

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

РАССМОТРЕНО  
на заседании цикловой комиссии  
по профессии «Повар, кондитер»  
протокол № 7 от «13» февраля 2020г.  
Председатель ЦК \_\_\_\_\_ А.В. Буркова



*Методическая разработка  
бинарного – занятия*

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

**Тема занятия: Приготовление, оформление и отпуск  
закусочных бутербродов.**

Разработал:  
преподаватель высшей категории  
Буркова Анна Владимировна

г.Симферополь  
2020

# Содержание

1. Введение.....	3
2. Методические рекомендации по проведению бинарного занятия...	7
3. Методика проведения занятия.....	8
4. Заключение.....	20
5. Список использованных источников.....	22
6. Приложения.....	23

## Введение

В методической разработке представлена методика проведения бинарного занятия, по первоначальному формированию знаний и умений, с элементами интерактивных, компьютерных технологий и учета требований WorldSkills.

WorldSkills International (WSI) – международное некоммерческое движение девиз, которого «Делай мир лучше силой своего мастерства».

Цель движения - повышение престижа рабочих профессий и развитие навыков мастерства.

Зародилось в послевоенные годы в Испании, когда миру катастрофически не хватало рабочих рук. Автором данной идеи был генеральный директор Испанской молодёжной организации Хосе Антонио Элола Оласо.

Сегодня WorldSkills - это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологических производств.

За полувековую историю этого международного движения к нему присоединились 79 стран, в том числе и Россия, которая сделала это в 2012 году.

Помимо организации чемпионатов, Союз «Молодые профессионалы России» занимается внедрением мировых стандартов в национальную систему средне - специального и высшего образования.

В 2017 году около 14 тысяч выпускников колледжей и техникумов в 26 регионах России впервые сдали демонстрационный экзамен по стандартам WorldSkills Россия. По сути, прошли независимую оценку практических навыков. По итогам испытания, обучающиеся получили Skills-паспорта, а работодатели – четко структурированную информацию о профессиональном уровне молодых специалистов.

В результате исследований качества подготовки высококвалифицированных рабочих выработана программа формирования

общих и профессиональных компетенций, как основа нового содержания профессионального образования.

Новый подход к решению проблемы подготовки рабочих высокой квалификации, развития профессионально - важных качеств (свойств памяти, внимания, мотивации, характера и других личностных особенностей). Сущность заключается в том, что овладение профессией и основами наук должно составлять единый учебно-воспитательный процесс: общепрофессиональные дисциплины служат базой для изучения междисциплинарных курсов, а последние помогают закреплению знаний на учебной и производственной практике.

Поиск путей обновления учебного процесса целенаправленно идет через углубление интегративной деятельности мастера и преподавателей.

Задача интегрирования – показать области соприкосновения междисциплинарного курса и практики.

Структура интегрированных занятий отличается от классических четкостью, компактностью, сжатостью, логической взаимообусловленностью учебного материала на каждом этапе.

В подготовке квалифицированных рабочих особое значение имеют профессиональные модули содержащие в себе теорию и практику.

Залогом качественной подготовки квалифицированных конкурентоспособных рабочих является не только связи между МДК и УП, но и взаимосвязи в работе между преподавателем и мастером производственного обучения.

В общем смысле бинарное обучение это такая организация учебного процесса, которая одновременно организует познавательную деятельность и формирование практических умений, навыков. Бинарное занятие можно рассматривать как одну из форм интеграции теоретического и производственного обучения.

*Цель методической разработки:* раскрытие опыта проведения бинарного занятия с использованием элементов современных педагогических технологий и требований WorldSkills.

## **Методические рекомендации по проведению бинарного занятия**

Занятие проводится с использованием презентации и мультимедийного проектора. Это позволило построить учебно-воспитательный процесс на основе психологически корректных режимов функционирования внимания, памяти, мыслидеятельности, гуманизации.

Презентация предполагает демонстрацию на большом экране темы, цели и задачи данного занятия, показаны достижения обучающихся колледжа в чемпионатах WorldSkills. Все сопровождается пояснениями преподавателя и мастера производственного обучения.

По требованиям чемпионатов WorldSkills все участники должны быть в специальной одежде.

Из интерактивных технологий используются метод «Уча - учусь» - 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 и метод «Снежный ком» - интерактивный метод обучения, во время которого задается вопрос обучающемуся, тот отвечает и спрашивает одноклассника.

При проведении занятия используется игровая технология с решением ситуационных задач. Группа делится на четыре команды «Участники» и «Эксперты». Каждой команде предлагаются разноуровневые задания. Что дает возможность задействовать всю группу.

Ход занятия сопровождается практическим показом, что позволяет всем обучающимся лучше освоить тему занятия «Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов» с использованием элементов Демонстрационного экзамена. Оценивание происходит по разработанным критериям ДЭ.

## Ход бинарного – занятия

Занятие начинается с организационного момента.

### Организационный момент:

- Приветствие обучающихся преподавателем и мастерами группы.
- Доклад дежурного.
- Отметка в журнале отсутствующих – выявление причин их отсутствия, определение готовности группы к занятию.
- Проверка мастером готовности рабочих мест обучающихся к началу занятия (ТБ), внешнего вида (спецодежда).
- Выдача дежурным инструкционных карт.

### I. Вводный инструктаж.

**Сообщение темы и цели занятия. Мотивация учебной деятельности.**

**Тема нашего занятия:** Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов.

При изучении этой темы нам необходимо достичь следующие цели и задачи.

**Цель: образовательные:** создать условия для освоения обучающимися теоретических и практических знаний; ознакомиться с технологией приготовления и оформления бутербродов.

**развивающие:** содействовать развитию у обучающихся способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности; развивать умение планировать свою работу; использовать полученные знания на практике; рационально использовать время.

**воспитательные:** способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности; трудолюбие; коллективные отношения.

**Методы:** словесные- объяснение изложенного материала, наглядные – демонстрация приготовления блюд , практические – выполнение упражнений.

**Педагогические технологии:** игровая технология с решением ситуационных задач, интерактивные – «снежный ком», «учась-учусь».

**Материально – техническое оснащение:** доски, оборудование, инвентарь, инструменты.

**Метапредметные связи:** ОП.03; МДК.03.01; ОП 02.

**Формы работы обучающихся:** индивидуальные, групповые

**Тип занятия:** применение теоретических знаний на практике.

### **Преподаватель.**

Наше занятие проходит в условиях внедрения стандартов Ворлдскиллс в образовательный процесс.

Девиз движения Ворлдскиллс «Делай мир лучше силой своего мастерства». Цель - повышение престижа рабочих профессий и развитие навыков мастерства.

Сегодня WorldSkills - это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологических производств. В этом движении 79 стран, включая Россию.

Наш колледж в 2016 году присоединился к движению WorldSkills.

Наши обучающиеся принимали участие в отборочных чемпионатах (внутриколледжных), обучающиеся из разных групп соревновались между собой за право участия на региональном чемпионате. Обучающийся Крупичко Тимур в 2018 году занял 3 место. Гаук Анастасия в 2019 году заняла 2 место в региональном чемпионате WorldSkills.

Согласно поручения Президента РФ обеспечивается внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «Ворлдскиллс Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

В 2019 году группа приняла участие в ДЭ где показала свои навыки в приготовлении блюд.

Также в подготовке современных рабочих профессий особое значение имеют профессиональные модули, содержащие в себе теорию и практику.

Поэтому сегодняшнее занятие пройдет в форме бинарного обучения. Это такая форма организации учебного процесса, которая одновременно организует познавательную деятельность и формирует практические умения и навыки.

### **Актуализация опорных знаний и умений обучающихся.**

#### **Проведение беседы по пройденному материалу.**

##### **Преподаватель.**

Давайте повторим темы предыдущих занятий с использованием интерактивной технологии «Снежный ком».

1. Как классифицируются холодные блюда и закуски?

*Ответ. Холодные блюда и закуски классифицируются на: бутерброды, салаты, винегреты, закуски из овощей, грибов, яиц, холодные блюда и закуски из рыбы, мяса и птицы.*

2. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок?

*Ответ. 10-14°C*

3. Расскажите, нужна ли подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок?

*Ответ. Приготовление холодных блюд и закусок требует предварительной подготовки различных продуктов, так как ассортимент очень разнообразен. Для приготовления используют не только продукты в готовом (такие как гастрономические товары, сыры) или сыром виде (свежие овощи, фрукты – проходят механическую обработку), но и компоненты, которые должны пройти тепловую обработку. Например, мясные продукты, рыбные, которые предварительно подвергают варке, жарке или запеканию.*

4. Опишите подготовку сыра?

*Ответ. Сыр прямоугольной формы нарезают на части вдоль, а круглый – на секторы. Часть, предназначенную для нарезки, зачищают от корки и нарезают тонкими кусками. Нарезку производят ручным либо механическим*



*способом. Хранят зачищенный сыр завернутым во влажную ткань (салфетку, марлю) или в пищевой пленке в холодильном шкафу.*

5. В каком цехе будет производиться приготовление бутербродов?

*Ответ. Приготовление будет производиться в холодном цехе. Холодной цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок, а также сладких блюд и бутербродов. Продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке. Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и гастрономии на порции.*

## **II. Новые понятия и способы действия**

### **Изложение нового материала, показ приемов.**

При изложении нового материала применяется телевизор, ноутбук, презентация в Power Point, план-конспект, инструкционно - технологическая карта приготовления и оформления закусочных бутербродов (Finger Food).

### **ПРИЛОЖЕНИЕ №1**

#### **Преподаватель.**

#### ***Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов.***

**К холодным блюдам и закускам** принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир, и его приготавливают небольшими порциями и в ассортименте. Подают перед подачей основного блюда. Они дополняют состав основных блюд, украшают стол.

На сегодняшнем занятии мы завершим изучение темы: Приготовление закусочных бутербродов.

Бутерброд – ломтик пшеничного или ржаного хлеба с одним или несколькими продуктами. Слово «бутерброд» переводится с немецкого языка как «хлеб с маслом». Их подают как самостоятельное блюдо или закуску. Хлебной основой могут служить пшеничный или ржаной хлеб, багеты, булочки, слойки, тосты, таралетки, волованы, сухое печенье, пита или хлебцы. Делят по температуре подачи на холодные и горячие и по способу приготовления на открытые закрытые и закусочные.



Рис. Классификация бутербродов

### **Открытые бутерброды**

*Простые бутерброды* – обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтике хлеба.

*Сложные бутерброды* – используются два или три сочетающихся по вкусу продукта.

### **Закрытые бутерброды**

*Сандвичи.* Используют в основном хлеб без корок, разрезая его на полоски шириной 5-6 см, толщиной 0,5 см. На полоску хлеба наносят тонкий слой сливочного масла (или масляной смеси), укладывают тонкие ломтики подготовленных продуктов. Накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, и разрезают на бутерброды квадратной, треугольной или другой формы.

*Многослойные бутерброды.* Приготавливают из разных сортов хлеба и разнообразных начинок.

*Бутерброды-рулеты* готовят с использованием черного или белого хлеба, который легко сгибается и не ломается, если его сворачивать.

*Бутербродные торты* делают из самых разнообразных бутербродов, используя различные сорта хлеба, располагая слоями или вперемешку. Могут быть круглые, прямоугольные, треугольные, продолговатые, овальные и т.д. Их готовят однослойными (низкими) и многослойными.

#### **К закусочным бутербродам относят:**

*Тарталетки и канапе.* Их готовят в виде миниатюрных пирожных и включают в группу банкетных закусок. Канапе – это закуска на один укус. Для них применяют пластмассовые шпажки, шпильки, которыми скрепляют продукты.

*Tapas* (исп. *tapas*, мн. ч., от слова *tapa* — «крышка») в Испании любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Это могут быть как орешки, чипсы или маслины, так и самостоятельные блюда (например, «пинчо моруно», шашлык из свинины, или «пинчос доностьяррас» в Сан-Себастьяне — множество различных холодных и горячих закусок, или маленький кусочек хлеба, пропитанный томатным соком). Исторически, закуску (кусочек хлеба или хамона) было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина (закрывая его содержимое от мух и пыли). Они подаются на общей тарелке, без столовых приборов, размером — на один или три укуса.

Сегодня популярны **фингер-фуды (finger food** в переводе «еда пальцами») на два укуса.

Фингер-фуд может быть совершенно разных форм, цветов и размеров. По желанию из таких блюд можно сделать невероятные сложные композиции или же, напротив, ограничиться простыми закусками.

**Сегодня мы подробнее разберем приготовление и подачу Фингер-фуда с элементами демонстрационного экзамена.** Этот способ приготовления наиболее рационально использовать при изготовлении изделия на конкурсных соревнованиях и демоэкзамене.

#### **Сегодняшнее задание:**

Деление на 4 группы. Под руководством мастеров первая команда приготавливает Finger Food с обязательным продуктом (ово-лакто), вторая команда с обязательным ингредиентом (печень куриная). Остальные

производят оценку выполнения задания во время приготовления, включая слепую дегустацию.

Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»

- 1ый вид: - приготовление с использованием «ово-лакто» (*Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты*)
- 2ой вид: Использовать обязательный продукт (печень куриная) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.
- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Подача.

Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук) в соответствии с нижеприведённой схемой:



- Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
- Время приготовления составляет 3 часа 15 минут
- Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию
- Для того чтобы эксперты смогли оценить подачу Finger Food в соответствии с вышеприведённой схемой, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе участника и затем показать группе, которая оценивает данный аспект.
- Используйте продукты с общего стола
- Используйте продукты из заказанного списка

### **Критерии оценивания**

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах демонстрационного экзамена.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

## **Мастер производственного обучения**

### **Инструктирование по вопросам предстоящей работы:**

Инструктаж по ОТ и ТБ

Подобрать необходимый инвентарь и инструмент.

Подготовить сырье.

Организовать свое рабочее место.

Дать оценку качества готового блюда.

Произвести обработку основного сырья.

### **III. Текущий инструктаж**

#### **Практический показ мастера**

Во время приготовления «Finger Food» две команды экспертов проводят оценивание по бланкам представленным мастерами производственного обучения.

Сегодня мы сами будем выполнять часть модуля демонстрационного экзамена- Фингер –фуд. При подаче на тарелке должно быть 2 вида один вид должен содержать обязательный ингредиент – печень куриная, второй ово-лакто.

Толмачева Л.В. – мастер производственного обучения.

Я буду демонстрировать приготовление фингер фуд паштет из куриной печени в шоколадной глазури на бисквитном тесте. Приготовление разделено на 5 этапов. Это приготовление паштета, приготовления теста, приготовление крошки, приготовление глазури и оформление.

Печеночный паштет будем готовить в термомиксе. Термомикс - Это новый, многофункциональный кухонный прибор, появление которого произвело революционный эффект в кулинарии, меняя привычные представления о готовке. Это новейшее устройство совмещает в себе функции популярных кухонных приборов, таких как мясорубка, терка, блендер, пароварка и др. процесс автоматизирован поэтому освобождает руки повару. Устанавливается нужная программа и термомикс делает свою работу.

Выполнение задания начнем с организации рабочего места, расстановки оборудования инвентаря и продуктов для комфортной работы. (Происходит расстановка с комментариями мастера, в том числе тарелки для подачи ставят в холодильник).

Первый этап. Начнем с приготовления паштета. Печень промываем. Овощи моем, очищаем, нарезаем произвольной формой (мастер задает вопрос обучающимся: Какую доску нужно использовать для нарезки овощей? Анализирует данный ответ), (Правильный ответ – зеленая доска) Перед тем как переложить нарезанные овощи с доски мастер задает вопрос обучающимся : Как и чем лучше воспользоваться при перекладывании овощей в чашу, чтобы не нарушить правила охраны труда и техники безопасности? Мастер анализирует ответы обучающихся. (Правильный ответ – целесообразней воспользоваться скребком, а не ножом). Закладываем овощи в чашу термомикса устанавливаем режим 20 сек./ск.5 (измельчение). Добавляем растительное масло, режим 4мин/100С/ск(ложечка). Добавить печень, бекон, режим 12 мин/100С/ск. (ложечка). Добавляем специи, соевый соус, сливочное масло и измельчаем 2 раза по 10сек./ск 10. Смотрим на консистенцию паштета, если есть необходимость операцию нужно повторить. Готовый паштет перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем в силиконовые формы. Отправляем в шок на 20 минут.

Второй этап. Пока паштет охлаждается мы с вами займемся ореховой крошкой. Орехи кладем в кутер измельчаем. Смешиваем с соком свеклы. Выкладываем в гастроемкость и подсушиваем в парике 180С 10-15 минут. Свекольный сок добавляем для приобретения бардового цвета у крошки.

Третий этап. Приготовление бисквитного теста. Рецепт этого теста взята из книги С. Петербургская кухня 1862г. Растапливаем сливочное масло, ждем пока оно подстынет. Отделяем желтки от белков. Белки ставим в холодильник. Муку просеиваем. (Мастер задает вопрос обучающимся: Для чего нужно просеивать муку?) Мастер анализирует ответы обучающихся. (Правильный ответ – для насыщения кислородом, избавление от посторонних примесей) Сыр трем на мелкой терке (Мастер задает вопрос



обучающимся: На какой доске нужно натирать сыр?) Мастер анализирует ответы обучающихся. (Правильный ответ – белая доска) Зелень мелко измельчаем. Подстывшее сливочное масло добавляем к желткам, добавляем соль, взбиваем венчиком до увеличения в объеме. Отдельно взбиваем белки яиц в устойчивую пену. Соединяем белки, сыр, зелень и яично-масляную смесь. Быстро вымешиваем, чтобы белки не осели и выкладываем массу на пергаментную бумагу и размазываем тонким слоем. Выпекаем 10-15 минут при 180С. После выпечки даем остынуть, вырезаем круглой выемкой.

Четвертый этап. Приготовление шоколадной глазури. Желатин замачиваем холодной водой. Шоколад растапливаем на паровой бане. Сливки соединяем с глюкозой, доводим до кипения, соединяем с шоколадом, желатином, вымешиваем, добавляем растительное масло. Рабочая температура 37С.

Печеночный паштет достаем из форм, покрываем глазурью, посыпаем ореховой крошкой, устанавливаем на кругляши бисквитного теста.

Готовые фингер –фуды кладем в холодильник маркируем и оставляем в нем до подачи.

Далее продолжит показ по приготовлению фингер –фудов ово-лакто Гросс В.С. – мастер производственного обучения.

Я буду демонстрировать приготовление фингер фудов ОВОЛАКТО (разновидность вегетарианской кухни, где можно использовать яйцо и молочные продукты) на тесте собственного приготовления (печенье крекер), оформленный творожным сыром, помидором черри и листиком базилика. Приготовление разделено на 5 этапов. Это приготовление теста собственного производства, выпечка крекеров, приготовление творожной начинки, подготовка элементов оформления (помидор черри и зелень базилика), оформление и отпуск.

Выполнение задания начнем с организации рабочего места, расстановки оборудования, инвентаря и продуктов для комфортной работы. (Происходит расстановка с комментариями мастера, в том числе тарелки для

подачи ставятся в холодильник для охлаждения, т.к. температура подачи блюда замеряется по борту тарелки).

**Первый этап.** Начнем с приготовления теста. Просеять муку в миску. В муку добавить соль, сахар и семена кунжута. Всё перемешать лопаткой или венчиком. В небольшую кастрюлю влить воду, довести её до кипения, добавить растительное масло и натёртый на мелкой терке зубчик чеснока, перемешать. В муку постепенно влить воду с маслом и чесноком и замесить тесто. Оно должно получиться нежным и мягким, хорошо держащим форму. Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить на 20-30 минут в холодильнике.

**Второй этап.** Приготовление крекеров.

Разогреть пароконвектомат до 180\*С.

На доске, подпыленной мукой раскатать тесто (мастер производственного обучения задаёт вопрос обучающимся: «Какого цвета должна быть доска для раскатки теста?» Анализирует ответы обучающихся.) (Правильный ответ: доска белого цвета.) в пласт не менее 4 мм. Нарезать пласт теста при помощи выемки на нужные формы – квадратики, кружочки, треугольники, цветочки.

Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него заготовки из теста, проколоть их вилкой (без дырочек крекер поднимется и не будет хрустеть), смазать яйцом, посыпать будущее печенье прованскими травами и поставить выпекать в пароконвектомат при температуре 180\*С около 25 минут. Вынуть готовые крекеры из пароконвектомата и охладить.

**Третий этап.** Приготовление творожной начинки.

В отдельной миске сыр творожный смешать с сыром маскарпоне, добавить сливки, довести до вкуса (соль, перец при необходимости), всё хорошо вымесить ложкой или вилкой до однородной массы. Сырную начинку выложить в кондитерский мешок. При необходимости можно отправить для непродолжительного хранения в холодильник, предварительно подписав с указанием времени приготовления сырной начинки.

**Четвёртый этап.** Подготовка элементов оформления.

Помидоры черри помыть, нарезать (мастер производственного обучения задает вопрос обучающимся: «Какого цвета доску нужно использовать для нарезки овощей?» Анализирует данный ответ.) (Правильный ответ – доска зелёного цвета.) на зелёной доске дольками, предварительно удалив плодоножку. Переложить нарезанные помидоры при помощи скребка в подготовленную тару.

Зелень базилика промыть, просушить на бумажном полотенце и при помощи кулинарных ножниц нарезать на одинаковые листики, переложить их в подготовленную тару.

**Пятый этап.** Оформление и отпуск фингер фудов.

На готовые крекеры отсадить сырную начинку из кондитерского мешка в виде цветочков. Сверху на «цветочки» установить дольки помидоров черри и листики базилика в одном направлении.

Готовые фингер фуды ОВОЛАКТО установить на охлаждённую тарелку в один ряд.

Рядом, тоже в один ряд, устанавливаем второй вид фингер фудов с печенью.

## **Преподаватель**

### **Закрепление материала**

*Интерактивная технология «Учась - учусь»*

1. Сегодня я освоил навыки приготовления Фингер фуда с куриной печенью, приготовление которого было произведено по стандартам World Skills. Нашей командой было отобрано определенное количество продуктов, необходимое для приготовления блюда и мы должны были в точности уложиться во времени приготовления и правильности подачи.

2. А наша команда приготавливала Фингер фуд с «ово-лакто». Мастера производственного обучения показали нам как правильно подавать блюдо и как не стоит делать. Напомню, что *оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только*

продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты. Я научился (описать что).

3. Мы оценивали работу по стандартам World Skills. Описание оценивания в ходе работы.

### Мастер производственного обучения

При проведении закрепления материала вводного инструктажа, преподаватель использует технологию «Учась – учусь». В процессе опроса комментируют те вопросы, которые вызвали затруднения у обучающихся.

Предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках.

При приготовлении могут возникнуть дефекты:

<b>Возможный дефект</b>	<b>Причина возникновения</b>	<b>Пути устранения или предупреждения</b>
Тесто для крекера слишком жидкое	Возможно, вы добавили слишком много воды	Добавьте муки и замесите тесто нужной консистенции
Тесто для крекера слишком тугое	Добавили много муки или мало жидкости	Добавьте воды и замесите тесто нужной консистенции
Крекеры после выпечки получились разной толщины	Неравномерно раскатано тесто	Равномерно раскатайте тесто
Крекеры после выпечки не хрустящие, а мягкие	Недопеченное изделие	Допеките до нужного состояния
Крекеры после выпечки слишком темного («загорелого») цвета	Не правильно выставлена температура выпечки или слишком длительное время выпечки	Проверьте и установите температуру и время выпечки согласно технологии приготовления. Сгоревшие крекеры утилизировать, замесить другое тесто и процесс выпечки повторить
Крекеты после выпечки получились не одинаковыми по форме	Возможно, вы при переключении полуфабрикатов для выпекания потянули их в стороны	Аккуратно переключайте выпечной полуфабрикат на противень для выпекания, чтобы он не потерял своей формы
Сырная масса слишком густая и плохо отсаживается из кондитерского мешка на фингер фуд	Возможно, сыры слишком густой консистенции	Добавьте сливок и вымесите сырную массу нужной консистенции
Сырная масса слишком жидкая и выливается из кондитерского мешка	Добавлено слишком много сливок	Возьмите половину жидкой сырной массы и добавьте в неё сыр и вымесите массу нужной консистенции
После оформления фингер фуды имеют различный вид	Вы устанавливали оформление в различном направлении или	Старайтесь всё выполнять аккуратно, в одном направлении и соблюдать

	оформление («цветочек» из сырной массы, долька помидора черри и листик базилика) имеет различный размер	соразмерность продуктов
При подаче на тарелке фингер фуды расположены полукругом или «ступеньками»	Не соблюдены правила подачи или фингер фуды слишком велики и не вместились в один ряд	Соблюдайте правила подачи и технологию приготовления

Объяснить, как должна быть представлена работа, напомнить, что в конце занятия обучающиеся должны привести в порядок рабочие места.

#### **IV. Заключительный инструктаж.**

##### **Подведение итогов рабочего дня:**

##### **Преподаватель**

-выставление оценок согласно данным оценивания от двух команд и слепой дегустации.

-анализ выполненных учебно - производственных работ, нарушений техники безопасности;

- разбор характерных ошибок, допускаемых обучающимися;

- выставление оценок за выполненную работу; задание на дом.

##### **Приведение в порядок рабочих мест и сдача инструментов.**

Преподаватель    Буркова А.В. \_\_\_\_\_

Мастер п/о    Толмачева Л.В. \_\_\_\_\_

Мастер п/о    Гросс В.С. \_\_\_\_\_

## Заключение

Представленная методическая разработка рассматривает методику проведения занятия с применением теоретических знаний на практике, с использованием элементов интерактивных и информационно – коммуникационных технологий.

Методическая цель занятия реализуется при создании условий, при которых обучающиеся открывают новые знания, овладевают новыми способами поиска информации, развивают проблемное мышление.

*Бинарное - занятие* - это нетрадиционная форма обучения. В ее структуре органически сочетаются личности преподавателя, мастера производственного обучения и обучающихся, их взаимодействие друг с другом.

*Эффективность бинарных занятий исключительна.*

- соединяются педагогические усилия нескольких педагогов, что позволяет на высоком уровне вести профессиональное обучение, т.к. достоинства одного дополняются достоинствами другого;

- при бинарном обучении кооперированного характера педагоги располагают временем, необходимым для изучения результатов своей деятельности в прошедшем шаге, т.к. смена ведущей роли в ходе занятия одного педагога другим, смена познавательных учебных шагов благоприятствует тому, чтобы педагог мог увидеть практические результаты своих действий;

- усиление индивидуальности обучения. Регулярная смена учебных шагов позволяет выявить тех обучающихся, которые нуждаются в особом внимании;

- облегчается изучение сложных тем.

*Бинарное обучение помогает в подготовке к конкурсам WorldSkills и демоэкзамену:*

- повышение качества профессиональных знаний и формирование профессиональных умений, навыков;

- повышение познавательной и практической активности;

- снижение числа случаев механического заучивания материала;
- усиление самоконтроля обучающихся в процессе выполнения работы;
- усиление способности обучающихся работать по обобщенному алгоритму;
- повышение творческой активности;
- устраняется дублирование в теоретическом и производственном обучении;
- повышается воспитательная роль обучения.

Использование нетрадиционных форм обучения и интерактивных технологий - это ключ к решению учебно-комплексных задач в изучении материала с различных позиций, путь в профессионализм.

Результативность достигается за счет совместной, творческой работы преподавателя, мастера и обучающихся в области целеполагания, анализа и оценивания результатов.

# **Список используемой литературы**

**Основные источники:**

**Дополнительные источники:**

**Интернет-ресурсы:**



# **ПРИЛОЖЕНИЯ**

ТЕМА ЗАНЯТИЯ:

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ОТПУСК ЗАКУСОЧНЫХ БУТЕРБРОДОВ.

- **Цель: образовательные:** создать условия для освоения обучающимися теоретических и практических знаний; ознакомиться с технологией приготовления и оформления бутербродов.
- **развивающие:** содействовать развитию у обучающихся способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности; развивать умение планировать свою работу; использовать полученные знания на практике; рационально использовать время.
- **воспитательные:** способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности; трудолюбие; коллективные отношения.

WorldSkills International (WSI) – международное некоммерческое движение девиз, которого «Делай мир лучше силой своего мастерства».



Цель - повышение престижа рабочих профессий и развитие навыков мастерства. Сегодня WorldSkills - это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологических производств. В этом движении 79 стран, включая Россию.

Наш колледж в 2016 году присоединился к движению WorldSkills.

Обучающиеся принимали участие в отборочных чемпионатах из разных групп, соревновались между собой за право участия на региональном чемпионате.

Обучающийся Крупичко Тимур в 2018 году занял 3 место.

Гаук Анастасия в 2019 году заняла 2 место в региональном чемпионате WorldSkills.

*Согласно поручения Президента РФ обеспечивается внедрение демонстрационного экзамена по стандартам «WorldSkills Россия» в качестве государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.*

В 2019 году группа приняла участие в ДЭ где показала свои навыки в приготовлении блюд.

**К холодным блюдам и закускам** принято относить холодные блюда, в составе которых имеется основной продукт и отсутствует гарнир, и его приготавливают небольшими порциями и в ассортименте. Подают перед подачей основного блюда. Они дополняют состав основных блюд, украшают стол.

*Бутерброд* – ломтик пшеничного или ржаного хлеба с одним или несколькими продуктами. Слово «бутерброд» переводится с немецкого языка как «хлеб с маслом». Их подают как самостоятельное блюдо или закуску. Хлебной основой могут служить пшеничный или ржаной хлеб, багеты, булочки, слойки, тосты, тарталетки, волованы, сухое печенье, пита или хлебцы. Делят по температуре подачи на холодные и горячие и по способу приготовления на открытые закрытые и закусочные



Рис. Классификация бутербродов

\_\_\_\_\_ **бутерброды**  
\_\_\_\_\_ *бутерброды* – обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтике хлеба.  
\_\_\_\_\_ *бутерброды* – используются два или три сочетающихся по вкусу продукта.

\_\_\_\_\_ **бутерброды**  
*Сандвичи.* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Многослойные бутерброды.* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Бутерброды-рулеты* \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ *Бутербродные торты* \_\_\_\_\_

### **К закусочным бутербродам относят:**

*Тарталетки и канапе.* Их готовят в виде миниатюрных пирожных и включают в группу банкетных закусок. Канапе – это закуска на один укус. Для них применяют пластмассовые шпажки, шпильки, которыми скрепляют продукты.

*Tapas (исп. tapas, мн. ч., от слова tapa — «крышка») в Испании любая закуска, подаваемая в баре к пиву или вину. Это могут быть как орешки, чипсы или маслины, так и самостоятельные блюда (например, «пинчо моруно», шашлык из свинины, или «пинchos доностьярас» в Сан-Себастьяне — множество различных холодных и горячих закусок, или маленький кусочек хлеба, пропитанный томатным соком). Исторически, закуску (кусочек хлеба или *хамона*) было принято класть на подаваемый стакан или кувшин вина (закрывая его содержимое от мух и пыли). Они подаются на общей тарелке, без столовых приборов, размером — на один или три укуса. Сегодня популярны фингер-фуды (finger food в переводе «еда пальцами») на два укуса. Фингер-фуд может быть совершенно разных форм, цветов и размеров. По желанию из таких блюд можно сделать невероятные сложные композиции или же, напротив, ограничиться простыми закусками.*

Приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида Размер «на два укуса»

• 1ый вид: - приготовление с использованием «ово-лакто» (*Оволактовегетарианство - вариант вегетарианства, приверженцы которого употребляют в пищу не только продукты растительного происхождения, но также яйца и молочные продукты*)

• 2ой вид: Использовать обязательный продукт (печень куриная) который необходимо согласовать в подготовительный день с менеджером компетенции или его заместителем.

• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\гарированы и маркированы.

• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

#### Подача.

Закуски должны быть поданы на 2 круглых белых плоских блюдах диаметром 30 – 32 см (на каждом блюде 10 штук) в соответствии с нижеприведённой схемой:



- Подаются два идентичных блюда. На тарелки выкладываются только изделия, сама тарелка не декорируется
- Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая тарелка подаётся в дегустацию.
- Используйте продукты с общего стола
- Используйте продукты из заказанного списка

#### Критерии оценивания

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

По результатам выполнения задания заполняется оценочный лист, на основании которого, по разработанным ранее критериям, принимается решение о результатах демонстрационного экзамена.

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями.

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов.

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция) стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Задание



Рис. Классификация бутербродов

\_\_\_\_\_ **бутерброды**  
\_\_\_\_\_ *бутерброды* – обычно с одним видом продукта на смазанном маслом или масляной смесью ломтике хлеба.  
\_\_\_\_\_ *бутерброды* – используются два или три сочетающихся по вкусу продукта.

\_\_\_\_\_ **бутерброды**  
*Сандвичи.* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*Многослойные бутерброды.* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*Бутерброды-рулеты* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
*Бутербродные торты* \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Технологическая карта №1**

**Фингер-фуд обязательный ингредиент – печень куриная на бисквитном тесте.**

№ п/п	Наименование продукта	Вес брутто	Вес нетто
<b>Паштет из печени</b>			
1	Печень куриная	200	200
2	Лук репчатый	80	65
3	Морковь	80	65
4	Бекон сыровяленый	30	30
5	Соевый соус	5	5
6	Перец черный молотый	0,1	0,1
7	Мускатный орех	0,1	0,1
8	Масло растительное	50	50
9	Масло сливочное	30	30
<b>Бисквитное тесто</b>			
1	Яйцо	3шт	3шт
2	Масло сливочное	50	50
3	Мука	60	60
4	Петрушка	5	5
5	Пармезан	20	20
6	Соль	2	2
<b>Шоколадная глазурь</b>			
1	Черный шоколад	65	65
2	Желатин	3	3
3	Сливки 33%	45	45
4	Глюкоза	10	10
5	Растительное масло	7	7
<b>Ореховая крошка</b>			
	Фисташки	50	50
	Сок свеклы	15	15

**Технология приготовления**

**Печеночный паштет.** Печень промываем. Овощи моем, очищаем, нарезаем произвольной формой. Закладываем чашу термомикса режим 20 сек./ск.5 (измельчение). Добавляем растительное масло, режим 4мин/100С/ск(ложечка). Добавить печень, бекон, режим 12 мин/100С/ск. (ложечка). Добавляем специи , соевый соус, сливочное масло и измельчаем 2 раза по 10сек./ск 10. Готовый паштет перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем в силиконовые формы. Отправляем в шок на 20минут.

**Бисквитное тесто.** Растапливаем сливочное масло, ждем пока оно подстынет. Отделяем желтки от белков. Белки ставим в холодильник. Муку просеиваем. Сыр трем на мелкой терке. Зелень мелко измельчаем. Подстывшее сливочное масло добавляем к желткам, добавляем соль, взбиваем венчиком до увеличения в объеме. Отдельно взбиваем белки яиц в устойчивую пену. Соединяем белки, сыр, зелень и яично-маслянную смесь. Быстро вымешиваем, чтобы белки не осели и выкладываем массу на пергаментную бумагу и размазываем тонким слоем. Выпекаем 10-15 минут при 180С. После выпечки даем остынуть, вырезаем круглой выемкой.

**Ореховая крошка.** Орехи кладем в кутер измельчаем. Смешиваем с соком свеклы. Выкладываем в гастроемкость и подсушиваем в парике 180С 10-15 минут.

**Шоколадная глазурь.** Желатин замачиваем холодной водой. Шоколад растапливаем на паровой бане. Сливки соединяем с глюкозой, доводим до кипения, соединяем с шоколадом, желатином , вымешиваем, добавляем растительное масло. Рабочая температура 37С.

Печеночный паштет достаем из форм, покрываем глазурью, посыпаем ореховой крошкой, устанавливаем на кругляши бисквитного теста.

## Технологическая карта №2

Наименование блюда: **Фингер фуд ОВОЛАКТО (2-е тарелки)**

<i>1 вид: Крекер с творожным сыром, помидором чери и базиликом (10 шт.)</i>				
№ п/п	Наименование	Вес брутто	Вес нетто	Технология приготовления
	<b>Печенье-крекер</b>			<p><b>Печенье-крекер:</b> Просеянную муку перемешать с солью, семенами кунжута и сахаром.</p> <p>В небольшую кастрюлю влить воду, довести её до кипения и добавить растительное масло и натертый на мелкой терке чеснок.</p> <p>В муку постепенно добавить кипящую воду с маслом и чесноком. Замесить тесто. Оно должно получиться нежным и мягким, хорошо держащим форму.</p> <p>Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить на полчаса в холодильнике.</p> <p>Разделить тесто на 2-е равные части и раскатать их в пласт не тоньше 4 мм.</p> <p>Порезать каждый пласт на небольшие квадраты, треугольники или круги – форма может быть любая.</p> <p>Противень застелить пергаментной бумагой, выложить на него заготовки, проколоть их вилкой (без дырочек крекер поднимется и не будет хрустеть), смазать яйцом.</p> <p>Присыпать будущее печенье прованскими травами.</p> <p>Разогреть духовку до 180*С, выпекать при этой же температуре около 25 минут.</p> <p>Вынуть крекеры из духовки и охладить.</p> <p><b>Начинка.</b> Сыры смешать со сливками, довести до вкуса, выложить в кондитерский мешок.</p> <p><b>Оформление:</b> Отсадить из него на крекеры цветочки, сверху установить нарезанные чери, листики базилика.</p>
	Мука	220	220	
	Мука на подпыл	35	35	
	Вода фильтрованная	½ стакана	120	
	Масло растительное	3 ст.ложки	15	
	Приправа «Прованские травы»	3 щепотки	2	
	Чеснок	1 зубчик	2	
	Соль	½ чайн.лож.	1,5	
	Сахар	½ чайн.лож.	1,5	
	Семена кунжута	1 стол.ложка	2-3	
	<b>Начинка</b>			
	Творожный сыр	70	70	
	Маскарпоне	70	70	
	Сливки 33%	25	25	
	Чери	80	80	
	Базилик	7	7	

## ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

**Внешний вид:** на тарелку в одну линию уложены фингер-фуды одинаковой формы (круглые, или прямоугольные, или квадратные, или треугольные), декор на «цветочках» из смеси сыров и сливок в виде помидор-черри «смотрит» в одном направлении.

**Правила подачи:** подается на мелкой столовой тарелке.

**Цвет, вкус:** соответствуют требованиям данного блюда.

**Консистенция:** у печенья крекер плотная, хрястящая, у сыров -- мягкая, нежная.

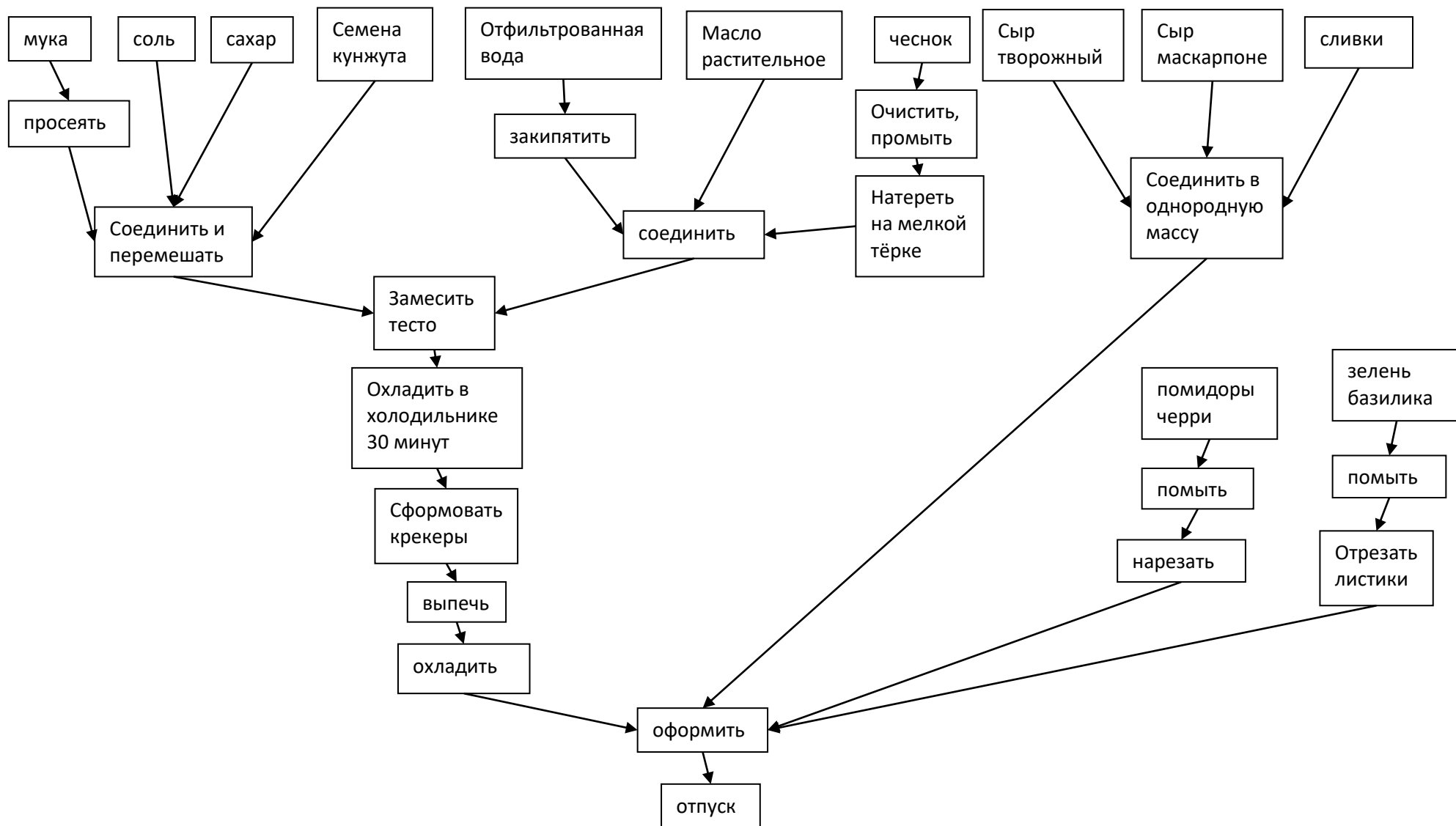
**Температура подачи блюда (тарелки):** +1 – (+14)<sup>0</sup>С.

**Время хранения:** отпускают сразу.

**Карту составил:**



Технологическая схема приготовления фингер-фуда ОВОЛАКТО



### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

Китель (поварская куртка) - белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева фамилия и имя участника или эксперта, логотип учебного заведения - рукав выше локтя, на воротнике допускается размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона. Передник или фартук - при работе любого цвета, при сервировке и подаче белого цвета. Брюки поварские чёрного или тёмного цвета. Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый). Обувь - безопасная закрытая обувь с задником. Для экспертов обязательные элементы одежды - китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

## Критерии оценивания по МДК

Оценка	Критерии оценивания
«5»	если обучающийся: полностью освоил учебный материал, имеет системные, глубокие знания; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
«4»	если обучающийся: в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.
«3»	если обучающийся: не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, воспроизводит учебный материал с помощью преподавателя; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.
«2»	если обучающийся: почти не усвоил учебный материал, имеет фрагментарные представления по предмету изучения; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя.

**Критерии оценивания по УП**

Оценка	Критерии оценивания
«5»	Ставится, если обучающийся: выполнил работу самостоятельно, соблюдая все технологические требования и правила охраны труда. Работа выполнена аккуратно с отличным качеством.
«4»	Ставится, если обучающийся: выполнил работу прибегая к помощи мастера, допуская незначительные ошибки в технологическом процессе, с соблюдением правил охраны труда.
«3»	Ставится, если обучающийся: выполнял работу не самостоятельно с грубыми ошибками в технологическом процессе, нарушая правила охраны труда. Работа не аккуратная.
«2»	Ставится, если обучающийся: не выполнил работу в отведённое время, не зная технологического процесса, с нарушениями правил охраны труда.

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
\_\_\_\_\_ А.А. Сиверс  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

## ПЛАН БИНАРНОГО ЗАНЯТИЯ №

Дата проведения «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_

Профессия: Повар, кондитер

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

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

УП 03 Учебная практика

**Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.**

**Тема занятия:** Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов.

**Цель: образовательные:** создать условия для освоения обучающимися теоретических и практических знаний; ознакомиться с технологией приготовления и оформления бутербродов.

**развивающие:** содействовать развитию у обучающихся способности к профессионально-аналитическому мышлению, творческой активности и самостоятельности; развивать умение планировать свою работу; использовать полученные знания на практике; рационально использовать время.

**воспитательные:** способствовать воспитанию чувства ответственности за конечный результат своей профессиональной деятельности; трудолюбие; коллективные отношения.

**Методы:** словесные - объяснение изложенного материала, наглядные – демонстрация приготовления блюд, практические – выполнение упражнений.

**Педагогические технологии:** игровая технология с решением ситуационных задач, интерактивные – «снежный ком», «учась-учусь».

**Материально – техническое оснащение:** доски, оборудование, инвентарь, инструменты.

**Метапредметные связи:** ОП.03; МДК.03.01; ОП 02.

**Формы работы обучающихся:** индивидуальные, групповые

**Тип занятия:** применение теоретических знаний на практике.

**Место проведения:** кухня - лаборатория

**Комплексно-методическое обеспечение:** программно-педагогическое средство мультимедиа, натуральные образцы.

**Материально-техническое оснащение:**

ноутбук, мультимедийный проектор, инструкции по охране труда, критерии оценивания, телевизор, презентация в Power Point, план-конспект, инструкционно - технологическая карта приготовления и оформления закусочных бутербродов (Finger Food).

### **Метапредметные связи:**

**МДК.03.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

### **ОП.03**

## **I. Вводный инструктаж.**

### **Организационный момент:**

- Приветствие обучающихся преподавателем и мастерами группы.
- Доклад дежурного.
- Отметка в журнале отсутствующих – выявление причин их отсутствия, определение готовности группы к занятию.
- Проверка мастером готовности рабочих мест обучающихся к началу занятия (ТБ), внешнего вида (спецодежда).
- Выдача дежурным инструкционных карт.

**Сообщение темы и цели занятия. Мотивация учебной деятельности.**

**Тема нашего занятия:** Приготовление, оформление и отпуск закусочных бутербродов.

### **Мотивация учебной деятельности:**

- презентация к занятию. Достижения обучающихся колледжа в чемпионатах WorldSkills.

**Актуализация опорных знаний и умений обучающихся.**

### **Проведение беседы по пройденному материалу.**

Давайте повторим темы предыдущих занятий с использованием интерактивной технологии «Снежный ком».

1. Как классифицируются холодные блюда и закуски?
2. Назовите температуру подачи холодных блюд и закусок?
3. Расскажите, нужна ли подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд и закусок?
4. Опишите подготовку сыра?
5. В каком цехе будет производиться приготовление бутербродов?

## **II. Новые понятия и способы действия**

### **Изложение нового материала, показ приемов.**

Выдача заданий.

### **Мастер производственного обучения**

### **Инструктирование по вопросам предстоящей работы:**

Инструктаж по ОТ и ТБ

Подобрать необходимый инвентарь и инструмент.

Подготовить сырье.

Организовать свое рабочее место.  
Дать оценку качества готового блюда.  
Произвести обработку основного сырья.

### **III. Текущий инструктаж**

#### **Практический показ мастера**

##### **Преподаватель**

Во время приготовления «Finger Food» две команды экспертов проводят оценивание по бланкам представленным мастерами производственного обучения. ПРИЛОЖЕНИЕ бланков

##### **Закрепление материала**

Интерактивная технология «Уча - учусь»

##### **Мастер производственного обучения**

При проведении закрепления материала вводного инструктажа, преподаватель использует технологию «Учась – учусь». В процессе опроса комментируют те вопросы, которые вызвали затруднения у обучающихся.

Предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках.

Объяснить, как должна быть представлена работа, напомнить, что в конце занятия обучающиеся должны привести в порядок рабочие места.

### **IV. Заключительный инструктаж.**

#### **Подведение итогов рабочего дня:**

##### **Преподаватель**

-выставление оценок согласно данным оценивания от двух команд и слепой дегустации.

-анализ выполненных учебно - производственных работ, нарушений техники безопасности;

- разбор характерных ошибок, допускаемых обучающимися;

- выставление оценок за выполненную работу; задание на дом – работа с учебником.

#### **Приведение в порядок рабочих мест и сдача инструментов.**

Преподаватель    Буркова А.В. \_\_\_\_\_

Мастер п/о    Толмачева Л.В. \_\_\_\_\_

Мастер п/о    Гросс В.С. \_\_\_\_\_