

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АХТЫРСКИЙ ТЕХНИКУМ ПРОФИ-АЛЬЯНС»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока учебной практики
по профессии «Повар, кондитер»
по теме: «Холодные блюда и закуски»

Разработала мастер
производственного обучения
Копач О.В.

Ахтырский
2015

ПЛАН-КОНСПЕКТ

Тема в программе: «Холодные блюда и закуски»

Тема урока: Бутерброды.

Тип урока: комбинированный (урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение сложных комплексных работ).

Цель урока:

Обучающая:

формирование умений и навыков на основе профессиональных знаний по приготовлению бутербродов.

Развивающая:

активизация познавательной деятельности учащихся, технологической грамотности, культуры делового общения и творческих способностей.

Воспитывающая:

воспитание у учащихся чувств профессиональной ответственности, любви к труду и профессии, бережного отношения к сырью и энергоресурсам.

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 комментарием;

использование методов активного обучения (программированный контроль знаний);

самостоятельная работа учащихся с использованием технологической документации, методов самоконтроля и взаимоконтроля, элементов творческой самореализации.

Межпредметные связи:

1. Товароведение . Тема: «Хлеб и хлебобулочные изделия», «Овощи», «Мясо и мясопродукты», «Рыба и морепродукты», «Гастрономические товары».
2. Основы физиологии питания санитарии и гигиены. Тема: «Личная гигиена
3. повара», «Санитарные требования к изготовлению холодных блюд и закусок».

4. Оборудование предприятий общественного питания. Тема: «Весовое оборудование», «Холодильное оборудование».

5. Организация производства предприятий общественного питания. Тема «Организация холодного цеха».

Материально-техническое оснащение:

Дидактический материал:

сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, инструкционно - технологические карты, карточки-задания, плакаты, демонстрационное оборудование.

Оборудование и инвентарь:

холодильник, весы, лотки, подносы, ножи, разделочные доски, формочки,.

Сырье:

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

Натуральные образцы: бутерброды, волованы, тарталетки.

Ход урока:

1. Вводный инструктаж.

Организационный момент.

- Прием рапорта дежурного о присутствии учащихся на уроке.
- Проверка готовности учащихся к уроку: осмотр внешнего вида, наличие санитарной одежды у учащихся, организация рабочих мест.
- Создание положительного настроения у учащихся и рабочей обстановки.

«О, царство кухни!
Кто не восхвалял
Твой синий чад над жарящимся мясом
Твой легкий пар над супом золотым?
Петух, которого, быть может, завтра
Зарежет повар, воспекает хрипло
Веселый гимн прекрасному искусству,
Труднейшему, но благодатному!»

(Э. Багрицкий)

1.1 Сообщение темы и цели урока, мотивация на урок.

Преподаватель: ребята сегодня мы проводим урок по производственному обучению по профессии «Повар, кондитер» по теме «Бутерброды».

Наша цель: изучить основные правила приготовления бутербродов и научиться приготавливать их различные виды. Бутерброды – это самый распространенный вид закусок во многих странах мира и очень часто: во время завтрака или в пути, на учебе или в офисе бутерброды заменяют нам завтрак или ужин, дают необходимую энергию. Красиво оформленные бутерброды включают в меню фуршетного и праздничного стола. Поэтому вам, как будущим поварам, необходимо научиться готовить красивые, вкусные и полезные бутерброды. Внешний вид любого кулинарного изделия – это его реклама. Ведь не зря говорят о красивых и вкусных блюдах «Для глаз - отрада, а языку – услада».

Историю появления бутербродов в мировой кулинарии русской кухни нам подготовила и расскажет учащаяся группы Бондаренко Виктория.

1.2. Актуализация опорных знаний по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация»

Эвристическая беседа по вопросам:

Кулинарное использование холодных блюд и закусок.

(их обычно подают в начале приема пищи, в меню завтраков и ужинов, они могут быть основным блюдом)

1. В чем отличие холодных блюд и закусок?
(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.)
2. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
(овощи, салаты, мясо, рыбу, птицу, сыры и др.)
3. Каково значение холодных закусок в питании?
(они способствуют возбуждению аппетита, важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания привлекательного внешнего вида используют различные декоративные элементы из свежих и варенных овощей и зелени)
4. В каком цехе готовят холодные блюда и закуски?
(в холодном, выделяют специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов)
5. На какие группы делят холодные блюда и закуски?
(бутерброды, салаты и винегреты, закуски из овощей и грибов, яиц, рыбные холодные блюда и закуски, холодные блюда и закуски из мяса и птицы).
6. Какова калорийность холодных блюд и закусок?
(их пищевая ценность различна; есть малокалорийные – зеленые салаты; другие богаты белками и жирами, и их энергетическая ценность велика).
7. Объясните почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
(при приготовлении холодных блюд и закусок заключительной операцией является механическая обработка, нарезка и их оформление. При этом возможно вторичное микробное обсеменение).
8. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок
(карбовочные ножи, формочки и выемки).
9. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок?
(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селечницы, креманки и т.д.)

1.3. Изложение нового материала по теме: «Бутерброды»:

Бутерброды, как самый распространенный вид закуска.

Классификация бутербродов:

по температуре подачи

по способу приготовления

Характеристика и правила приготовления бутербродов: открытых (простых и сложных, закрытых (сандвичи) закусочных (канапе)

Пищевая ценность бутербродов.

Оформление и подача бутербродов.

Банкетные закуска.

1.3.1. Мультимедиа презентация бутербродов и банкетных закусок.
Оригинальные бутерброды.

1.3.2. Практический показ мастером производственного обучения.
Приготовление бутербродов открытых, закрытых, закусочных и горячих.

1.4 «Мастер класс» приготовление бутербродного торта для праздничного стола. Мультимедиа иллюстрация поэтапного приготовления бутербродного торта.

1.5. Закрепление умений двумя учащимися по приготовлению бутербродов. Комментарий мастера.

1.7. Закрепление знаний учащихся по новой теме.

1.7.1. Блиц – вопросы по новой теме «Бутерброды»

1. Каково происхождение слова бутерброд?
2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
3. На какие группы делят бутерброды?
Как приготавливают открытые бутерброды?
Как называются закрытые бутерброды, как их приготавливают?
Как называются закусочные бутерброды и как их приготавливают?
Какую форму имеют канапе?
Как называют горячие бутерброды?
Как называют горячий бутерброд с сосиской?
Как называют бутерброд с бифштексом?

1.7.2. Программированный контроль знаний

А) 10 – 12 С

Б) 18- 20 С

В) +4 -6С

1.7.3. Проблемные ситуации

Что нужно сделать?

1. Вы вошли в кухню и почувствовали запах газа.
(закрывать вентили на газовом оборудовании, проветрить помещение, открыв окна и двери, вызвать аварийную газовую службу)
2. Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа.
(необходимо сменить нож, так как при работе с таким ножом можно получить травму).
3. Масло для бутербродов имеет сверху желтый налет и прогорклый вкус
(такое масло неправильно хранилось, для бутербродов его использовать нельзя, можно перетопить и добавить в тесто).
4. Зелень для оформления холодных блюд и закусок быстро вянет, желтеет и теряет привлекательный вид.
(зелень нужно правильно хранить, в холодильнике слоем не более 5- 10 см., накрыть влажной тканью, срок хранения свежей зелени 3 часа)прит 2-12 С

1.8. Инструктаж по Т.Б. по новой теме

1.9. Выяснение неясных вопросов

1.10 Выдача практических заданий учащимся для самостоятельной работы.

Объявление мини –конкурса на лучший бутерброд.

Мастер:

Сегодня вы будете работать индивидуально, каждый из вас приготовит бутерброды, используя инструкционную карту, свои знания и умения и творческие способности.

3. Текущий инструктаж:

Самостоятельная работа учащихся
- приготовление бутербродов открытых, закрытых и закусочных, согласно карточке задания и инструкционно-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

4. Заключительный инструктаж.

Формируется бракеражная комиссия. Комиссия производит органолептическую оценку качества приготовленных бутербродов по пятибалльной системе и следующим показателям:

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

Бракеражная комиссия объявляет результаты оценки качества бутербродов.

- Мастер производственного обучения подводит общие итоги урока
- Отмечает наиболее часто встречающиеся ошибки и методы их устранения
- Объявляет и выставляет оценки в журнал с комментарием
- Демонстрирует лучшие работы и подводит итоги мини – конкурса «Лучший бутерброд»

Уборка рабочих мест

5. Домашнее задание, дифференцированное по уровню полученных знаний, умений и навыков.

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

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

Мастер производственного обучения Кравченко А.А.

1.10. Выдача учащимся заданий для выполнения самостоятельной работы.

Карточка-задание № 1

1. Приготовить бутерброд, открытый с колбасой.
2. Приготовить бутерброд закрытый с сыром.
3. Приготовить закусочные бутерброды с паштетом (3 штуки).

Карточка-задание № 2

1. Приготовить бутерброд открытый с сельдью, яйцом и луком.
2. Приготовить сэндвич с сыром.
3. Приготовить закусочные бутерброды с рыбными.гастрономическими изделиями.

Карточка-задание № 3

1. Приготовить бутерброд открытый с сыром.
2. Приготовить бутерброд дорожный.
3. Приготовить тартинки.

Карточка-задание № 4

1. Приготовить открытый бутерброд с жареными мясными продуктами.
2. Приготовить сэндвич с мясными кулинарными изделиями.
3. Приготовить канапе с сыром.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Бутерброды открыты с сыром

| Наименование пр-тов | Брутто | Нетто |
|---------------------|--------|-------|
| Сыр Российский | 21 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |

ВЫХОД: 55

Бутерброды открытые с колбасой

| Наименование пр-тов | Брутто | Нетто |
|---------------------|--------|-------|
| Колбаса варенная | 31 | 30 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Хлеб | 30 | 30 |

ВЫХОД: 65

Технология приготовления

1. Острым ножом с хлеба или батона срезают корку.
2. Хлеб нарезают на ломтики длиной 10-12 см, толщиной 1-1,5 см, массой 40-50 гр.
3. Мясные или рыбные продукты нарезают тонкими ломтиками: (ветчину, колбасу 1-2 куска на порцию, копченую и полукопченную колбасу 2-3 тонких куска на порцию) вареный язык, шпик, сыр, балык и т.д.
4. Для бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.
5. Для бутербродов из нежирных продуктов хлеб предварительно смазывают сливочным маслом или можно сделать из масла лепесток (розочку) и положить сверху.
6. Нарезанные продукты укладывают на хлеб так, чтобы он был целиком ими покрыт
7. Бутерброды укладывают рядами на плоском блюде или подносе, покрытом салфеткой. Их приготавливают не позже, чем за час до подачи на стол, хранят в холодном месте.

Требования к качеству

Внешний вид – ломтики хлеба полностью покрыты аккуратно нарезаны ломтиками продуктов (свежими незаверенными); вкус и запах свежий свойственный продуктам, подают на тарелке или блюде с салфеткой.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Закрытые бутерброды (сандвичи) с сыром

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|--------|----------|
| Сыр | 27 | 25 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Хлеб | 50 | 50 |
| ВЫХОД: | | <hr/> 85 |

Технология приготовления

1. С пшеничного хлеба или батона срезают корки и нарезают его в длину узкими тонкими полосками.
2. Хлеб смазывают размягченным сливочным маслом.
3. Сверху кладут тонко нарезанные ломтики сыра, мяса или рыбы.
4. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7 – 8 см.
5. Эти бутерброды можно приготовить 2-х и 3-х слойные.

Требования к качеству.

Внешний вид: 2-х или 3-х слойные бутерброды в виде полосок длиной 7 – 8 см.; снизу и сверху хлеб смазанный маслом, между ними тонко нарезанные ломтики продуктов.

Вкус и запах свежий, свойственный использованным продуктам.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Закусочные бутерброды (канапе) с паштетом.

| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|------------------------|---------------|-------|
| Хлеб | 45 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Паштет | - | 20 |
| Перец маринованный | 20 | 20 |
| Яйца | ¼ | 10 |
| ВЫХОД: | <hr/> 3-5 шт. | 80 |

Технология приготовления

1. Пшеничный хлеб нарезают на полоски, шириной 3 -4 см., длиной 12 – 15 см, толщиной 6 – 8 мм.
2. Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают маслом или майонезом и укладывают на него продукты так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.
3. Красиво оформленные бутерброды охлаждают и нарезают маленькими кусочками длиной или диаметром 3,5 – 4,5 см в виде прямоугольников, квадратов, треугольников, кружочков.

Требования к качеству.

Внешний вид – маленькие многослойные бутерброды различной формы, длиной или диаметром 3,5-4,5 см на поджаренном хлебе. Продукты должны сочетаться по вкусу и цвету, можно скрепить их шпажкой.

Вкус и запах свежий, свойственный использованным продуктам.