



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ МАРИЙ ЭЛ
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
ЗАНЯТИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВО-ЛАКТО-ВЕГЕТАРИАНСКИХ
ЗАКУСОК»**

КУРЗЕНЕВОЙ В.А.

ДЛЯ УЧАСТИЯ В МЕЖРЕГИОНАЛЬНОМ ОТКРЫТОМ КОНКУРСЕ
МАСТЕРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ/
ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
ПРИВОЛЖСКОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА

«МАСТЕР ГОДА - 2016»



Йошкар-Ола
2016

**План
занятия учебной практики.**

Профессия: 17.01.10 Повар, кондитер

Группа: ПК 21, курс 2

Дата: 3 октября 2016 года

ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок

МДК 06 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Тема: Приготовление ово-лакто вегетарианских закусок

Продолжительность: 6 часов

Место проведения: учебный кулинарный цех ГБПОУ Республики Марий Эл «ТТК»

Цель занятия: формирование умений готовить ово-лакто вегетарианские закуски.

Задачи:

Обучающая:

Способствовать:

- актуализации знаний рецептуры и современных технологий приготовления ово-лакто вегетарианских закусок;

Развивающая:

Способствовать развитию аспектов общих компетенций:

- организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных мастером п/о (ОК 2);
- работать в учебной подгруппе, эффективно общаться с сокурсниками и мастером п/о (ОК 6);
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3).

Воспитательная:

Способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса (ОК 1).

Тип занятия:

Урок по изучению трудовых приёмов и операций

Форма организации обучения учебно-производственной деятельности студентов:

- фронтально-групповая;
- индивидуальная.

Методы проведения:

- наглядно-демонстрационный метод: объяснение, письменное

инструктирование, показ мастером п/о процесс по освоению навыков трудовых приёмов и операций;

- методы развития самостоятельности и активности студентов.

Средства обучения:

а) материально-техническое оснащение:

оборудование: электроплита ПЭСМ-2Ш, пароконвектомата ПКА-10, весы настольные CASSW-5, электрический чайник DAEWOO, блендер, производственные столы СО-5/6 БН.

инвентарь и посуда: кондитерские мешки и наконечники, доски разделочные, ножи поварские, миски металлические и пластмассовые, сковороды порционные, формочки металлические, силиконовые.

сырье: свекла, тыква, сыр творожный, сыр твердый, багет, масло оливковое огурцы свежие, тимьян, розмарин, чеснок, маслины, семечки тыквенные, зелень.

Дидактические средства обучения:

1. УМК учебного занятия;
2. технологические карты (приложение А);
3. алгоритм приготовления ово-лакто вегетарианских закусок (приложение Б);
4. лист самоанализа (приложение В).
5. презентация учебного занятия (приложение Г)

Технические средства обучения:

1. Тематическая презентация;
2. Компьютер;
3. мультимедийный проектор;
4. экран;
5. документ-камера.

Литература:

Основная:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Академия ИРПО 2012. - 398 с.
2. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования. - 3-е изд. - М.: Академия, 2012. - 272 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование для предприятий общественного питания: учебное пособие. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2011. - 256 с.
4. Мазепа Е.В. Практикум для повара: учебное пособие. - Ростов -на-Дону. Феникс, 2012. - 384 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. - М.: ИРПО; Изд. центр Академия 2012. - 272 с.

Дополнительная литература

Ляховская Л.П. Кулинарные секреты. - М.: Экономика, 2012 – 367 с.

Электронные ресурсы

1. Сухаревка [Электронный ресурс] / свободный доступ. – Режим доступа, www.suharevka.ru;
2. Большая кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс] / свободный доступ. – Режим доступа, www.supercook.ru;
3. Большая кулинарная энциклопедия [Электронный ресурс] / Википедия: свободный доступ. – Режим доступа, <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

Ход учебного занятия

I Организационная часть

1. Приветствие студентов
2. Рапорт дежурного
3. Проверка явки и внешнего рабочего вида (соответствие одежды требованиям безопасности труда).

II Вводный инструктаж

1. Мотивация
 2. Совместная со студентами формулировка темы учебного занятия.
 3. Актуализация знаний студентов.
 - Значение закусок в питании человека?
 - В каком цехе готовят закуски?
 - Какие продукты используют для приготовления закусок?
 - Назовите этапы приготовления закусок.
 - Как подготавливают продукты для приготовления закусок?
 - Перечислите требования к организации рабочих мест.
 - Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать во время работы?
 - Вспомните правила санитарии и гигиены необходимые при приготовлении закусок.
 - Назовите температуру подачи закусок
 - Правила подачи закусок.
 - Современные тенденции в приготовлении оформлении закусок.
 4. Практический показ, демонстрация трудовых приемов и операций по приготовлению закусок:
 - подготовка и нарезка продуктов
 - соединение продуктов
 - порционирование, оформление и подача
 - разбор типичных ошибок.
 5. Определение заданий студентам для отработки и закрепления умений по приготовлению закусок.
- Приготовление ово-лакто вегетарианских закусок в соответствии с технологическими картами.

III Текущий инструктаж

Деятельность студентов:

- выполнение упражнений, самостоятельная работа;
- формирование новых трудовых приемов, умений, способов работы;
- самоконтроль техпроцесса, технических требований, требований безопасности труда;
- самостоятельная работа, выполнение учебно-производственных заданий.

Деятельность мастера производственного обучения:

- мотивация студентов по видам учебно-производственных работ;
- наблюдение;
- целевые обходы мастером рабочих мест студентов:
 - проверка организации рабочих мест студентов, подготовки сырья, соблюдение правил санитарии и гигиены, правил техники безопасности;
 - проверка соблюдения форм нарезки овощей;
 - проверка соединения продуктов, порционирования и оформления закусок;
 - проверка соблюдения правил и температуры подачи.
- индивидуальное инструктирование;
- коллективное инструктирование;
- закрепление с обучающимися новых способов, приемов работы по выполнению операции или производственной работы;
- прием результатов работы;
- оценивание.

IV Заключительный инструктаж

Анализ работы студентов на учебном занятии:

- сообщение о достижении целей урока;
- анализ, самоанализ выполнения учебно-производственных работ или трудовых операций;
- разбор типичных ошибок, допущенных дефектов;
- анализ выполнения норм времени и выработки, соблюдения правил безопасности труда;
- сообщение оценок;
- координирование студентов по заполнению оценочных листов;
- уборка рабочих мест.

V Домашнее задание

- заполнить дневники;
- сообщение темы следующего урока;
- повторить технологию приготовления холодных блюд из овощей, яиц и грибов сообщение темы следующего урока;
- объяснение домашнего задания.

Структура хода занятия учебной практики

I. Организационная часть (5 минут)

- приветствие студентов
- рапорт дежурного
- проверка явки и внешнего вида

Этапы занятия учебной практики	Время	Элементы дидактической структуры урока	Содержание деятельности мастера п/о	Содержание деятельности студентов
II. Вводный инструктаж	40 минут	Целевая установка Показ трудовых приемов и операций	Мотивация: В современном западном мире ово-лакто-вегетарианство можно назвать самой распространенной вегетарианской диетой. Более того, чаще всего употребляя слово «вегетарианство», люди подразумевают именно ово-лактовегетарианство. Сам термин ово-лакто вегетарианство происходит от латинских слов: lacto - молоко, ovo - яйцо, vege - растительность. Как следует из названия, ово-лакто вегетарианская диета допускает употребление в пищу молока и молочных продуктов, яиц и любых продуктов растительного происхождения. Исключается из рациона любая плоть животных, будь то мясо, птица, рыба или морепродукты. Совместная со студентами формулировка темы Приготовление ово-лакто вегетарианских закусок. Цель: • актуализация знаний рецептуры и современных технологий приготовления ово-лакто вегетарианских закусок;	Восприятие объяснений мастера п/о. Смотрят слайды.

			- организация рабочего места - демонстрация трудовых приемов и операций по приготовлению закусок согласно технологической карте и алгоритму приготовления - оценивание работы мастером и экспертом - объяснение приемов, способов и технологической последовательности по приготовлению закусок - повторение знаний техники безопасности - выдача студентам практического задания - последовательность показываемых операций - подготовка продуктов - нарезка - доведение до вкуса - оформление - подача	Воспроизведение изученных приемов и операций. Восприятие объяснений мастера, рекомендаций, алгоритма и технологической карты.
			Организация и руководство выполнения упражнений по выполнению приемов и операций, индивидуальное и коллективное инструктирование. Повторный показ и объяснение приемов на рабочих местах студентов.	Отработка отдельных приемов приготовления закусок. Работа в учебной подгруппе, взаимодействие с сокурсниками и мастером п/о
		Применение (закрепление, развитие, углубление) освоенных способов действия	Организация проведения и руководство студентами в выполнении трудовых процессов. Проверка: - содержания рабочих мест - правильности выполнения практического задания - соблюдение правил безопасности труда - рационального использования сырья	Освоение способов применения профессиональных знаний и освоение умений по приготовлению закусок. Накопление производственного опыта и развитие

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТАСтоловая ГБПОУ РМЭ «ТТК»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Технико – технологическая карта**Наименование блюда: Вегетарианская закуска “Ово-лакто”**

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Масса на 10 штук		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
	БРУТТО г	НЕТТО г	БРУТТО г	НЕТТО г	
Сельдерей	4	2	40	20	Багет нарезают формочкой и подсушивают в пароконвектомате с добавлением чеснока, розмарина, тимьяна и оливкового масла 5-7 минут. Нарезают тыкву крупными кубиками и запекают. На багет выкладывают запеченную тыкву, отсаживают творожный сыр. Оформляют арахисом, веточкой зелени и сельдереем.
Тыква запеченная	12	10	120	100	
Чеснок	2	1	20	10	
Тимьян	1	1	10	10	
Розмарин	1	1	10	10	
Оливковое масло	2	2	20	20	
Сыр творожный	4	4	40	40	
Гренки:	-	-	-	-	
Багет	4	3	40	30	
Масло оливковое	2	2	20	20	
Розмарин	1	1	10	10	
Декор:	-	-	-	-	
Арахис	1	0,5	10	5	
Зелень	0,1	0,1	1	1	
Выход	-	15	-	150	
Информация о пищевой ценности: белки – 2,2; жиры - 8,7; углеводы – 5,6; калорийность 108 ккал.					Температура подачи 10-14°C
					Сроки реализации: 1 час

Разработчик: Курзенева В.А

Зав. столовой: Свинцова Т.В

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Столовая ГБПОУ РМЭ «ТТК»

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: Технико – технологическая карта

Наименование блюда: Вегетарианская закуска “Ово-лакто”

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса		Масса на 10 штук		Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации
	БРУТТО г	НЕТТО г	БРУТТО г	НЕТТО г	
Сыр твёрдый	6	6	60	60	Сыр нарезают формочкой на него укладывают твороженный сыр, суфле из моркови, оформляют маслинам, помидорами черри.
Свёкла	10	10	30	30	
Сыр творожный	4	4	12	12	
Помидоры черри	3	2	9	6	
Оформление:	-	-	-	-	
Кедровый орех	0,1	0,1	1	1	
Сыр творожный	3	3	30	30	
Маслины	0,5	0,5	0,5	0,5	
Зелень	0,5	0,5	0,15	0,15	
Желатин	2	2	6	6	
Выход	-	15	-	150	
					Температура подачи 10-14°C
Информация о пищевой ценности: белки – 2,2; жиры – 8,7; углеводы –5,6; калорийность 108 ккал.					Сроки реализации: 1 час

Разработчик: Курзенева В.А

Зав. столовой: Свинцова Т.В

Алгоритм приготовления ово-лакто вегетарианских закусок

1. Первичная обработка сырья.

2. Процесс тепловой обработке:

- варка свёклы;
- запекание тыквы;
- подсушивание хлеба, орешков, семечек.

3. Оформление и подача **ово-лакто вегетарианских закусок**.

Лист самоанализа

(Ф.И.О. обучающегося)

№ группы: ПК-21

Тема занятия

1. Охарактеризуйте приготовление блюда по органолептическим показателям.

Цвет:

Запах:

Внешний вид:

Консистенция:

Вкус:

2. Продолжить предложения:

В ходе занятия учебной практики я закрепил(а) знания по

Освоил(а) правило по:

Приобрел(а) умения по:

В ходе выполнения работы испытывал(а) трудности при

Научился(ась) выполнять:

Что особенно понравилось в ходе занятия?

3. Оцените эмоциональное состояние я доволен результатами своей работы на занятии:

да,

не достаточно,

нет.

Спасибо за самооценку!

Презентация учебного занятия

*Из Публичной декларации целей и задач
Министерства образования и науки РФ*



«К **2020** году как минимум в половине колледжей в России подготовка по **50** наиболее востребованным и перспективным рабочим профессиям должна вестись в соответствии с лучшими мировыми стандартами и мировыми технологиями»



*Президент
Российской Федерации
В.В. Путин*



Ятманова Светлана -
победитель
регионального
отборочного чемпионата
«Молодые профессионалы»
по стандартам
World Skills Russia
в Республике Марий Эл
2016
Победитель
Республиканского конкурса
«Лучший по профессии»



Чагина Светлана Валерьевна
техник-технолог ресторана The Fox



Ресторан The FOX



Занятие учебной практики: **Приготовление ово-лакто-вегетарианских закусок**



Цели учебного занятия

Обучающая:

Способствовать:

актуализации знаний рецептуры и современных технологий приготовления ово-лакто вегетарианских закусок;
формированию умений готовить ово-лакто вегетарианские закуски.

Развивающая:

Способствовать развитию аспектов общих компетенций:

организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных мастером п/о (ОК 2);
работать в учебной подгруппе, эффективно общаться с сокурсниками и мастером п/о (ОК 6);
анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК 3).

Воспитательная:

Способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявления к ней устойчивого интереса (ОК 1).



Что такое закуски?

Закуски - это общее название многочисленной группы блюд, которые принято подавать к столу перед основными или главными блюдами.

Нередко, закуски используют в качестве основных блюд при проведении легкой трапезы или фуршета. Закуски могут быть поданы к столу совместно с алкогольными напитками или аперитивами.

Ово-лакто-вегетарианство

термин ово-лакто-вегетарианство происходит от латинских слов:

ovo - яйцо

lacto - молоко

vege - растительность



Значение закусок в питании человека

1. Закуска является средством возбуждения аппетита
2. Источник витаминов и минералов

Какое сырьё используют для приготовления закусок?

- Тыква
- Свёкла
- Огурцы свежие
- Зелень
- Сыр творожный
- Сыр твёрдый
- Тыквенные семечки
- Орешки кедровые



Как подготовить сырьё для приготовления закусок?

1. Свёклу варят в кожуре, охлаждают очищают
2. Тыкву очищают от кожуры и семян, нарезают крупными кубиками. Запекают
3. Семечки и орешки подсушивают.
4. Зелень подвергают механической кулинарной обработке их ополаскивают холодной водой

Санитарно-гигиенические требования

1. Приступая к работе, надеть санитарную одежду, волосы убрать под колпак или шапочку.
2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой.
3. Руки следует мыть с мылом.
4. Ногти должны быть коротко пострижены.
5. Украшение сняты.



В каком цехе готовят закуски?

Холодный цех

Какие требования предъявляются к организации рабочего места?

В холодном цехе устанавливают стол с моющей ванной, на рабочем месте должны находиться весы, ножи с маркировкой ос. ов. зелень, гастрономия, доски.

Правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями

1. Опасности в работе:

Травмы, порезы, ушибы

2. Что нужно сделать перед началом работы?

Подготовить рабочее место к работе

3. Что нужно соблюдать во время работы?

- **Работать только хорошо заточенными ножами**
- **Пользоваться ножами осторожно передавать нож только ручкой вперёд**
- **Не поднимать нож высоко над разделочной доской**

4. Что нужно сделать по окончании работы?

Вымыть, просушить и убрать инструмент и приспособления



Какие правила санитарии и гигиены необходимо соблюдать при приготовлении закусок?

- Поварам работающим в холодном цехе необходимо использовать перчатки
- Использовать посуду соответствующей маркировкой из не окисляемых металлов
- Соблюдать сроки реализации закусок

Температура подачи закусок

10-14 С°



Требования к качеству закусок

Внешний вид

овощи аккуратно нарезанные, соответствующей формы

Консистенция овощей

мягкая, сочная

Вкус и запах

соответствует используемым продуктам, в меру солёные

Цвет

соответствует цвету продуктов входящих в состав блюда



Посуда для подачи



Вопросы для закрепления

- Для чего нужны овощи в питании человека?
- Как и чем можно оформить закуски?
- Какие правила нужно соблюдать при приготовлении закусок?

Текущий инструктаж



Пресс-релиз





