**Министерство образования и науки Республики Башкортостан**

**государственное бюджетное профессиональное учреждение**

**Зауральский агропромышленный колледж**

**«Приготовление и оформление холодных блюд**

**и закусок из рыбы»**

**Методическая разработка урока**

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

Подготовила мастер п/о

Г.З. Шакирьянов

Абзелилово – 2020.

Содержание:

1. Обоснование выбранного метода обучения.

2. План конспект учебного занятия.

3. Модуль с описанием работы.

4. Критерии внешней оценки проекта.

5. Презентация игры «Где кулинарная логика?».

6. Дидактический раздаточный материал.

7. Самоанализ урока.

**1. Обоснование выбранного метода обучения**

Урок разработан для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в перечень наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий ТОП – 50.

Тема урока «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок» изучается в МДК. 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» профессионального модуля ПМ 03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, с учѐтом требований профессионального стандарта «Повар», спецификации стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills).

Содержание программы направлено на достижение следующих целей:

- формирование знаний требований охраны труда, производственной санитарии и личной гигиены, видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, методов приготовления, вариантов оформления, подачи и презентации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;

- формирование умений рационально организовывать рабочее место; безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, изделий, закусок разнообразного ассортимента; порционировать (комплектовать) блюдо;

- формирование общих компетенций (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,

применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством;

- 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 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. Согласно требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар кондитер государственная итоговая аттестация (ГИА) предусмотрена в формате демонстрационного экзамена. Для демонстрации выпускниками профессиональных умений и навыков предполагается моделирование реальных производственных условий, разработка, приготовление и презентация блюда в дегустационном варианте в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело». Формированию необходимых знаний, умений, общих и профессиональных компетенций способствуют практические занятия, на которых обучающимся предоставляется возможность разработки учебных проектов.

На данном уроке применялся метод проектов - технология организации урока, в которой обучающийся ставит личностную цель, самостоятельно решает познавательные задачи, делает выводы, оценивает результат, а так же проект как продукт, который создают студенты самостоятельно в ходе групповой работы.

Обучающимся на уроке предлагается разработать рецептуру и технологию приготовления холодного блюда из рыбы.

Работа над проектом включает следующие виды деятельности:

1. Исследование предложенного набора сырья из «Чѐрного ящика».

2. Принятие решения, какое блюдо можно приготовить из заданного набора сырья.

3. Расчет сырья и цены на 1 порцию.

4. Разработка калькуляционной карты.

5. Разработка технологии приготовления блюда.

6. Разработка сервировки блюда (эскизирование).

7. Практическое приготовление и оформление блюда.

8. Подача в дегустационном варианте.

9. Презентация блюда - Защита проекта.

10.Ответы на вопросы оппонентов.

Использование метода проектов даѐт возможность развивать проектное мышление: умение рассматривать проблемную ситуацию, возникшую в процессе деятельности, как задачу, предполагающую поиск, нахождение и реализацию оптимального варианта решения.

**План - конспект учебного занятия**

**Профессия:** 43.01.09 Повар, кондитер

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

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

**Тема учебного занятия:** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

**Вид учебного занятия**: урок

**Тип учебного занятия:** урок формирования практических умений и навыков.

**Форма организации деятельности обучающихся**: фронтальная, бригадная (3 бригады

по 3-4 человека)

**Метод проведения урока:** метод проектов.

**Тип проекта:** творческий

**Задание для проектирования:**

из предложенного набора сырья разработать рецептуру и технологию приготовления холодных блюд и закусок из рыбы, при этом блюдо должно отвечать следующим требованиям:

- иметь высокую пищевую ценность

- иметь соответствующие показатели качества.

- быть быстрыми в приготовлении.

**Цели и задачи урока:**

**1.Обучающая:** формирование и развитие практических умений и навыков по разработке и приготовлению холодных блюд и закусок в ходе проектной работы.

Задачи:

- формирование умений постановки проблемы, нахождения способов еѐ решения;

- формирование умений организовывать свою деятельность: определять цели и задачи, выбирать средства реализации и применять их на практике;

- формирование умения кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд и кулинарных изделий.

**2.Развивающая:** способствовать развитию способности взаимодействовать с учебной группой в процессе решения учебных задач.

Задачи:

- способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности обучающихся (умение выделять главное, ставить и разрешать проблемы, сравнивать);

- содействовать развитию умений применять полученные знания в нестандартных условиях;

- развитие способности управлять своей учебной деятельностью

- развитие у обучающихся самокритичности, стремления к самообразованию, желания добиться дальнейших успехов;

- способствовать формированию и развитию самостоятельности.

**3. Воспитательная:** способствовать развитию творческого отношения к учебной деятельности

Задачи:

- способствовать развитию таких черт характера, как целеустремленность, настойчивость, трудолюбие;

- способствовать формированию и развитию эстетических, экономических и других качеств личности;

- воспитать взаимоподдержку, взаимопомощь и чувство сплоченности;

- воспитание бережного отношения к материальным ценностям (продуктам, инвентарю, оборудованию).

**Профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК**), формируемые на занятии в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. Повар, кондитер:

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

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

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

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством.

В соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), формируются умения создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций;

В соответствии с требованиями профессионального стандарта Повар формируются умения презентации блюд и изделий потребителям

Методы и приѐмы обучения: cловесный (рассказ, беседа), наглядный, практический (самостоятельная работа обучающихся в группах), эвристический (продумывание будущей модели блюда), элементы игровой технологии, метод сравнения.

**Методическое оснащение урока:**

**1. Дидактическое и материально – техническое оснащение:**

-Ноутбук, мультимедийный проектор, экран

- Материально - техническое оснащение Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков: оборудование, инструменты, инвентарь; посуда для подачи блюд в дегустационном варианте; основное и дополнительное сырьѐ для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы

- Модуль с описание работ, калькуляционные карточки.

**2. Литература:**

Основные источники:

2.1.Нормативная: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

2.2.Учебная: Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

**Интернет ресурсы:**

http://www.gastronom.ru - Кулинарный портал

http://www.restoranoff.ru – Все о ресторанном бизнесе: технологии, рецепты от шеф - повара

http://kuking.net – Кулинарный портал: рецепты

http://supercook.ru – Большая российская кулинарная энциклопедия

**Структурно - логические связи**

- Внутрипредметная связь с темой №4.1. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

- С общепрофессиональными дисциплинами:

ОП. 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – с темой №11 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», с темой №12 «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» - правила личной гигиены работников пищевых производств, санитарно - технологические требования к одежде,

санитарные требования к гигиене рук.

ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров – с темой №2 «Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров» – классификация и товароведная характеристика рыбы

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – с темой № 1.2. «Организация рабочего места»2 и с темой № 1.3 «Технологическое оборудование» – порядок организации рабочего места, правила эксплуатации технологическогооборудования.

ОП.05.Основы калькуляции и учета – с темой № 2.4. «Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства» – составление калькуляционной карты.

ОП.06.Охрана труда – с темой № 2.1. «Безопасность труда при выполнении работ»– техника безопасности при работе

**Планируемый результат.**

-Обучающиеся разработают технологию приготовления блюда из заданного набора сырья для предприятий общественного питания

- Составят калькуляционную карточку;

- Приготовят блюдо в дегустационном варианте.

- Проведут презентацию своего разработанного блюда.

**Работа над проектом.**

1. Исследование предложенного набора сырья.

2. Принятие решения, какой блюдо можно приготовить из заданного набора сырья.

3. Расчет сырья и цены на 1 порцию.

4. Разработка технологии приготовления блюда.

5. Разработка сервировки блюда (эскизирование)

6. Разработка калькуляционной карты.

7. Практическое приготовление и оформление блюда.

8. Подача.

9. Презентация блюда - Защита проектов.

10. Ответы на вопросы оппонентов.

**Ход урока.**

**I Организационный этап (1-2 мин.)**

Задачи данного этапа урока: организовать направленное внимание на начало урока; создание положительного настроя обучающихся на урок

1.1.Проверка явки обучающихся;

1.2.Проверка готовности к уроку; проверка санитарного состояния.

1.3. Сообщение о предстоящей деятельности.

**II. Подготовка студентов к практической работе (4 – 5 мин.)**

Задача данного этапа урока: вовлечение обучающихся в постановку цели и задач урока, мотивация учебной деятельности в форме беседы.

2.1.Актуализация знаний обучающихся

Создание игровой/ «стимулирующей ситуации», способствующей применению знаний, полученных в процессе обучения. Обучающимся предлагается игра «Где кулинарная логика?». По иллюстрациям студенты определяют кулинарную обработку продуктов, наименование технологического оборудования, приемы приготовления и оформления

холодных блюд и закусок.

В ходе беседы актуализирует знания обучающихся к

2.2.Мотивация учебной деятельности в форме беседы о важности формирования умения создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций в соответствии со Спецификацией стандарта компетенции «Поварское дело» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), а также о формировании в соответствии с требованиями ФГОС и профессионального стандарта «Повар» умений презентации блюд и изделий

потребителям, о предстоящей государственной итоговой аттестации в форме

демонстрационного экзамена. Все это возможно сделать через разработку учебного проекта.

Объяснение предстоящей деятельности.

**III. Формирование практических умений и навыков (31-35 мин.)**

Задачи данного этапа урока: подготовка обучающихся к активному и сознательному усвоению практических умений и навыков, организация самостоятельной практической деятельности обучающихся - работа над проектом.

**Содержание проектной работы.**

**Постановка проблемы:** из предложенного набора сырья (Черный ящик) разработать и приготовить холодное блюдо в дегустационном варианте (3 порции)

**Цель проекта:** изготовление нового конкурентоспособного изделия, отвечающего потребностям человека и пользующегося спросом потребителей.

**Задачи проекта:**

 Придумать технологию изготовления холодных блюд и закусок из рыбы

 Придумать варианты оформления.

 Приготовить блюдо/закуску.

 Провести презентацию разработанного блюда.

**Первый этап: подготовительный**

Разделение обучающихся по бригадам (по 3- 4 человека) и распределение ролей.

- Бригадир – технолог

- Повар

Распределение ролей, их обязанности:

1. Бригадир: является ответственным за продукты, следит за дисциплиной внутри бригады, организует работу членов бригады, стимулирует членов бригады к активному труду, докладывает проект группы.

2. Технолог: разрабатывает технологию приготовления и составляет эскиз сервировки блюда, контролирует процесс приготовления.

3. Повар: готовит блюдо.

**Второй этап: аналитический**

Бригадир – технолог получает набор продуктов, модуль с описанием работ.

**Модуль с описание работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Закуска из рыбы** | |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции холодного блюда/закуски из рыбы использовать ингредиенты из «черного ящика» (секретный набор сырья). Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** |
| **Подача** | **Масса блюда минимум 100г**  **- 2 порции блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская 32 см**  **Температура тарелки от 10 С до 14 С (температура измеряется по краю тарелки)**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**  **При подаче запрещается использовать борта тарелки!** |
| **Обязательные ингредиенты** | **- Рыба – семга слабосоленая**  **- Творожный сыр**  **- Огурцы свежие**  **- Помидоры черри**  **- Соус майонез**  **- Куркума**  **- Укроп** |
| **Дополнительные ингредиенты** | - **Используйте ингредиенты с общего стола** |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь.** |

Задание для бригад:

- Из заданного набора сырья приготовить холодную закуску/блюдо, при этом блюдо должно отвечать следующим требованиям:

1. Иметь высокую пищевую ценность

2. Соответствовать требованиям к качеству холодных блюд и закусок

3. Быть быстрыми в приготовлении.

**Порядок выполнения работы:**

- Каждая бригада исследует набор сырья из «Черного ящика».

- Обсуждение вариантов, какое холодное блюдо можно приготовить из данного набора сырья. Подбор дополнительных продуктов

- Принятие решения, какое блюдо будет приготовлено.

- Планирование технологического процесса.

- Разработка вариантов сервировки блюда.

- Создание эскиза блюда.

Преподаватель организует обсуждение первых результатов разработки проекта, актуализирует теоретические знания, необходимые для выполнения работы. Выявляет, какое оборудование обучающиеся будут использовать во время приготовления блюда и проводит технику безопасности при работе с механическим и тепловым оборудованием.

**Третий этап: практический**

**Порядок выполнения практической самостоятельной работы:**

1. Проверить органолептическим способом качество сырья.

2.Организовать рабочее место (выбрать инструменты, инвентарь, посуду, оборудование)

3 Подготовить основное и дополнительное сырьѐ в соответствии с заданием.

4. Приготовить блюдо в дегустационном варианте (2 порции).

5. Оформить блюдо для подачи.

6. Дать оценку качества

Деятельность преподавателя:

- При необходимости оказывает практическую помощь во время приготовления.

- Проверяет организацию рабочих мест, маркировку доски.

- Проверяет рациональное использование сырья.

- Проверяет санитарное состояние рабочих мест, соседство продуктов.

- Проверяет соблюдение правил техники безопасности при приготовлении блюд и закусок

- Проверяет оформление и отпуск .

**Четвѐртый этап – презентационный:**

**публичное выступление и демонстрация блюд/закусок**

**План защиты проекта:**

Наименование блюда/закуски

Сырье для приготовления блюда и технология приготовлении.

Обоснование пищевой ценности

**Ответы на вопросы оппонентов.**

**III. Заключительная часть (4-5 мин.)**

Общий анализ выполнения работ

- объективные оценки результатов труда обучающихся по оценочным критериям

- демонстрация успехов обучающихся;

- анализ допущенных ошибок;

выводы о достижении целей урока;

**IV.Сообщение домашнего задания (1-2 мин)**

Разъяснение домашнего задания: Составление технико – технологической карты на разработанное блюдо

**3.Модуль с описанием работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Закуска из рыбы** | |
| **Описание** | **Приготовить 2 порции холодного блюда/закуски из рыбы использовать ингредиенты из «черного ящика» (секретный набор сырья). Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор участника** |
| **Подача** | **Масса блюда минимум 100г**  **- 2 порции блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская 32 см**  **Температура тарелки от 10 С до 14 С (температура измеряется по краю тарелки)**  **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**  **При подаче запрещается использовать борта тарелки!** |
| **Обязательные ингредиенты** | **- Рыба – семга слабосоленая**  **- Творожный сыр**  **- Огурцы свежие**  **- Помидоры черри**  **- Соус майонез**  **- Куркума**  **- Укроп** |
| **Дополнительные ингредиенты** | - **Используйте ингредиенты с общего стола** |
| **Специальное оборудование** | **Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь.** |

Задание для бригад:

- Из заданного набора сырья приготовить холодную закуску/блюдо , при этом блюдо

должно отвечать следующим требованиям:

1. Иметь высокую пищевую ценность

2. Соответствовать требованиям к качеству холодных блюд и закусок

3. Быть быстрыми в приготовлении

**4.Критерии внешней оценки проекта.**

1. Исследование набора сырья, обработка результатов и определение названия блюда.

2. Коллективный характер принимаемых решений.

3. Привлечение знаний из других областей.

4. Активность каждого участника проекта.

5. Характер общения, взаимопомощи.

6. Организация рабочего места

7. Навыки и знания кулинарного использования, обработки сырья и технологии приготовления холодных блюд и закусок;

8. Использование оборудования и инвентаря по назначению, в соответствии с

требованиями эксплуатации и техники безопасности;

9. Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными

гастрономическими тенденциями,

10 Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;

11. Время подачи – корректное время подачи (±5 минут от заранее определѐнного).

12. Температура блюда;

13. Соответствие массы блюда заданию;

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

15.Внешний вид блюда;

16.Стиль и креативность блюда;

17. Умение аргументировать свои выводы, умение отвечать на вопросы оппонентов.

18. Соответствие спецодежды санитарным требованиям;

19. Персональная гигиена.

**7.Самоанализ урока.**

Урок был проведен в группе ПК 2/17 (студенты 3 курса, обучающиеся по профессии

Повар, кондитер.

Урок разрабатывался в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ 03. на основе практико-ориентированного метода.

**Вид учебного занятия:** урок.

**Тип учебного занятия:** формирование практических умений и навыков по

приготовлению холодных блюд и закусок.

Занятие ориентировано на отработку практических умений и навыков в рамках подготовки к демонстрационному экзамену в формате WS по компетенции Поварское дело.

Форма организации труда- бригадная. Студентам было предложено структурировать

свою деятельность в соответствии с должностными обязанностями структурного подразделения предприятия общественного питания: бригадира, технолога, калькулятора

и повара.

На уроке решалась проблема по разработке актуальной рецептуры, технологии приготовления, сервировки и презентации блюда из заданного набора сырья - «черного ящика».

В перечень обязательных продуктов вошли: семга слабо-соленая, творожный сыр, огурцы свежие, помидоры черри, укроп, соус майонез, куркума.

В дополнение к обязательным продуктам, студентам был представлен «Общий стол» с набором некоторых видов сырья, которыми они могли воспользоваться.

Бригады разработали, приготовили и презентовали следующие блюда:

1. Корзиночка из теста фило с муссом из семи и творожного сыра на подложке из

свежего огурца, помидорами черри с соусом майонез.

2. Волован с творожным сыром и ломтиками семги в соусе майонез, с гарниром из

овощей.

3. Ролл из лосося с творожным сыром и укропом в европейской подаче,

гарнированный овощами и соусом майонез.

В ходе урока студенты использовали следующие виды оборудования: слайсер, блендер, электроблинницу, пекарный шкаф, микроволновую печь.

Для приготовления данных блюд студенты приготовили различные виды

выпеченных изделий, распространенные для фуршетных закусок, использовали оригинальные, нестандартные способы подготовки и подачи гарнира и соуса.

Также, в процессе приготовления и сервировки блюд студенты использовали современные элементы декора, такие, как «земля» из зелени, зеленое масло, кружевной чипс.

Каждая бригада проявила творческие способности, а так же знания в приготовлении и современных способах сервировки блюд