ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УРЮПИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

План-конспект по учебной практике ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Тема: Приготовление, оформление и подготовка к реализации Finger Food»

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Мастер п/о Горшкова О. Д.

г. Урюпинск, 2021

**План – конспект урока по учебной практике**

Группа ПК-191

Курс 3

Профессия: 43.01.09. Повар, кондитер

Тема урока: Приготовление и подготовка к реализации Finger Food.

Время проведения урока: 6 часов.

**Цели и задачи урока:**

**Образовательные. Формирование профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

**Развивающие. Освоение в процессе работы общих компетенций (ОК):**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**Воспитательные.** Воспитание профессиональной культуры, ответственности, дисциплинированности, аккуратности с акцентом на освоение общих компетенций (ОК).

В ходе урока формируются:

практический опыт:

подготовки гастрономических продуктов,

приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

умения:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламента;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок разнообразного ассортимента;

порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

знания:

классификации, пищевой ценности, требований к качеству гастрономических

продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;

правил выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных

ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;

последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья и

приготовлении холодных блюд и закусок;

требований к качеству холодных блюд и закусок;

способов сервировки и вариантов оформления;

температуры подачи холодных блюд и закусок;

видов необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

правил их безопасного использования.

**Форма организации учебной работы:** фронтальная, индивидуальная.

**Материально-техническое обеспечение урока:** учебный кулинарный цех (все необходимые единицы оборудования, производственного инвентаря, посуды), набор продуктов в соответствии с изучаемой темой, компьютер.

**Информационное обеспечение урока:** наглядные пособия, технологическая документация, учебно-справочная литература.

**Методы обучения.**

1. Методы мотивации интереса к учению: словесные (объяснение, беседа, фронтальный опрос), наглядные (метод демонстраций, показ трудовых приемов и операций).

2. Практические методы: репродуктивный (метод формирования умений), продуктивный (метод применения полученных знаний и умений).

3. Методы контроля: наблюдение мастера производственного обучения, самоконтроль обучающихся.

4. Рефлексия: рефлексия деятельности (презентация блюда), рефлексия настроения и эмоционального состояния (диалог при презентации блюда), рефлексия содержания учебного материала (опрос, тестирование).

**Междисциплинарные связи:** МДК «Приготовление холодных блюд и закусок», УД «Техническое оснащение и организация рабочих мест», УД «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания», УД «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», УД «Основы товароведения».

**Технологическая карта урока учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № этапа | Наименование этапов и его структурных элементов | Норма времени | Деятельность мастера производственного обучения | Деятельность обучающихся | Предполагаемый результат |
| **1.** | **Организационный** | 5 мин. | Приветствует обучающихся, проверяет готовность обучающихся к уроку. | Приветствуют мастера п/о, готовятся к уроку. | Подготовка к восприятию учебного материала. |
| **2.** | **Вводный инструктаж** | | | | |
| 2.1. | Целевая установка на урок. | 7 мин. | Сообщает тему и цели урока.  Проводит логическую увязку с уроками  Приготовление закусок. | Осмысливают предстоящую деятельность. | Мотивация обучающихся на восприятие учебного материала. |
| 2.2. | Предварительное определение уровня полученных знаний. | 5 мин. | Предлагает обучающимся проверить свои знания по организации работы и соблюдению правил техники безопасности при приготовлении закусок.  Проверка знаний по технике безопасности на рабочем месте повара. | Отвечают на поставленные вопросы. | Формирование опорных знаний. |
| 2.3. | Актуализация знаний обучающихся (проверка знаний). | 10 мин. | Предлагает обучающимся проверить свои знания.  Проводит фронтальный опрос.  1. Что такое «холодная закуска»?  2. Какие продукты используют для приготовления закусок?  3. Где чаще всего подают холодные закуски?  4. Каково значение холодных закусок в питании?  5. Что такое Finger Food?  6. Какие продукты используют для приготовления этой закуски?  7. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению закусок?  8. Требования к правилам подачи Finger Food. | Отвечают на вопросы. Проверяют свои знания. | Формирование познавательного интереса. |
| 2.4. | Формирование ориентировочной основы деятельности. | 18 мин. | Организует деятельность обучающихся.  Объясняет последователь-ность  выполнения работ.  Разбор технологической последовательнос-  ти приготовления закуски Finger Food. | Изучают последователь-ность выполнения задания по технико –технологичес-  ким картам. | Развитие мыслительной деятельности. |
| 2.5. | Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций. | 30 мин. | Показывает технологические схемы, осуществляет показ трудовых приемов. | Внимательно смотрят, наблюдают за работой мастера. | Актуализация внимания за действиями мастера п/о. |
| **3.** | **Текущий инструктаж** | | | | |
| 3.1. | Самостоятельная работа обучающихся по выполнению практического задания. | 4 часа 20 мин. | Наблюдает, осуществляет обход рабочих мест обучающихся,  косвенно руководит деятельностью, контролирует качественное выполнение самостоятельной работы согласно инструкционно-технологическим картам, консультирует, при необходимости проводит индивидуальные или групповые дополнительные инструктажи. | Самостоятельно выполняют задания:  1. Подготавлива-ют рабочее место, подбирают необходимый производствен-ный инвентарь, посуду.  2. Выполняют взвешивание продуктов.  3. Подготавли-вают необходимое сырье.  4. Выполняют трудовые операции по приготовлению закуски Finger Food.  5. Оформляют закуску для подачи (презентации).  6. Убирают рабочие места. | Формирование общих и профессиональ-ных компетенций, развитие самостоятель-  ти и творчества. |
| **4.** | **Заключительный инструктаж** | | | | |
| 4.1. | Подведение итогов урока. | 20 мин. | Подводит итог урока по вопросам.  1.Можно ли считать, что цель нашего урока достигнута?  2.Сможете ли Вы после этого занятия обойтись без мастера и самостоятельно приготовить закуски?  Оценивает работу обучающихся, качество выполнения задания, творческие способности. Отмечает отличившихся обучающихся.  Проводит анализ допущенных ошибок, неточностей при выполнении работ.  Рефлексия (задания в тестовой форме, приложение 5). | Участвуют в оценке путем коллективного обсуждения и самооценки. | Оценка степени реализации поставленных целей.  Рефлексия. |
| 4.2. | Домашнее задание. | 5 мин. | Выдается домашнее задание. | Записывают домашнее задание. | Развитие самостоятель-ности и творчества. |

Приложение 1

**Инструкция по охране труда при выполнении работ**

**Требования безопасности перед началом работы**

1. Пройти инструктаж на рабочем месте по специфике выполнения работ.

2. Надеть спецодежду, убрать волосы под колпак.

3. Проверить санитарно-техническое состояние оборудования, его исправность, заземление.

4.Проверить наличие и целостность ручек, переключателей электроплиты, состояние жарочной поверхности.

**Требования безопасности на рабочем месте повара:**

1. Соблюдать правила личной гигиены и технику безопасности во время работы.

2. Запрещается пользоваться электрическим оборудованием мокрыми руками.

3.Не пользоваться кухонной посудой, имеющей деформированное дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

5. При выемке изделий из печи или жарочного шкафа необходимо надевать специальные рукавицы.

**Требования безопасности в аварийных ситуациях:**

1. При неисправности кухонного инвентаря, оборудования работу прекратить и сообщить мастеру.

2.Запрещается самостоятельно проводить ремонт оборудования.

3. До устранения замеченных неполадок приступать к работе не рекомендуется.

**Требования охраны труда по окончании работы:**

1. Надежно обесточить оборудование.

2. Привести рабочее место в порядок.

3. Снять спецодежду и убрать в специально-отведенное место.

Приложение 2

**Технико-технологическая карта на блюдо**

**«Закуска Finger Food** **из теста слоеного бездрожжевого с печенью».**

**Наименование блюда: «Закуска Finger Food** **из теста слоеного бездрожжевого с печенью**».

1. **Область применения.** Мастерская «Учебная кухня ресторана».

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на холодную закуску «**Закуска Finger Food** **из теста слоеного бездрожжевого с печенью».**

**2. Перечень сырья.**

Для приготовления холодной закуски «**Закуска Finger Food** **из теста слоеного бездрожжевого с печенью»** используют следующее сырье: тесто слоеное бездрожжевое, печень говяжья, масло сливочное, сливки, сыр Рикотта, помидоры черри, имбирь (корень), соус соевый, уксус винный белый, мускатный орех, масло растительное, сахар, соль.

**3. Требования к качеству сырья.**

Сырье, используемое для приготовления блюда должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

**4. Рецептура**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Вес брутто на порцию, г** | **Вес нетто на**  **порцию, г** | **Вес брутто на 10 порций (10 шт.)** | **Вес нетто на 10 порций (10 шт.)** |
| Тесто слоеное бездрожжевое |  |  | 200 г | 151 г |
| Печень говяжья |  |  | 250 г | 200 г |
| Масло сливочное |  |  | 30 г | 30 г |
| Сыр Рикотта |  |  | 40 г | 40 г |
| Сливки 22% |  |  | 50 мл | 50 мл |
| Помидоры черри |  |  | 40 г | 36 г |
| Для маринада: |  |  |  |  |
| Имбирь (корень) |  |  | 25 г | 19 г |
| Соус соевый |  |  | 3 ст. л. | 35 мл |
| Уксус винный белый |  |  | 1 ст. л. | 11 мл |
| Мускатный орех |  |  | 1/8 ч. л. | 0,1 г |
| Масло растительное |  |  | 3 ст. л. | 50 мл |
| Сахар |  |  | 0,5 ч. л. | 6 г |
| Соль |  |  | 1/3 ч. л. | 2,5 г |
| **Выход:** |  |  |  | 10 шт. |

**Технология приготовления:** для приготовления маринадаизмельченныйимбирь соединяют с коньяком, соусом соевым, уксусом винным белым, мускатным орехом, маслом растительным, сахаром, солью, тщательно перемешивают. Маринуют печень на 15-20 минут. Подготовленное тесто выкладывают на слегка присыпанный мукой стол, раскатывают толщиной 3-4 мм. Нарезают в форме треугольников, придают конусообразную форму, соединяют края, выкладывают на противень, выстланный пергаментной бумагой, выпекают в разогретой до 220 \*C конвекционной печи в течение 10 минут. Подготовленную печень обжаривают до готовности, нарезают на небольшие кусочки, протирают блендером, добавляют сливки, масло сливочное, еще раз протирают блендером. Готовую массу закладывают в кондитерские мешки, наполняют заготовки из слоеного теста. Для оформления используют помидоры черри, сыр Рикотта.

**Требования к оформлению, подаче и реализации**

Подают на плоских блюдах диаметром 32 см. Температура подачи 10-12 \*C.

**Органолептические показатели**

Внешний вид: аккуратно оформлена, расположена на блюде в соответствии с правилами

подачи.

Цвет: тесто светло-желтое, печень коричневая, сыр белый.

Вкус и запах: свойственный для изделий из данного вида теста и печени.

Консистенция: тесто сухое, рассыпчатое, печень-однородная масса, однородная начинка.

**Показатели качества и безопасности**

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в применении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

**Пищевая и энергетическая ценность продукта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки** | **Жиры** | **Углеводы** | **Энергетическая ценность, ккал** |
| **70** | **119** | **88** | **1631** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Приложение 3

**Карта оценивания работы (баллы – 10)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф. И. обуч-ся** | **Внеш-ний вид** | **Соблюдение т/б** | **Соблюде-**  **ние санитар-ных норм** | **Соблюдение технологичес-кого процесса** | **Наименование и оценка блюда** | | | |
|  |  |  |  |  | Консис-  тенция | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии внешней оценки блюда**

1. Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием.

2. Корректное время подачи.

3. Температура блюда.

4. Соответствие массы блюда заданию.

5. Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

6. Стиль и креативность блюда.

Приложение 4

**Критерии оценки качества готовых изделий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 10 баллов - «5» отлично | 7 баллов - «4» хорошо | 4 балла – «3» удовлетворительно | менее 4 баллов - «2» неудовлетворительно |
|  |  |  |  |
| Оценивают блюда, отвечающие полностью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества. | Оценивают блюда с незначительными, не влияющими на качество блюда, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет и т. д.) и вкуса (слегка недосоленные, неполный набор сырья и т. д.). | Оценивают блюда, приготовленные с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающими их реализацию без доработки или после доработки (недосол, частичное подгорание, нарушение формы, консистенции и т. д.). | Оценивают блюда с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы и т.д.) |

Приложение 5

**Лист самооценки**

Ф. И. обучающегося**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. Урок для меня показался (коротким, длинным).

2. Материал урока мне был (понятен, непонятен, полезен, бесполезен, скучен).

3. На уроке я работал (активно, пассивно).

4. За время работы на уроке я (устал, не устал).

5. Своей работой на уроке я (доволен, недоволен).

Нужное подчеркнуть.

**Список используемых источников (литературы)**

**Основная:**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – К.: Арий, 2013. 680 с.: ил.

2. Семичева Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с., [8] с. цв. ил.

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

**Дополнительная:**

1.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. П801 Ч. З. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда : учеб. пособие для нач проф. образования / [В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др.]. – 7-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 112 с.

я