МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский колледж отраслевых технологий

ОФОРМЛЕНИЕ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ БАШКИРСКОЙ КУХНИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО ТОРЖЕСТВА

Методическая разработка профориентационного квеста
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработал _____ / А.А. Имаева/

Согласовано:
методист
_____ /Н.С. Петрова/

Рассмотрено на заседании ЦК пищевых производств
Протокол № __ от «___»_____2020г.
Председатель _____ /Г.И. Шарафутдинова/

2020

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение…….....	3
1	Технологическая карта мероприятия……..	4
2	Методическое обоснование мероприятия…….....	
3	План мероприятия……..…….....	7
4	Содержание мероприятия …….....	8
5	Список использованных источников…….....	11

Введение

Методическая разработка профориентационного квеста (кейса) на тему: «Оформление мучных изделий башкирской кухни для праздничного торжества» 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 изделиями башкирской кухни, формирования уважительного отношения к выбранной профессиональной деятельности; создания положительного имиджа специальностей и профессий сферы общественного питания.

Методы, технологии и приемы организации учебно-познавательной деятельности на мероприятии отвечают требованиям, предъявляемым к современным внеклассным мероприятиям в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего общего образования и среднего профессионального образования. Наряду с традиционными методами обучения используются современные образовательные технологии (кейсовая технология, обучение в сотрудничестве, информационно-коммуникационные технологии, имитационный активный метод).

1. Технологическая карта профориентационного квеста (кейса) «Оформление мучных изделий башкирской кухни для праздничного торжества»

Специальность	**43.02.15. Поварское и кондитерское дело**
Название квеста (кейса)	Оформление мучных изделий башкирской кухни для праздничного торжества
Задачи квеста	Научить обучающихся оформлять мучные изделий башкирской кухни; сформировать уважительное отношение к профессиональной деятельности специалистов по поварскому и кондитерскому делу; способстовать созданию положительного имиджа специальностей и профессий сферы общественного питания
Вводная часть	Повар – это одна из самых нужных и важных профессий в мире. Ведь ни один человек не обходится без пищи ни дня. К тому же от того как человека накормят, зависит его здоровье, настроение и производительность труда. Профессию повара выбирает человек, который любит готовить, многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат, колпак повар колдует над кастрюлями, что-то смешивает, обжаривает, варит. Повар – квалифицированный специалист, занимающийся приготовлением пищи во всех ее видах: закуски, первые и вторые блюда, салаты, десерты, аперитивы и так далее. В работе повара существуют следующие специализации: шеф-повар, су-шеф, повар-кондитер, повар-технолог, повар-кулинар и другие. Повара вкусно кормят взрослых и детей в ресторанах и кафе, в столовых школ, детских садов, в санаториях и оздоровительных лагерях. Повар должен обладать отличной памятью. Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, знает много рецептов и технологию приготовления блюд. Повар должен обладать тонким обонянием и хорошо развитыми вкусовыми ощущениями. Также повар должен знать особенности национальных кухонь мира и регионов страны. Мы с вами проживаем в регионе, отличающемся особенностями кулинарии, в

	которой сочетаются элементы восточной и европейской кухонь. Башкиры издревле являлись полукочевым народом, населяющим обширную территорию на Южном Урале. Их образ жизни способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кулинарии: зимовка в деревнях и проживание на летнем йэйлеу вносило разнобразие в рацион и возможности приготовления пищи. В большом почете у башкир мучные блюда. Для многих первых блюд специально замешивается пресное тесто, как для домашней лапши. Мучные изделия разнообразны по форме: для супа-салма – это шарики, продавленные посредине (нечто вроде ушек), для биш-бармака – ромбики, для кулламы – квадратики, для тукмача – мелкие-мелкие стружки. В рецепты многих блюд входит катык, причем готовят их на животных жирах. Башкиры в равной мере употребляют и белый и черный хлеб. На десерт чаще всего подают крепкий чай с молоком или сливками, а к нему – мед, чак-чак, хворост, баурсаки, урами, коштеле. Из прохладительных напитков наиболее популярны бал, айран и буза.
Процесс решения	**Задание:** Сегодня мы с вами должны приготовить на праздничный стол мучные блюда из пресно-сдобного теста, которые включены в меню. Нам предстоит приготовить полуфабрикаты из теста. На слайде демонстрируется технология приготовления сдобного пресного теста. Сдобно-пресное тесто по консистенции напоминает песочное. В башкирской кухни из него готовят пироги, вак-балеши, зур балеш, губадию и другие изделия. А сейчас сделайте следующее: 1) Разделитесь на 3 бригады по 3 (4) человека. 2) Наденьте одноразовые перчатки, фартуки. Перед вами готовые варианты оформления изделий башкирской кухни. 1) Вак балеш

	2) Учпучмак 3) Губадия Давайте попробуем их оформить, как требует технология.
Результат	Задание считается успешно выполненным, если все бригады в срок выполнили работу по оформлению трех видов мучных изделий, включенных в меню праздничного стола
Оборудование	Спецодежда, одноразовые перчатки, разделочные доски, мусорное ведро, салфетки, ножи, тарелки, тесто сдобно-пресное, фарш (мясной и сладкий)

2. Методическое обоснование мероприятия

Тема занятия: оформление мучных изделий башкирской кухни для праздничного стола.

Цель занятия: формирование положительного имиджа специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; создание условий для передачи опыта в приготовлении и оформлении блюд башкирской кухни.

Задачи урока:

1) дидактические:

- сформировать представление о специалистах по поварскому и кондитерскому делу как наиболее востребованных профессионалов современного мира;
- научить обучающихся оформлять мучные изделия башкирской кухни;

2) развивающие:

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

3) воспитательные:

- сформировать уважительное отношение к профессиональной деятельности специалистов по поварскому и кондитерскому делу;
- способствовать созданию положительного имиджа специальностей и профессий сферы общественного питания.

Планируемые результаты занятия

Обучающиеся должны

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать производственный инвентарь;
- готовить блюда башкирской кухни в соответствии с заданием кейса.

знать:

- основные этапы приготовлении сдобного теста башкиркой кухни и его оформления;

приобрести практический опыт:

- приготовления полуфабриката и оформления изделий из сдобного теста башкирской кухни.

Междисциплинарные связи:

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

Основные методы и педагогические технологии, применяемые на мероприятии:

- объяснительно-иллюстративный метод;
- кейсовая технология;

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

Обеспечение мероприятия

Перечень используемого 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, мусорное ведро, салфетки, ножи, тарелки	Для отработки трудовых действий обучающихся
5.	Тесто сдобно-пресное, фарш (мясной и сладкий)	
6.	Смайлики с различным выражением лица	Для самооценки

3. План мероприятия

1. Вводная часть
2. Процесс решения кейса
2.1 Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности. Инструктаж на рабочем месте
2.2 Приготовление мучных полуфабрикатов
2.3 Закрепление знаний
3 Заключительный этап
3.1 Подведение итогов мероприятия и рефлексия

4. Содержание мероприятия

1) Вводная часть

Повар – это одна из самых нужных и важных профессий в мире. Ведь ни один человек не обходится без пищи ни дня. К тому же от того как человека накормят, зависит его здоровье, настроение и производительность труда.

Профессию повара выбирает человек, который любит готовить, многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат, колпак повар колдует над кастрюлями, что-то смешивает, обжаривает, варит.

Повар – квалифицированный специалист, занимающийся приготовлением пищи во всех ее видах: закуски, первые и вторые блюда, салаты, десерты, аперитивы и так далее.

В работе повара существуют следующие специализации: шеф-повар, су-шеф, повар-кондитер, повар-технолог, повар-кулинар и другие.

Повара вкусно кормят взрослых и детей в ресторанах и кафе, в столовых школ, детских садов, в санаториях и оздоровительных лагерях. Повар должен обладать отличной памятью. Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, знает много рецептов и технологию приготовления блюд. Повар должен обладать тонким обонянием и хорошо развитыми вкусовыми ощущениями.

Также повар должен знать особенности национальных кухонь мира и регионов страны.

Мы с вами проживаем в регионе, отличающемся особенностями кулинарии, в которой сочетаются элементы восточной и европейской кухонь. Башкиры издревле являлись полукочевым народом, населяющим обширную территорию на Южном Урале. Их образ жизни способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кулинарии: зимовка в деревнях и проживание на летнем йэйлеу вносило разнобразие в рацион и возможности приготовления пищи.

В большом почете у башкир мучные блюда. Для многих первых блюд специально замешивается пресное тесто, как для домашней лапши. Мучные изделия разнообразны по форме: для супа-салма – это шарики, продавленные посредине (нечто вроде ушек), для биш-бармака – ромбики, для кулламы – квадратики, для тукмача – мелкие-мелкие стружки.

В рецепты многих блюд входит катык, причем готовят их на животных жирах.

Башкиры в равной мере употребляют и белый и черный хлеб.

На десерт чаще всего подают крепкий чай с молоком или сливками, а к нему – мед, чак-чак, хворост, баурсаки, урами, коштеле. Из прохладительных напитков наиболее популярны бал, айран и буза.

Преподаватель: - Сегодня мы с вами должны приготовить на праздничный стол мучные блюда из пресно-сдобного теста, которые включены в меню. Нам предстоит приготовить полуфабрикаты из теста.

На слайде демонстрируется технология приготовления сдобного пресного теста.

Сдобно-пресное тесто по консистенции напоминает песочное. В башкирской кухни из него готовят пироги, вак-балеши, зур балеш, губадию и другие изделия.

2) Процесс решения кейса

2.1Подготовка обучающихся к освоению профессиональной деятельности. Инструктаж на рабочем месте.

Преподаватель: - Ребята, мы с вами сейчас будем решать профессиональную задачу. Представьте, что вы все работаете поварами в ресторане башкирской кухни. И шеф-повар вам поручил приготовить три вида мучных изделий, которые будут подаваться на праздничный стол по случаю праздничного торжества гостей ресторана:

1) вак-балеш;

2) учпучмак;

3) губадия.

А сейчас сделайте следующее

1) Разделитесь на 3 бригады по 3 (4) человека.

2) Наденьте одноразовые перчатки и фартуки. На столах у вас есть все необходимое оборудование и сырье.

2.2.2 Приготовление мучных изделий башкирской кухни.

Преподаватель: - Перед вами готовые варианты оформления изделий башкирской кухни:

Давайте попробуем их оформить, как требует технология.

2.3 Закрепление знаний

Преподаватель: - Определите, на какой картинке представлен вак балеш, учпачмак, губадия.

3) Заключительный этап

3.1 Подведение итогов занятия и рефлексия

Преподаватель: - Я вижу, что все бригады справились с поставленной перед ней задачей. И на праздничный стол во время церемонии чаепития будут поданы, приготовленные вами мучные изделия.

Кроме того, теперь вы умеете готовить блюда башкирской кухни. Я надеюсь, что вы узнали, что-то новое и полезное во время мероприятия.

Но давайте все же вспомним, о чем мы говорили сегодня….

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

Пригодится ли вам опыт в приготовлении изделий башкирской кухни, который вы сегодня получили? Где?

5. Список использованных источников

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. Рабочее досье: повар. – Режим доступа: https://www.ufa.kp.ru/daily/26821.4/3857458.