помидоры упругие, начинка однородная, нежная.

БУТ при работе с ножом.

При работе с ножом при изготовлении «Тюльпанов из помидоров» важно соблюдать технику безопасности и учитывать несколько ключевых моментов, чтобы получить аккуратный результат и избежать повреждений продукта.

Используйте острый нож с тонким лезвием. Тупой инструмент может соскользнуть, что повышает риск травмы.

Безопасные приёмы работы на кухне

- Ножом и приспособлениями:
- Пользоваться правильными приёмами работы ножом.
- Работать только хорошо заточенным ножом.
- Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперёд, лезвием от себя.
- При работе мясорубкой проталкивать продукт пестиком.

Закрепление материала вводного инструктажа проведем с решением проблемных ситуаций.

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты.

1. Как вы поступите в данном случае.
2. Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа.

Самостоятельная работа обучающихся (23 мин)

Задание: Изготовить закуску «Тюльпаны из помидоров» (2–3 шт. на обучающегося). В помощь инструкционно-технологическая карта (ИТК), (что делать → как делать → самоконтроль).

Форма работы: **индивидуальная.**

Контроль мастера п/о за выполнением задания:

- правильность надреза и удаления мякоти;
- консистенция начинки;
- аккуратность сборки;
- эстетичность подачи.

Текущий инструктаж (в процессе работы)

- Индивидуальная помощь отстающим.
- Коррекция ошибок (например, слишком глубокий надрез, неравномерная начинка).
- Контроль санитарного состояния рабочих мест.

Заключительный инструктаж (5 мин.)

1. **Презентация работ:** обучающиеся выставляют блюда на общий стол.
2. **Анализ результатов:**
 - обсуждение типичных ошибок (рваные края надреза, вытекание начинки, неровная форма);
 - оценка эстетики оформления.
3. **Рефлексия:**
 - «Что получилось лучше всего?», «Какие трудности возникли?», «Как можно усовершенствовать рецепт?».
4. **Выдача домашнего задания:**
 - подобрать 2 варианта начинки (например, с крабовыми палочками, авакадо);
 - составить технологическую карту для нового варианта.
5. **Уборка рабочих мест.**

Мастер п/о

Богатырева О

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Критерии оценки

5 баллов («отлично»):

- все операции выполнены точно по ИТК;
- начинка однородная, не вытекает;
- форма «тюльпана» чёткая, стебель ровный;
- подача эстетичная, без загрязнений.

4 балла («хорошо»):

- 1–2 незначительные ошибки (например, неровный надрез);
- незначительное вытекание начинки;
- оформление аккуратное.

3 балла («удовлетворительно»):

- 3–4 ошибки (неравномерная начинка, рваные края);
- форма несимметричная;

- присутствуют следы загрязнений.

2 балла («неудовлетворительно»):

- грубые нарушения технологии (развалившиеся помидоры, несъедобная начинка);
- несоблюдение санитарных норм.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА: «ТЮЛЬПАНЫ ИЗ ПОМИДОРОВ»

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	НОРМА ЗАКЛАДКИ		УПРАЖНЕНИЯ	ИНСТРУКЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ	ЭСКИЗ
	Вруто	Нето			
Помидоры	0,070	0,050	Сортировка	Удаляем посторонние примеси и побитые экземпляры	
Сыр твердый	0,020	0,020	Каллировка	Для фарширования берем зрелые плотные плоды среднего размера	
Яйца	0,004	0,004	Промывание	Моём в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка	
Майонез	0,020	0,020	Срезание верхней части помидора	В верхней части помидора делаем крестообразный разрез	
Чеснок	0,005	0,004	Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимаем семена с частью мякоти, даем стечь соку	
Лук зеленый		0,010	Измельчение	Измельчаем на мелкой тёрке твердый сыр, сваренные и очищенные от скорлупы яйца и чеснок	
Выход		0,010	Смешивание	В миске яйца смешиваем с сыром и туда же натираем чеснок. Заправляем майонезом	
			Фарширование	Заполняем бутаны-заготовки сырной начинкой при помощи ложечки, промокаем салфеткой концы томата	
			Оформление блюда	На блюдо выкладываем перья зеленого лука (заранее вымытого и обсушенного). Это стебельки тюльпанов. Далее раскладываем на тюльпаны в свободном порядке в форме букета	

Чек-лист самооценки качества изготовления тюльпанов из помидоров

Подготовка рабочего места и материалов

- Чистота рабочего места: поверхность стола, посуда, инструменты чистые и продезинфицированы
- Наличие инвентаря: подготовлены все необходимые инструменты (чайная ложка, терка, нож).
- Качество продуктов: помидоры плотные, без повреждений.
- Комплектация ингредиентов: все компоненты по рецепту в наличии.

Процесс изготовления

- Правильность нарезки: надрезы на помидорах выполнены аккуратно, крест-накрест
- Обработка помидоров: мякоть удалена без повреждения стенок.
- Подготовка начинки: ингредиенты измельчены равномерно.
- Консистенция начинки: масса однородная, не слишком жидкая.
- Заполнение помидоров: начинка распределена равномерно, без пустот

Оформление и подача

- Внешний вид: лепестки “тюльпанов” имеют правильную форму.
- Аккуратность: отсутствуют подтеки начинки.
- Декоративность: зеленый лук оформлен в виде стеблей.
- Композиция: букет выложен эстетично, симметрично.
- Свежесть: все компоненты выглядят аппетитно.

Технические параметры

- Время приготовления: соблюдены временные рамки рецепта.
- Температурный режим: продукты хранились правильно.
- Порционирование: количество соответствует заявленному в рецепте.

Итоговая оценка

- Общее впечатление: блюдо соответствует стандартам качества.
- Вкус и аромат: вкусовые качества соответствуют ожиданиям.
- Безопасность: соблюдены санитарные нормы.
- Эстетика: блюдо привлекательно визуально.

Поставьте баллы (0-5) по каждому пункту и подсчитайте общий результат..