

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
занятия учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
по теме: «Приготовление бутербродов»

Выполнил: мастер п/о
Педан Галина Евгеньевна

Пояснительная записка

Методическая разработка содержит: пояснительную записку, план-конспект урока, приложения.

Данное учебное занятие проводится в условиях кабинета и учебной мастерской.

В плане-конспекте определены цели занятия: обучающие, развивающие, воспитательные, которые направлены на формирование умений и практического опыта обучающегося в приготовлении и оформлении холодных закусок (бутербродов); на развитие самостоятельности, инициативности, технических способностей обучающихся при приготовлении бутербродов; на формирование стремления к познанию профессии, чувство ответственности, уверенности в себе.

Тип занятия: комбинированный (урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение комплексных работ). Закрепление и совершенствование знаний и умений приготовления холодных закусок, работы по картам заданиям и технологическим картам.

С целью активизации мыслительной деятельности обучающегося применяются методы активного обучения: развивающего обучения, направленного на познавательную деятельность обучающегося, от общего к частному, от абстрактного к конкретному. На всех этапах проведения занятия учитываются особенности восприятия обучающимся учебного материала.

Данная методическая разработка может быть использована при проведении занятий учебной практики по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в ГБОУ СПО «Юрюзанский технологический техникум».

ПМ. 06 Приготовление холодных блюд и закусок

Тема занятия: «Приготовление бутербродов»

Тип занятия: Комбинированный(урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение комплексных работ)

Цели занятия:

- 1.*Обучающая* –формирование навыков по приготовлению и оформлению бутербродов.
- 2.*Развивающая* – развитие самостоятельности, инициативности, технических способностей обучающихся при приготовлении бутербродов.
- 3.*Воспитательная* – формирование стремления к познанию профессии, чувство ответственности, уверенности в себе.

Методы обучения

- Сочетание методов обучения для передачи знаний, умений и навыков: словесные (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядные (демонстрация натуральных образцов, муляжей, плакатов, фотографий);
- показ трудовых приемов и операций с комментариями;
- использование методов активного обучения;
- самостоятельная работа учащихся с использованием технологической документации,
- методов самоконтроля и взаимоконтроля, элементов творческой самореализации.

Средства обучения:

- презентация
- практический показ приготовления бутербродов мастером производственного обучения
- карты задания

- технологические карты

Средства контроля:

- тест
- блиц опрос
- карта оценивания для мастера производственного обучения
- карта оценивания для бракеражной комиссии

Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Готовить бутерброды и гастрономические продукции порциями
ПК 2.	Готовить и оформлять салаты
ПК 3.	Готовить и оформлять простые холодные закуски
ПК 4.	Готовить и оформлять простые холодные блюда
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

В результате изучения темы студент должен иметь практический опыт:

- приготовления и оформления холодных закусок (бутербродов);

уметь:

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных закусок (бутербродов);
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок (бутербродов);
- оценивать качество холодных закусок (бутербродов);
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных закусок (бутербродов);
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных закусок (бутербродов);
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных закусок (бутербродов);
- правила проведения бракеража;
- правила хранения холодных закусок (бутербродов), температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных закусок (бутербродов);
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных закусок (бутербродов);
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Межпредметные связи:

Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ПМ.01 Приготовление блюд из

овощей и грибов; ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы; ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

Материально-технологическое оснащение

Дидактический материал

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, карточки задания, плакаты, демонстрационное оборудование.

Приспособления и инвентарь – производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, весы настольные, овощерезка, слайсер.

Сырье – хлеб, батон, булочки, крекеры, масло сливочное, зелень, лимон, сыр, колбаса, яйцо, сельдь, шпроты.

Натуральные образцы- бутерброды, валоаны, таралетки.

ХОД ЗАНЯТИЯ

I. Организационный момент

- Приветствие учащихся.

- Прием рапорта дежурного о присутствии учащихся на занятиях.

- Проверка готовности учащихся на занятиях, осмотр внешнего вида, наличие санитарной одежды у учащихся, организация рабочих мест.

- Сообщение темы и цели занятия.

Преподаватель: Сегодня мы проводим занятие по учебной практике по ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

II. Вводный инструктаж

2.1 Целевая установка (мастер п/о формулирует тему и цели урока)

Тема занятия: «Приготовление бутербродов»

Цель занятия: Научиться приготовлению и оформлению бутербродов

2.2 Актуализация знаний студентов через фронтальный опрос группы:

Мастер п/о предлагает студентам оживить в памяти пройденный на уроке теоретического обучения материал по теме: «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», проводит фронтальный опрос группы.

Вопросы для повторения:

1. Кулинарное использование холодных блюд и закусок?

Ответ: Их обычно подают в начале приема пищи в меню завтраков, и ужинов, они могут быть основным блюдом.

2. В чем отличие холодных блюд и закусок?

Ответ: Холодные блюда обычно подают с гарниром, они более сытные, холодные закуски имеют меньший выход, подают их либо без гарнира, либо с очень малым его количеством.

3. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?

Ответ: Овощи, салаты, мясо, рыбу, птицу, сыр и др.

4. Каково значение холодных закусок в питании?

Ответ: Они способствуют возбуждению аппетита.

5. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?

Ответ: В холодном цехе, используя специальный промаркированный инвентарь.

6. На какие группы делят холодные закуски и блюда?

Ответ: Бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, яиц, рыбные холодные блюда и закуски, холодные блюда и закуски из мяса и птицы.

7. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок?

Ответ: Карбовочные ножи, формочки и выемки.

8. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок?

Ответ: Закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селечницы, креманки.

I II. Изложение нового материала для повторения по теме: «Приготовление бутербродов»

Бутерброды – это самый распространенный вид закусок, которые просто и быстро приготавливаются. Для их приготовления используют мясные и рыбные гастрономические продукты, кулинарные изделия, сыры, сыковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, различные соусы, овощи, фрукты, и другие продукты, так чтобы они сочетались по вкусу и цвету. Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками чтобы они полностью покрывали хлеб. Нарезают продукты не ранее чем за 30..40 минут до подачи и хранят в охлажденном месте. Классифицируются бутерброды: по температуре подачи, по способу приготовления.

Открытые бутерброды. Эти бутерброды подразделяются на простые и сложные.

Простые приготавливают с каким-либо одним видом продукта, а сложные из нескольких продуктов, сочетающихся по вкусу и цвету.

Бутерброды закрытые(сэндвичи). Можно готовить двух-, трехслойные(слоеные) и комбинированные.

Бутерброды закусочные(канане). Эти бутерброды напоминают по форме мелких пирожных.

3.1 Демонстрация презентации «Виды бутербродов, их оформление и подача»

-открытых (простых и сложных)

-закрытых (сэндвичи)

-закусочных (канапе)

Оформление и подача бутербродов

3.2 Практический показ мастером п/о

Приготовление бутербродов закрытых, закусочных и горячих.

3.3 Тестна закрепление знаний по приготовлению бутербродов.

- 1.Каково происхождение слова бутерброд?
- 2.Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
- 3.На какие группы делят бутерброды?
- 4.Как приготавливают открытые бутерброды?
- 5.Как называют закрытые бутерброды?
- 6.Как называют закусочные бутерброды и правила их приготовления?
- 7.Какую форму имеют канапе?
- 8.Как называют горячие бутерброды?

3.4 Инструктаж по технике безопасности по новой теме.

3.5 Выяснение неясных вопросов.

3.6 Выдача практических заданий учащимся для самостоятельной работы.(Приложение 1)

3.7 Объявление мини-конкурса на « Лучший бутерброд»

Мастер п/о :Сегодня вы будете работать индивидуально, каждый из вас приготовит бутерброды, используя технологическую карту, свои знания, умения и творческие способности.

3.8 Текущий инструктаж

Самостоятельная работа учащихся

-приготовление бутербродов открытых, закрытых и закусочных, согласно карточке – заданиям технологической карте.

Целевые обходы мастера

- организация рабочего места
- строгое соблюдение техники безопасности при работе с ножом
- соблюдение технологии приготовления и оформления бутербродов
- формирование навыков профессионального самоконтроля.
- оказание помощи учащимся при выполнении самостоятельной работы со стороны мастера.

3.9 Заключительный инструктаж

Формируется бракеражная комиссия из числа учащихся.

Комиссия производит органолептическую оценку качества приготовленных бутербродов в карте оценивания (приложение 3) по следующим показателям:

- а) внешний вид и оформление бутербродов
- б) правильность нарезки и соблюдение технологии
- в) вкус и запах
- г) оригинальность подачи.

Мастер п/о подводит общие итоги занятия

- отмечает наиболее встречающиеся ошибки при выполнении работ и методы их устранения
- объявляет и выставляет оценки с комментариями
- демонстрирует лучшие работы и подводит итоги мини – конкурса на «Лучший бутерброд»
- уборка рабочих мест.

4.Домашнее задание

Дефференцированное по уровню полученных знаний, умений и навыков.

Учащиеся получившие оценки «4» и «5» разрабатывают технологические карты и эскизы бутербродов для детей.

Учащиеся получившие «3» самостоятельно отрабатывают навыки при выполнении бутербродов.

Используемая литература

- 1.Кругликов Г.И. Настольная книга мастера профессионального обучения : учеб. пособие/ Г.И.Кругликов. – 2013.
- 2.Кругликов Г.И. Методика профессионального обучения: учебник/ Г.И.Кругликов. - 2013.
- 3.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:ООО «Дом Славянской книги»,2016.576
- 4.Кулинария.Контрольные материалы : учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Т.Г.Семеряжко, М.ЮДерюгина.-2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2012.-192с.Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач.проф. образования / Л.Л. Татарская, А.Н.Анфимова.-6-е изд., стер.-М. :Издательский центр «Академия»,2012-112 с.
- 6.Повар.Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Текст):Практикум/Е.П.Шалагинова,Н.Н.Шабалина,С.В.Соколова Т.Н.Жегалина.-М.:Академкнига/Учебник,2016-224 с.: ил.
- 7.Рабочая программа ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
- 8.Интернет-ресурсы сайт журнала «Гастроном» <http://WWW.gastronom.ru>

Карточка-задание №1

- 1.Приготовить бутерброд закрытый с сыром.
2. Приготовить бутерброд открытый с колбасой.

Карточка-задание №2

- 1.Приготовить закусочные бутерброды с паштетом.
- 2.Приготовить бутерброд открытый с килькой и яйцом.

Карточка-задание №3

- 1.Приготовить бутерброд открытый с сыром.
- 2.Приготовить канапе с икрой и гастрономическими изделиями.

Карточка-задание №4

- 1.Приготовить канапе с сыром.
2. Приготовить закрытый бутерброд с рыбными гастрономическими продуктами.

Технологическая карта №1

Бутербродоткрытый с колбасой №8/3 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Колбаса п/копченая	21	20	42	40
Хлеб	30	30	60	60
Выход с колбасой	-	50	-	50

Технология приготовления

На ломтик хлеба нарезанного толщиной в 1 см, укладывают тонко нарезанную п/копченую колбасу.

Технологическая карта №2

Бутерброд закрытый с сыром №21/3 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр российский	21	20	42	40
Хлеб	50	50	100	100
Масло сливочное	10	10	20	20
Выход	-	80	-	80

Технология приготовления

У хлеба срезают корки и нарезают в длину полосы толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанный сыр, затем

Накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают, нарезают на куски длиной 7-8 см.

Технологическая карта №3

Бутерброд закусочный с паштетом №6/3 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Паштет из печени	-	20	-	40
Хлеб	30	30	60	60
Масло сливочное	5	5	10	10
Выход	-	55	-	55

Технология приготовления

Паштет нарезают прямоугольными кусочками и укладывают на смазанный маслом хлеб или оформляют маслом.

Технологическая карта №4

Бутерброд с килькой и яйцом №15/3 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Килька	44	20	88	40
Хлеб	30	30	60	60
Масло сливочное	5	5	10	10
Яйца	1/4	10	1/2	20
Выход	-	65	-	65

Технология приготовления

На хлеб кладут кружочки вареного яйца, сверху помещают филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют сливочным маслом.

Технологическая карта №5

Бутерброд с сыром №3/3 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр чеддер	16.5	15	88	40
Хлеб	30	30	60	60
Масло сливочное	5	5	10	10
Яйца	1/4	10	1/2	20
Выход	-	65	-	65

Технология приготовления

Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут кусочек сыра.

Технологическая карта №6

Канapé с икрой и севрюгой №28/ 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	45	30	90	60
Икра китовая	10,2	10	20,4	20
Масло сливочное	10	10	20	20
Севрюга горячего копчения	21	15	42	30
Огурцы свежие	19	15	38	30
Выход		80		80

Технология приготовления

Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла.

Ломтики севрюги укладывают так, чтобы они полностью закрывали хлеб.

На середину помещают горкой икру, оформляют свежим огурцом и зеленым луком.

Технологическая карта №7

Канapé с сыром №24/ 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб пшеничный	45	30	90	60
Сыр	27	25	54	50
Масло сливочное	15	15	30	30
Перец маринованный	20	10	40	20
Выход		80		80

Технология приготовления

Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра, так чтобы они полностью покрывали хлеб. На середину

Ломтиков сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла.

Технологическая карта №8

Закрытый бутерброд с корейкой копченой №20/2/ 2016

Наименование сырья	1 порция (гр)		2 порции (кг)	
	брутто	нетто	Брутто	Нетто
Корейка копченая	27	25	54	50
Масло сливочное	10	10	20	20
Хлеб пшеничный	50	50	100	100
Выход	-	80	-	80

Технология приготовления

У хлеба срезают корки и нарезают в длину полоски толщиной 0,5 см. Полоску хлеба смазывают сливочным маслом и укладывают на нее тонко нарезанную корейку, затем накрывают другой полоской хлеба, смазанного сливочным маслом, слегка прижимают, охлаждают, нарезают на кусочки длиной 7..8 см.

Таблица контроля усвоения навыков профессиональной деятельности

[illegible]

Карта оценивания бутербродов бракеражной комиссией

№	Ф.И. обучающегося	внешний вид и оформление бутербродов	правильность нарезки и соблюдение технологии	вкус и запах	оригинальность подачи	Итоговая оценка
1	Аглиуллина Эльвина					
2	Вождаева Мария					
3	Газимова Надежда					
4	Галлямова Эльвира					
5	Горбунова Анастасия					
6	Грахова Дарья					
7	Ефимова Валерия					
8	Жукова Анастасия					
9	Иванов никита					
10	Кашутин Антон					
11	Сырцева Татьяна					
12	Нагорнова Юлия					
13	Никитина Анастасия					
14	Похлебаева Анна					
15	Похлебаева Татьяна					
16	Рогова Юлия					
17	Сальникова Екатерина					
18	Серебрякова Ксения					
19	Сержантова Ирина					
20	Шабалина Дарья					
21	Шубникова Валерия					
22	Яковлева Снежана					
23	Яллина Виктория					

