МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж отраслевых технологий

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФИНГЕР-ФУДА ПО ТРЕБОВАНИЯМ МОДУЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

Методическая разработка открытого занятия (мастер-класса)
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработал _____ /А.А. Имаева/

Согласовано:
методист
_____ /Г.И. Гущина/
«___»_____ 2020 г.

Рассмотрено на заседании ЦК пищевых производств
Протокол № __ от «___»_____2020 г.
Председатель _____ /М.А.Денисенко/

2020

СОДЕРЖАНИЕ

Введение……..... 3

Методическое обоснование мастер-класса……..... 4

План мастер- класса……..……..... 7

Содержание мастер-класса ……..... 8

Список использованных источников……..... 11

Введение

Методическая разработка занятия (мастер-класса) на тему: «Приготовление фингер-фуда по требованиям модуля демонстрационного экзамена» может быть использована в рамках подготовки обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к демонстрационному экзамену по компетенции «Поварское дело». Кроме того, форма и содержание представленной разработки позволяют использовать ее для проведения внеклассного мероприятия в профориентационной работе педагогов со школьниками.

Занятие проводится с целью повышения осведомленности обучающихся с процедурой демонстрационного экзамена, развития устойчивого интереса и уважительного отношения к выбранной профессиональной деятельности, созданию положительного имиджа специальностей и профессий сферы общественного питания.

Методы, технологии и приемы организации учебно-познавательной деятельности на занятии отвечают требованиям, предъявляемым к современному уроку в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего общего образования и среднего профессионального образования. Наряду с традиционными методами обучения используются современные образовательные технологии (обучение в сотрудничестве, информационно-коммуникационные технологии, имитационный активный метод (имитация профессиональной деятельности).

Форма организации занятия – мастер-класс.

Мастер-класс – это открытая педагогическая форма, позволяющая демонстрировать новые возможности развития профессионализма и творческих способностей всех участников занятия.

Методическое обоснование мастер-класса

Тема занятия: Приготовление фингер-фуда по требованиям модуля демонстрационного экзамена.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип занятия: овладение новыми знаниями и умениями.

Форма занятия: мастер-класс.

Цель занятия: формирование положительного имиджа специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; созданию условий для передачи опыта в приготовлении блюд в соответствии с заданием демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия с использованием обязательных продуктов.

Задачи урока:

1) дидактические:

- формировать знания обучающихся по технологии приготовления закусок типа фингер-фуда;
- организовать трудовую деятельность обучающихся по созданию фингер-фуда;

2) развивающие:

- развивать навыки сотрудничества и умения коллективного взаимодействия в образовательной деятельности;
- формировать основы саморазвития, готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- развивать умения анализировать и обобщать полученные знания.

3) воспитательные:

- способствовать формированию у обучающихся осознанного отношения к своей профессии;
- воспитывать чувства ответственности, целеустремленности, нетерпимости к браку при приготовлении кулинарного изделия;
- формировать мотивацию обучающихся к достижению высоких результатов, совершенствованию профессиональных способностей и мастерства.

Планируемые результаты занятия

Обучающиеся должны

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь;
- готовить разные виды фингер-фуда в соответствии с заданием демонстрационного экзамена.

знать:

- основные положения о движении Ворлдскиллс и демонстрационном экзамене по компетенции «Поварское дело».
- теоретические сведения о закусках типа фингер-фуд.

приобрести практический опыт:

- создания фингер-фуда в соответствии с заданием демонстрационного экзамена.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Междисциплинарные связи:

- микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- физиология питания;
- иностранный язык;
- информационные технологии в профессиональной деятельности.

Внутримодульные связи:

- МДК. 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента:

- Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

- Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

- МДК. 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:

- Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

Основные методы и педагогические технологии, применяемые на уроке:

- объяснительно-иллюстративный метод;
- имитационный активный метод;
- обучение в сотрудничестве (групповая работа);
- информационно-коммуникационные технологии.

Обеспечение мастер-класса

Перечень используемого на мастер-классе учебного оборудования, программного обеспечения, информационных ресурсов.

№ п/п	Наименование	Назначение
1.	Мультимедийный проектор, ноутбук	Для информационного обеспечения занятия
2.	Экран	Для демонстрации слайдов
3.	Стол (6шт)	Для отработки трудовых действий обучающихся, для показа вида работ преподавателем
4.	Спецодежда, одноразовые перчатки, доски (8 шт.), мусорное ведро (5 шт.), салфетки (5 рулонов), ножи (13 шт.), кондитерские мешки (13шт.), тарелки (5 шт.)	Для отработки трудовых действий обучающихся
5.	Огурцы, помидоры черри, зелень, творожный сыр, чеснок	
6.	Смайлики с различным выражением лица	Для самооценки

План мастер-класса

1 Организационный момент
2 Основной этап
2.1 Этап мотивации и актуализации
2.2 Этап овладения новыми знаниями и умениями
2.2.1 Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности. Инструктаж на рабочем месте
2.2.2 Приготовление фингер-фуда
2.3 Закрепление знаний
3 Заключительный этап (подведение итогов занятия и рефлексия)

Ход занятия

Минуты	1	3	15	4	2
Время	1	4	19	23	25
№ элемента	1	2.1	2.2	2.3	3

Содержание мастер-класса

1 Организационный момент

Начинается с приветствия обучающихся и представления преподавателя.

Преподаватель: Здравствуйте, дорогие ребята! Добрый день, уважаемое жюри! Я – Имаева Азалия Азатовна, преподаватель специальных дисциплин Уфимского колледжа отраслевых технологий.

2 Основной этап

2.1 Этап мотивации и актуализации

Преподаватель: В нашем коллеже действует аккредитованный специализированный центр движения Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело».

Ворлдскиллс – это движение, целью которого является повышения престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования. Для того чтобы получить более подробное представление об этом движении предлагаю посмотреть видеоматериал:

В настоящее время большое количество образовательных организаций проводят аттестацию в форме демонстрационного экзамена. Демонстрационный экзамен – это процедура, позволяющая студенту в условиях, приближенных к производственным, продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции на основе стандартов Ворлдскиллс.

Задание для демонстрационного экзамена по компетенции «Поварское дело» состоит из модулей. Один из модулей демонстрационного экзамена – это приготовление фингер-фуда.

Преподаватель: Фингер-фуд *(*от английского *finger-food – «еда пальцами»)* – это любая миниатюрная еда на два укуса, которую едят при помощи одних только рук без использования столовых приборов. Современная трапеза становится ближе к природе. Можно не только почувствовать вкус блюда, но и осязать его, прикоснуться к нему.

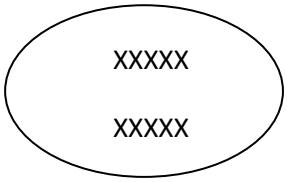
Преподаватель: Очень многих выпускников колледжей ждет процедура сдачи демоэкзамена по компетенциям, которые относятся к самым востребованным профессиям и специальностям на современном рынке труда. Вы, наверное, уже догадались, по какой компетенции вы сегодня будете учиться работать?

Предполагаемый ответ: *повар, поварское дело.*

Преподаватель: Да, действительно, это компетенция «Поварское дело».

Сегодня мы с вами научимся готовить 2 вида фингер-фуда в соответствии с конкурсным заданием демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills.

На слайде представлено задание.

Часть В	Finger Food
Описание	Приготовить 2 вида фингер-фуда по 5 штук каждого вида Размер «на два укуса» - Первый вид – на основе теста собственного приготовления - Второй вид – использовать обязательный продукт (огурец).
Особенности подачи	Закуски должны быть поданы на белых плоских блюдах диаметром 30-32 см, в соответствии с нижеприведённой схемой (по 5 штук каждого вида, всего 10) 

Преподаватель: В качестве теста собственного приготовления мы будем использовать корзиночки из песочного теста, технология приготовления, которых представлена на слайде.

2.2 Этап овладения новыми знаниями и умениями

2.2.1 Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности. Инструктаж на рабочем месте

1) Разделитесь на 3 бригады по 4 человека.

2) Наденьте одноразовые перчатки, фартуки. Овощи у вас на столах предварительно промыты.

3) Соблюдайте технику безопасности работы с ножом:

- не использовать нож не по назначению;
- в работе использовать только хорошо заточенные ножи;
- держать нож только сухой рукой;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не работать с ножом по направлению к телу.

4) Следите за чистотой и порядком на рабочем месте. Используйте урны для мусора.

2.2.2 Приготовление фингер-фуда

Перед вами готовые варианты приготовления фингер-фуда, попробуем их повторить.

У вас на столе два огурца. Порежьте один огурец на кружочки толщиной с палец, второй – на очень тонкие кружочки.

У вас на столах мелкорубленая зелень, измельченный чеснок и творожный сыр, соедините их и хорошо всё перемешайте. Сложите смесь в кондитерский мешок.

а) Начините корзиночки смесью и украсьте огурцом (**первый вид фингер-фуда**).

б) Нанесите начинку на огурец и украсьте помидором черри (**второй вид фингер-фуда**).

2.3 Закрепление знаний

1) Определите, на какой картинке представлен фингер-фуд.

2) Найдите на картинке ошибки, которые допустил обучающийся во время демонстрационного экзамена.

3 Заключительный этап. Подведение итогов занятия и рефлексия

Преподаватель: Теперь вы умеете готовить блюда конкурсного задания демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс.

Вы все сегодня отлично поработали! Я надеюсь, что вы узнали что-то новое и полезное во время мастер-класса.

Пригодится ли вам опыт в приготовлении фингер-фуда, который вы сегодня получили? Где? Не хотели бы вы попробовать изготовить другие виды фингер-фуда?

И в завершение прошу вас оценить свое настроение после нашего урока, выбрав один из смайликов, который соответствует вашему эмоциональному состоянию.

Список использованныхи сточников

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400с.

2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – М.: Феникс,2016. – 384 с.

3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания. Учебник / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. – М.: Юрайт, 2016. – 416 с.

4. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», «Вы и ваш ресторан».

5.Режим доступа: http://www.horeca.ruhttp://window.edu.ru/ http://www.studmed.ru/, http://www.bankreferatov.