

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПУГАЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
ОТКРЫТОГО УРОКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
ПМ.03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ»

Разработчик: мастер производственного обучения

Банталова О.С.

Рассмотрено и согласовано

на заседании методической комиссии

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Протокол № 1 от «26» августа 2020 г.

Председатель МК А.В. Славская /Славская А.В./

План урока
учебной практики
по профессии 43.01.09 «Повар кондитер»

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

Тема урока: Приготовление бутербродов.

Тип: урок закрепление трудовых приемов и операций.

Вид: практическое занятие

Время проведения урока: 6 часов.

Цель урока: способствовать формированию и закреплению профессиональных компетенций при приготовлении бутербродов, расчете сырья, по соблюдению технологических операций и рациональному использованию сырья.

Образовательная

Воспитательная

Развивающая

Методическая :

В ходе урока формируются:

практический опыт:

- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;

умения:

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

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.

Методы обучения:

Словесный: инструктирование, повторение материала

Объяснительно-иллюстративный: показ презентации, демонстрация готовых изделий

Практический: выполнение трудовых операций, работа с инструкционно-технологическими картами, решение ситуационных задач

Форма организации работы: бригадная

Материально-техническое оснащение урока

Учебное оборудование: мультимедийный проектор, экран, компьютер, доска, учебная литература.

Производственное оборудование: производственные столы; электронные весы

Инструменты, инвентарь, посуда: поварские ножи, разделочные доски, формочки, столовая посуда, столовые приборы.

Сырье: хлеб, булочки, масло сливочное, сыр, колбаса, помидоры, огурцы, рыба, яйцо, зелень.

Дидактические материалы: инструкционные карты, натуральные образцы.

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 повара», «Санитарные требования к изготовлению холодных блюд и закусок».

Прогнозируемый результат:

Овладение профессиональными компетенциями:

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

Развитие и овладение общими компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста .

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Ход урока:

Занятие по Предмету: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

Раздел: . Приготовление бутербродов

Тема урока «Бутерброды и их виды»

Вводный инструктаж.

Организационная часть урока.

- Приветствие. Рапорт старосты, о количестве присутствующих

- Сообщение о готовности к проведению занятия

Создание положительного настроения обучающихся и рабочей обстановки.

Демонстрация презентации.

В состав какого кулинарного блюда можно включить всю нашу планету?

Если в двух противоположных точках нашей планеты одновременно положить на землю два куска хлеба, то получится сэндвич с земным шаром. Первый такой бутерброд изготовили в 2006 году, рассчитав координаты места в Испании и соответствующего места-антипода в Новой Зеландии. Впоследствии опыт был повторён во многих других уголках планеты. А вот жителям России сэндвич с Землёй сделать очень трудно, поскольку для подавляющей части территории страны противоположные точки находятся в Тихом и Атлантическом океанах.



Сообщение темы и цели урока, мотивация на урок.

Мастер п/о: ребята сегодня мы проводим урок по теме «Бутерброды».

Наша цель: изучить основные правила приготовления бутербродов и научиться готовить их различные виды. Бутерброды – это самый распространенный вид закуска во многих странах мира и очень часто, 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».

Проверка Домашнего задания (История бутерброда, ответить на вопросы по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании»)

Рассказать историю изобретения бутерброда:

Ответить на вопросы по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании»:

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 приготавливают холодные блюда и закуски?

(в холодном, выделяют специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов)

5. Какова калорийность холодных блюд и закусок?

(их пищевая ценность различна; есть малокалорийные – зеленые салаты; другие богаты белками и жирами, и их энергетическая ценность велика).

6. 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).

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

(карбовочные ножи, формочки и выемки).

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

(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селечницы, креманки и т.д.)

Изложение нового материала по теме: «Бутерброды»:

Бутерброды, как самый распространенный вид закуски. Классификация бутербродов.

Для приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочки, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Бутерброды бывают открытые, закрытые, простые, сложные, закусочные, холодные и горячие.

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

Открытые бутерброды

- готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезают толщиной 1 см.,

- украшают зеленью или продуктами, имеющие яркую окраску,
- для простых бутербродов используют 1 - 2 вида продуктов

для сложных - несколько видов продуктов

Закрытые (сэндвичи)

- готовят из 2 половинок хлеба (булочки),
- на хлеб кладут продукты и закрывают вторы ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- толщина хлеба 1 см.,
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в поездку, в школу.

Закусочные (канапе)

- готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить),
- на хлеб укладывают продукты в несколько слоев по форме хлеба,
- толщина хлеба - 0,5 - 0,8 см., ширина - 3-4 см.,
- продукты закрепляют шпажками.

Пищевая ценность бутербродов. Используемые инструменты, посуда.

Оформление и подача бутербродов. Банкетные закуски.

Требования к качеству и сроки хранения бутербродов.

Продукты, предназначенные для бутербродов, режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30 - 40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Готовые оформленные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.

Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво и гармонично сочетались.

Блиц – вопросы по новой теме «Бутерброды»

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 называются закрытые бутерброды?
6. Как называются закусочные бутерброды?
7. Какую форму имеют канапе?
8. Как называют горячие бутерброды?
9. Как называют горячий бутерброд с сосиской?
10. Как называют бутерброд с бифштексом?

Контроль знаний в виде тестового задания.

Тестовые задания по теме «Бутерброды и их виды».

Задание: выбери правильный ответ

1. Бутерброды – это

- А) холодное блюдо**
- Б) холодная закуска**
- В) гарнир**

2. Бутерброды бывают: **А) открытые**

- Б) закрытые**
- В) полуоткрытые**
- Г) закусочные**

3. Для открытых бутербродов хлеб нарезают на ломтики массой:

- А) 60 -70 гр.**
- Б) 40 -50 гр.**
- В) 10 – 20 гр.**

4. Для открытых бутербродов с жирными продуктами (шпик, корейка) или острого вкуса (сельдь, килька) используют

- А) хлеб ржаной**
- Б) хлеб пшеничный**
- В) булочку сдобную**

5. Как называются закрытые бутерброды?

- А) канапе**
- Б) тартинки**
- В) сэндвичи**

6. Какие бутерброды используют для оформления фуршетного стола?

- А) открытые**
- Б) закрытые**
- В) канапе**
- Г) тартинки**

7. Бутерброды приготавливают за

- А) 1- час**
- Б) 5- 6 часов**

В) 8 – 12 часов до приема пищи

8. Продукты для бутербродов хранят в холодильнике при t

А) 10 – 12 С

Б) 18- 20 С

В) +4 -6С

Вводный инструктаж

Техника безопасности.

Практический показ мастером производственного обучения. Приготовление бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых, закусочных (канапе).

Проблемные ситуации. Что нужно сделать?

1. 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).

1. 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).

1. 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 при t 2-12 С)

Инструктаж ТБ по новой теме. Выяснение неясных вопросов.

Выдача практических заданий учащимся для самостоятельной работы.

Объявление бригадного конкурса на лучший бутерброд.

Сегодня работаем по бригадам, каждый из вас приготовит бутерброды, используя инструкционную карту, свои знания умения и творческие способности.

Текущий инструктаж:

Правила личной санитарной гигиены для повара.

Выполнения правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров.

- На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

- Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва, а после посещения санузла руки обрабатывают дезраствором.
- Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблуков.
- Серьги, кольца, браслеты, цепочки и другие изделия не допускаются.
- Ногти должны быть коротко стриженными, не допускается декоративных покрытий.
- Порядок одевания спецодежды следующий - колпак(косынку), халат(куртку фартук, неотъемлемой частью спецодежды является полотенце.
- Перед посещением санузла, необходимо спецодежду снять.
- Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, с закрытыми задниками, запрещается носить обувь сланцы, вьетнамки.

Приготовление бутербродов

Самостоятельная работа учащихся - приготовление бутербродов открытых (простых, сложных), 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.

Заключительный инструктаж.

Органолептическая оценка качества приготовленных бутербродов по пятибалльной системе и следующим показателям:

№ п/п	Оценка по показателям	Бригада №1	Бригада №2
1	внешний вид и оформление бутербродов		
2	правильность нарезки и соблюдение технологии		
3	вкус и запах		
4	оригинальность		

- Мастер производственного обучения подводит общие итоги урока
- Отмечает наиболее часто встречающиеся ошибки и методы их устранения
- Объявляет и выставляет оценки

- Демонстрирует лучшие работы и подводит итоги
- Уборка рабочих мест

Домашнее задание по уровню полученных знаний, умений и навыков.

Обучающиеся разрабатывают инструкционные карты по приготовлению сэндвича и эскизы бутербродов для детей.

Список использованной литературы:

1. Н.А. Анфимова, Кулинария, Москва «Академия», 2012г.
2. Н.Г. Бутейкис, Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Москва «Академия», 2012г.
3. В.П. Золин, Технологическое оборудование предприятий общественного питания, Москва «Академия», 2012г.
5. Л.В. Мармузова, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности, Москва «Академия», 2012г.
6. З.П. Матюхина, Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, Москва «Академия», 2012г.

Дополнительные источники:

1. Г.Г. Лутошкина, Гигиена и санитария общественного питания, Москва «Академия», 2012г.
2. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Основы технологии производства продукции общественного питания, Москва, «Академия», 2008г.
- 3.Н.И. Дубровская «Кулинария» Лабораторный практикум- Москва. «академия» 2011г.-240с.
4. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Первичная обработка продуктов, Москва, «Академия», 2008г.
5. И.И.Потапова, Н.В.Корнеева, Холодные блюда и закуски, Москва, «Академия», 2008г.
6. Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места, Москва, «Академия», 2018 г. (ТОП50)
7. М.В. Епифанова, Товароведение продовольственных товаров Москва, «Академия», 2018 г. (ТОП50)
8. Т.А. Качурина, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Москва, «Академия», 2018 г. (ТОП50)
9. С.В. Ермилова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, Москва, «Академия», 2018 г. (ТОП50)
10. И.П. Самородова, Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, Практикум, Москва, «Академия», 2018 г. (ТОП50)
- 11 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

12. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова, Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров, Москва, «Академия», 2012г.
13. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
14. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
15. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
16. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
17. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

1. Интернет-ресурсы:

2. Кулинарный портал: <http://www.kulina.ru>, <http://povary.ru>, <http://vkus.by>,
3. Азбука кулинарии: <http://abc-cooking.ru/>;
4. Кулинарная энциклопедия: <http://supercook.ru/>;
5. Главный портал индустрии гостеприимства и питания: <http://www.horeca.ru>;
6. <http://kulivedia.ru/>;
7. www.cooksmeal.ru/chefs/;