

**Министерство образования, науки и молодёжи республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**



**Методическая разработка
открытого занятия**

**МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и
презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Тема: Особенности приготовления борщей.

Разработал:
Преподаватель
Танчинец Е.Т.

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № _____ от « _____ » _____ 20 г.
Председатель ЦК _____ А.В.Буркова

г.Симферополь
2020

Содержание методической разработки

1. Вступление	3
2. Методическое обоснование темы	5
3. Методические рекомендации по проведению занятия	6
4. План – конспект занятия	7
5. Заключение	13

Вступление

В методической разработке представлена методика проведения комбинированного занятия, с элементами интерактивных и информационно – коммуникационных технологий.

Сегодняшняя образовательная система должна формировать целостную систему знаний, умений, навыков, а также опыт самостоятельной деятельности и личной ответственности обучающихся, то есть ключевые компетенции, определяющие современное качество содержания образования. Поэтому для меня, как для современного преподавателя, стало необходимым не только давать обучающимся образование в виде системы знаний-умений-навыков, но и всемерно развивать познавательные и творческие возможности обучающихся, воспитывать личность. Я поняла, что мне необходимо изменять атмосферу занятий, учебное содержание, методику преподавания. А в методике, в первую очередь, следовало изменять часть, отвечающую за введение нового материала: обучающиеся должны открывать знания, а не получать их в готовом виде. «То, что сегодня ребёнок умеет делать в сотрудничестве и под руководством, завтра он становится способен выполнять самостоятельно... Подвести к этому ребёнка и есть главная задача современного учителя», - считал известный психолог Л. С. Выготский. Традиционные методы обучения ориентированы на средний уровень готовности обучающихся и в новых условиях не дают достаточно высокого результата.

В рамках темы нашего колледжа *«Повышение качества профессионального образования на основе гармонизации требований международных стандартов и регламентов WorldSkills, ФГОС СПО и профессиональных стандартов»*, я внедряю в свою практику работы инновационные технологии, которые способствуют формированию у обучающихся профессиональные компетенции, повышающие успешность обучающихся в современном обществе.

Не десятки, не сотни – десятки тысяч блюд создала за всю историю мировая кулинария. О еде написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни. Еда – главная составляющая жизни человека. Моя задача, как преподавателя спецдисциплин не только дать теоретические знания будущим поварам, но научить самостоятельно мыслить, анализировать и делать выводы в пользу правильных решений, научно обоснованных. Быть конкурентоспособными могут только те повара, которые всесторонне развиты, владеющие знаниями по общеобразовательным и специальным предметам.

В данной методической разработке представлена методика проведения занятия по теме «Особенности приготовления борщей». Обучающиеся, опираясь на ранее полученные знания, повторяют технологию приготовления супов. Актуальность этой темы обусловлена тем, что супы необходимо ежедневно включать в рацион питания. Какую роль при этом в питания человека играют супы, особенно заправочные? Почему их необходимо ежедневно употреблять в пищу? На эти вопросы обучающиеся дают ответы в результате групповой работы в течение занятия.

Цель методической разработки: раскрытие опыта проведения занятия спецтехнологии с использованием элементов современных педагогических технологий.

Методическое обоснование темы

Данная работа посвящена заправочным супам, технологии приготовления борщей.

Разнообразным аспектам темы "Борщи" посвящено много открытых занятий. Мне кажется, данная тема предоставляет прекрасную возможность заставить обучающихся по-новому взглянуть на известные им вещи, удивиться многообразию и тонкостям приготовления заправочных супов, на примере борщей.

К заправочным супам относятся борщи, щи, рассольники, солянка. Отличительной особенностью их является то, что их заправляют пассированными кореньями и мукой, а некоторые и томатом – пюре.

Борщ – наиболее распространенное блюдо украинской кухни. На настоящий момент самой разнообразной кухней мира является украинская. Она совмещает в себе традиции и рецепты, как современной кулинарии, так и древности. Именно украинская кухня способна сочетать в себе рецепты различных культур, что положительно влияет на ее популярность.

Прошли века, украинский борщ завоевал всемирную славу. Искусные кулинары подарили своим народам московский, сибирский, белорусский, польский, кишиневский и др. борщи, каждый из которых, обладая высокими вкусовыми качествами, отражает те или иные национальные и географические особенности народности, местности.

Новизна изложения материала, заключается не в традиционной подаче материала, а в объяснении материала с использованием интерактивных и информационно – коммуникационных технологий.

Методические рекомендации по проведению занятия

Занятие проводится с использованием презентации. Использование на занятии мультимедийной презентаций позволило построить учебно-воспитательный процесс на основе психологически корректных режимов функционирования внимания, памяти.

Из интерактивных технологий используются метод «Кресло спикера», «Мозговой штурм» и игровой метод. «Кресло спикера» - каждому участнику раздается оценочная карта, в которой участник выставляет по одному баллу за правильный ответ. В середине кабинета ставят кресло, которое называют «кресло спикера».

Сидящие в кресле отвечают на вопросы. Группа делится на четыре подгруппы: первая – приготовление бульонов, вторая- приготовление паштетов, третья- подготовка овощей, четвертая- группа экспертов с опережающей информацией по приготовлению борщей. Один из участников подгруппы отвечает на вопрос, закрепленный за группой. Группа экспертов задают дополнительные вопросы, для полного раскрытия темы. За каждый правильный ответ учащиеся получают по одному баллу, которые заносят в оценочный лист.

«Мозговой штурм»- вид учебной деятельности, который дает возможность принять активное участие в обучении и передачи своих знаний другим обучающимся. Обучающиеся знакомятся с информацией и готовятся к передачи этой информации другим в доступной форме.

Отрывки видеофильмов используются и для актуализации знаний обучающихся, и для мотивации учебной деятельности и во время изучения нового материала. До демонстрации обязательно предварительное пояснение, во время которого обращается внимание на то, что следует заметить в нем. Комментарии необходимы и по ходу видео фрагментов. После завершения демонстрации требуется краткое заключение. Только в результате такой работы видеoinформация будет содействовать формированию профессиональных компетенций.

План – конспект занятия

Занятие начинается с организационного момента.

I Организационная работа

- 1.Приветствие.
- 2.Проверка готовности обучающихся к занятию.
- 3.Проверка присутствия обучающихся.

II Мотивация учебной деятельности

Сообщение темы и цели занятия, формы организации учебной деятельности обучающихся.

Исходя из темы занятия, какие задачи и цели мы сегодня будем реализовывать?

Казалось бы, сложно рассказать что-то о блюде, которое готовят в каждой семье. Ведь каждая хозяйка, каждый повар знают, как и из чего готовить борщ. Но даже в приготовлении такого распространенного блюда всегда есть маленькие хитрости и секреты.

Сегодня мы постараемся собрать все главные изюминки, которые помогут приготовить настоящий вкусный и ароматный борщ.

А девизом нашей работы будут слова народной мудрости:

«Не говори “не умею”, а говори “научусь”».

Презентация обучающимися результатов поисковой работы про историю борща. Сообщения обучающихся.

Принято считать, что первый в истории борщ сварили казаки во время взятия Азовского форта турецким ханом.

Казаки, во время облавы, остались в затруднительном положении, а есть хотелось. Они взяли все, что осталось и сварили. Всем очень понравилось. И название придумали – «борщ». Просто поменяли буквы в названии «щерба» (уха). По нынешнее времени казаки считают борщ своим изобретением.

Казацкий борщ густой и наваристый, в нём даже ложка стоит.

История «жидкого варенья» из овощей насчитывает сотни лет. Даже

неандертальцы умели готовить мясной суп в кожаном мешке.

Наши предки часто готовили «варенье из зелья» - так называли разновидность овощных блюд, которые заправляли ароматным кореньем и пряными травами. Среди складовых выделялась свекла, который называли «бирщ». Другие думали, что слово «борщ» походит от растения «борщивик», которые крестьяне использование в пищу. Борщ блюдо особенное. Во всем мире это символ нашего государства, и потому он используется особенным успехом в ресторанах Англии, Франции как сейчас, так и полвека назад.

III. Актуализация опорных знаний и умений

Фронтальная беседа.

1. Какие разновидностей традиционного борща вы знаете?

Ответ: Это красный борщ, зеленый борщ, холодный борщ, или холодник.

В зеленый борщ резали щавель, лободу, крапиву, петрушку, заправляли его яйцом и сметаной. Холодный борщ-холодник-готовили летом, это был сырой борщ, поскольку варили только свеклу, заправляли квасом. Борщ из щавеля и холодные борщи сохранились как блюдо до наших дней почти без изменений. Красный борщ получил для закваски сравнительный новый продукт - свежие томаты (помидоры), томатный морс, соус или томатную пасту, которые заменили свекольный квас.

2. Как приготовить квас свекольный для борща?

Ответ: Столовую свеклу моют, очищают, промывают, 1/5 часть их нарезают кружочками, остальное используют целыми. В посуду, которая не окисляется, кладут свеклу, заливают холодной кипяченой водой и оставляют в теплом месте для брожения. После окончания брожения квас выносят в холодное место. Через 13-15 дней его можно использовать.

Интерактивная технология «Кресло спикера». Предлагаю взять бумагу и сверху написать «Борщ Украинский». Далее построить три

колонки: «Знаем», «Хотим узнать», «Узнали». В первой колонке пишем, что знаем в приготовлении борщей, во второй - чтобы хотели узнать и проблемные вопросы, в третью заполняем в конце занятия.

Показ видеофрагмента.

Мы увидели технологию приготовления борща, более подробно рассмотрим далее.

IV. Новые понятия и способы действий

Центральное место на кухне принадлежит повару, от его квалификации, профессиональных умений и навыков зависит качество блюд и репутация заведения питания. В первую очередь повару необходимо правильно организовать своё рабочее место.

Демонстрирую организацию рабочего места, при приготовлении полуфабрикатов для борщей. Приготовление борща длится много времени, и для того чтоб сократить его, можно сделать несколько заготовок (овощная пассировка, показ действий и последовательность закладки).

Рассмотрение таблицы «Типичные ошибки при приготовлении пассировок».(составление конспекта)

Вопросы к обучающимся.

1.Почему в первом блюде лук, морковь, петрушку, сельдерей закладывают пассированными?

Ответ: При варке они не теряют своего аромата. Тушение свеклы – показ действий и последовательность закладки.

2. Во время тушения свеклы пассировка не сохранила цвет. Почему это произошло?

Ответ: Не добавили уксус и томатное пюре, а для сохранения цвета их необходимо добавить за 30 мин до окончания тушения свеклы. Такую борщевую заправку сохраняют в холодильнике и используют по необходимости.

Работа с презентацией «Полуфабрикаты для приготовления борщей».
Упражнение просмотра. Привлечь внимание на способы подготовки свеклы для разных видов борщей:

- тушения
- варка
- пассировка
- запекание

Отдельно можно приготовить бульон и мучную пассировку.

Обращаю внимание на особенности приготовления борща украинского: в конце варки добавляют перец сладкий, нарезанный соломкой, заправляют шпиком, растертым с чесноком, отдельно подают пампушки с чесноком.

Вопросы к обучающимся.

Каким требованиям качества должен отвечать борщ украинский?

Ответ: «Капуста, нарезанная соломкой; другие овощи нарезанные соответственно по форме капусты – соломкой; овощи - мягкие, сохранили форму нарезки. Цвет малиново - красный, вкус кисло-сладкий, в меру солёный, запах без привкуса сырой муки и свеклы, с ароматом пассированных овощей, специй, сладкого перца, сала, чеснока.

Последовательность приготовления белой мучной пассировки (сухой)

муку насыпают на сковородку толщиной 2-3 см и пассируют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120-130 С⁰ до светло-желтого цвета и рассыпчатой консистенции, периодически помешивая.

Последовательность приготовления белой мучной пассировки на жире

1. Положить на сковородку жир и нагреть его до 120 С.
2. Насыпать муку толщиной 2-3 см и пассировать, периодически помешивая, до светло-желтого цвета.

Последовательность приготовления овощной пассировки без томата.

1. Нарезать овощей.
2. На плиту поставить сковородку с жиром и нагреть до 120 С.

3. Положить лук и пассировать до прозрачности.
4. Добавить морковь и продолжить пассировать, периодически помешивая.

Последовательность приготовления овощной пассировки с томатом

В овощную пассировку добавляют томатное пюре и продолжают пассировать ещё 10-15 минут.

Последовательность приготовления свекольной пассировки

Последовательность приготовления свекольной пассировки с вареной свеклы

1. Целые не очищенные свекла залить холодной водой и варить с добавлением уксуса до готовности.
2. Обчистить шкурку.
3. Нарезать (соломкой или ломтиком) и положить в сотейник.
4. Добавить овощную пассировку с томатным пюре, сахар и тушить.

IV. Формирование новых способов действий

Просмотр видеоролика, поиск ошибок.

1. **Интерактивная технология «Мозговой штурм»:**
 - Что влияет на вкусовые свойства борща?
 - Как сохранить цвет борща?
 - Какие вы знаете формы подачи борща?
2. **Выполнение тестового задания**

V. Рефлексия

- Что вам понравилась сегодня на занятии?
- Что вы запомнили важного и главного для себя?
- Что вам могло бы пригодиться в жизни?
- Выберите символ вашего настроения в конце занятия.

VI. Подведение итогов

Какая была цель нашего занятия? Достигли ли мы поставленных задач?

VII. Домашнее задание

Наше занятие мне хотелось бы завершить словами:

**Кто знает толк в еде, тому известно,
Что хоть готовим мы из овощей,
Но борщ – не суп, скорее, - это песня
В отличие от, скажем, просто щей.**

**Ах, борщ! Там переливы вкуса цвета,
И повар – сам себе как режиссер,
Что в роли кулинарного поэта
Готов ступить на творческий простор.**

**Почистив свеклу, режем на соломку,
Добавим уксус или чуть лимонку,
Чтоб яркий цвет в борще не исчезал.**

**На медленном огне цветная пара
Тихонько до кондиции дойдет.
А повар в это время лук обжарит,
Морковь потушит, травки подберет.**

**Картошка же с капустою в бульоне
Готовы влиться в общий хоровод.
Пусть потомится борщ, почти постонет,
В букет все ароматы соберет.**

**И, доведя продукт до совершенства,
В тарелки, со сметанкой, с чесноком,
Дадим клиенту пять минут блаженства.**

Заключение

Представленная методическая разработка рассматривает методику проведения занятия, с использованием элементов интерактивных и информационно – коммуникационных технологий. Такое занятие для обучающихся- переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущение себя в новом качестве. Все это - возможность развивать свои творческие способности, оценивать роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук, это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

Проведение занятия, с использованием элементов интерактивных и компьютерных технологий позволяет повысить уровень проведения, его информационную насыщенность, динамичность, наглядность. Позволяет представить изучаемый объект или процесс во всем многообразии его проявлений и свойств, стимулирует поисковую деятельность обучающихся. Способствует формированию учебной мотивации и профессиональных компетенций.

Результативность достигается за счет совместной, творческой работы преподавателя и обучающихся в областях целеполагания, планирования, анализа (рефлексии) и оценивания результатов учебной деятельности. Преподаватель становится координатором в этой деятельности. Моя задача заключается в стимулировании развития творческого потенциала обучающихся. Принципы, лежащие в основе концепции нетрадиционных форм занятия (субъект - субъектная позиция в системе преподаватель - обучающийся, интерактивность, развитие творческой личности) способствуют развитию самой личности обучающихся.