МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

«БАЙКАЛЬСКИЙ ТЕХНИКУМ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**Методическая разработка**

**Внеклассного занятия**

**по МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

Мастер производственного обучения:

Красильникова Т.Е.

2021г.

**«Своя игра»**

**Занятие по профессиональному модулю «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Данная тема направленна на формирование профессиональной компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Общие компетенции:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

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

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**Умения**: Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Знания**: Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

***Цель занятия:***

Закрепить и обобщить полученные знания по теме:Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

***Образовательные:***

Закрепить теоретические навыки и знаний студентов по теме. Освоить профессиональные и общие компетенции.

***Развивающие:***

Содействовать развитию у обучающихся способности профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности; развивать умение планировать свою работу; использовать полученные знания на практике; рационально использовать время;

**Воспитательная:**

 Способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности; трудолюбие; коллективные отношения. Формировать умение анализировать. Способствовать развитию мыслительной деятельности обучающихся, коммуникативной деятельности, коллективному поиску, самоконтролю.

Развивать умение действовать самостоятельно.

Воспитывать у обучающихся интерес к выбранной профессии. Добросовестность, внимательность и аккуратность при работе.

***Технология:*** игровая

***Методы:***

Интеллектуально-игровой.

Проблемно-поисковой.

Наглядно-демонстрационный.

Словесный.

***Материально – техническое обеспечение урока:***

Интерактивная доска, шкатулка с номерами вопросов, призы.

***Межпредметные связи:***

Основы товароведение, Основы санитарии и гигиены, Техническое оснащение рабочего места, История.

***Формы организации:***

Фронтальная, индивидуальная, работа в команде.

**Список литературы:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 Официант, бармен.
2. Двуличанская Н. Н. Интерактивные методы обучения как средство формирования ключевых компетентностей //Электронное научно-техническое издание “Наука и образование” – № 4 – 2011 г. [Электронный ресурс] http://technomag.edu.ru/doc/172651.html.
3. Кукушин В. С. Теория и методика обучения: учебное пособие. – Ростов-на-Дону: Издательство “Феникс”, 2005. – 474 с.
4. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / под ред. Е.С. Полат – М.: Издательский центр “Академия”, 2002. – 272 с.
5. Поташник М.М., Левит М.В. Как подготовить и провести открытый урок (современная технология) – М.: Педагогическое общество России, 2008. – 112с.
6. Учебно-методическое пособие по дисциплине “Практикум “Официант-бармен” / сост. Л. В. Горбенко. – Тольятти: Изд-во ПВГУС, 2013. – 60с.

**План занятия:**

**1.Организационная часть (5 мин)**

Проверка присутствующих;

Распределение группы на команды.

Приветствие капитанов, пожелание удачи в игре.

Представление жюри;

**2. Вводный инструктаж (5 мин)**

***Команды:***

- Формирование трех команд из шести игроков, ответы дает капитан команды.

- Обучающиеся в парной работе вступают в дискуссию для обсуждения вопроса, определяет ответ, на поставленный вопрос, выдают версию ответа капитану.

- Командная работа обучающихся, актуализация знаний, фиксирование затруднений.

- Обучающие самостоятельно осуществляют самоконтроль, взаимопроверку.

- Смотрят на экран, выбирают вопросы, слушают преподавателя, обсуждают и дают ответ. Принимают участие в игре, идет интерес к специальности и дисциплине через использование игровых технологий

**3. Игра «Своя игра!» (30 мин)**

***Содержание конкурса-викторины:***

***Слайд №1***

Игра проходит под девизом «Знания – это сила!».

Я рада вас видеть на игре, которая посвящена конкурсу профессионального мастерства профессии «Повар, кондитер». Современное общество требует все более качественного обслуживания и сервиса. Повар должен быть эрудированным, всесторонне развитым человеком, относиться к своим клиентам с уважением и вкусно накормить даже самого изысканного гурмана, создавая шедевры в своем деле.

Сегодня мы поближе познакомимся с участниками конкурса, увидим знания, полученные ими за период обучения, возможно, кто – то восполнит пробелы в своих знаниях. Также вы сможете проверить свой кругозор, эрудированность и смекалку.

***Слайд № 2***

Правило поведения в игре, пояснение как начисляются очки в игре.

***Слайд № 3,4,5***

Выбор категории вопросов

Закрепить теоретические знания полученные в период обучения

Развивать речь, память, логическое мышление

Вызывать интерес к выбранной профессии, воспитывать ответственность за свои действия

(Команды в хаотичном порядке выбирают тему и вопрос.)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Цена вопроса** | **Категория 1- Товароведение** | |
| **10** | **Вопрос** | Родина этого ароматного напитка - Китай. Именно здесь научи­лись выращивать чудесные листья, которые дают золотистый бодрящий настой. Этот настой называют «лекарством от тьмы болезней». Что это за напиток? |
| **Ответ** | Чай |
| **20** | **Вопрос** | В очищенном виде этот продукт похож на мозг человека, поэтому считается, что он «ума, силы и памяти прибавляет». |
| **Ответ** | Грецкий орех |
| **30** | **Вопрос** | Название этого вина происходит от названия французской провинции, где начали выращивать виноград еще в 3 веке. Производимые там вина имели одну весьма неприятную тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда взрывались.  О каком вине идет речь? |
| **Ответ** | Шампанское |
| **40** | **Вопрос** | В 1935 году научно исследовательский институт пищевой промышленности СССР для диетического питания разработал рецептуру колбасы для больных с соматическими признаками последствий перенесенного длительного голодания.  Какая это колбаса? |
| **Ответ** | Докторская |
| **50** | **Вопрос** | Этот фрукт принадлежит к ботаническому семейству травяных растений, хотя растет на деревьях. Содержит большое количество витаминов А, С, Е, не аллергенный фрукт, название получил от арабского слова означающего «палец» |
| **Ответ** | Банан |
| **Категория 2- Основы гигиены и санитарии** | | |
| **10** | **Вопрос** | Эти микроорганизмы не способны размножаться во внешней среде. Они размножаются только в живых клетках и являются внутриклеточными паразитами. |
| **Ответ** | Вирусы. (лат. virus — «яд»)Вирусы поражают все типы организмов, от растений и животных до бактерий и архей. |
| **20** | **Вопрос** | Эти микроорганизмы широко распространены в природе и обитают на субстратах, богатых сахарами, питаясь нектаром цветов, соками растений. Они способны сбраживать углеводы, используется для производства хлеба и вина |
| **Ответ** | Дрожжи |
| **30** | **Вопрос** | Этот микроорганизм обитает в желудочно-кишечном тракте человека и широко распространен в природе.  Количество этого микроорганизма, обнаруженного при санитарном исследовании посуды, инвентаря, рук повара и пищи, является показателем санитарного состояния предприятий питания. |
| **Ответ** | Кишечная палочка или микроб - протей |
| **40** | **Вопрос** | Что такое бомбаж? Какие виды бомбажа вы знаете |
| **Ответ** | Бомба́ж (от франц. bomber быть выпуклым, выпячиваться) — вздутие банок со стороны дна и крышки.  Бактериальный, физический химический |
| **50** | **Вопрос** | Молочный продукт ,получаемый из коровьего молока путем брожения с применением специальных «грибков» |
| **Ответ** | Кефир |
| **Категория 3- Разное** | | |
| **10** | **Вопрос** | Что итальянцы поедают километрами |
| **Ответ** | Спагетти |
| **20** | **Вопрос** | Музыкальная приправа – это… ЧТО? |
| **Ответ** | Соль |
| **30** | **Вопрос** | Что не войдет в самую большую кастрюлю |
| **Ответ** | Ее крышка |
| **40** | **Вопрос** | Сырым не едят. а вареным тоже, выбрасывают |
| **Ответ** | Лавровый лист |
| **50** | **Вопрос** | Каким способом определяет качество поступившего сырья повар, кондитер |
| **Ответ** | Органолептическим |
| **Категория 4- Блюда из овощей** | | |
| **10** | **Вопрос** | Как нарезают картофель для приготовления блюда «Картофель пай» |
| **Ответ** | Соломкой |
| **20** | **Вопрос** | Чтобы картофель при жарке не склеивался его надо |
| **Ответ** | Промыть удалить крахмал и обсушить |
| **30** | **Вопрос** | Почему приготовленное картофельное пюре оказалось сероватого цвета, непышным, и вязким. |
| **Ответ** | Протирали долго взбивали картофель, когда он остыл или добавили холодное молоко |
| **40** | **Вопрос** | Для чего зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу варят в большом количестве бурно кипящей воды и при открытой крышке |
| **Ответ** | Для сохранения цвета |
| **50** | **Вопрос** | В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой - протопектином. Что происходит с ним при тепловой обработке |
| **Ответ** | Протопектин переходит в растворимое вещество - пектин |
| **Категория 5 – Оборудование** | | |
| **10** | **Вопрос** | Оборудование для кратковременного хранения первых и вторых блюд |
| **Ответ** | Мармит |
| **20** | **Вопрос** | Прибор для тонкой и аккуратной нарезки хлеба, сыра, колбасы. |
| **Ответ** | Слайсер |
| **30** | **Вопрос** | Служит для установки и монтажа всех узлов машины |
| **Ответ** | Станина |
| **40** | **Вопрос** | Назначение шнека в мясорубки |
| **Ответ** | для подачи продукта к режущим органам |
| **50** | **Вопрос** | Что является нагревательными элементами в пищеварочном котле. |
| **Ответ** | Тены |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Категория 6 – Соусы.** | | |
| **10** | **Вопрос** | Что на Руси подавали вместо соусов |
| **Ответ** | Взвары |
| **20** | **Вопрос** | Где были созданы все классические соусы? |
| **Ответ** | Во Франции |
| **30** | **Вопрос** | Температура подачи горячих соусов |
| **Ответ** | 65-70 гр |
| **40** | **Вопрос** | Кто изобрел майонез и по имени какого города он назван |
| **Ответ** | французские повара разнообразили меню соусом приготовленным из яиц и прованского масла. Назван майонез по имени столицы острова Менорка — Маон) |
| **50** | **Вопрос** | В какой посуде готовят соусы |
| **Ответ** | В толстостенной |

Слайд № 6 Итоговая таблица ответов.

Слайд № 7 Подведение итого, награждение победителей.

5.**Заключительный этап (5 мин)**

Анализ игры: объявление о результатах, выявление победителей.

Награждение победившей команды и самого активного участника викторины.

**Рефлексия:**

1.Дать оценку своей деятельности в ходе игры.

2. Какое значение для тебя лично имеют полученные знания, умения сегодня?

3. Что вызвало наибольшую трудность?

*Заключительное слово преподавателя.*