

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика

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

Специальность

43.01.09 Повар, кондитер

Мастер п/о

Лебедева Виктория Александровна

Курс, группа

II курс/ 025 группа

<b>Тема урока</b>	Приготовление и оформление холодных закусок Amuse - bouche
<b>Содержание темы</b>	Освоение приемов приготовления холодных закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Освоение приемов выбора, применения, комбинирования методов приготовления, творческого оформления холодных закусок. Освоение приемов хранения свежеприготовленных закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка для холодных закусок. Освоение приемов взвешивание продуктов, правил сочетаемости, их взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов в соответствии с нормами закладки. Освоение правил отпуска холодных соусов и заправок
<b>Цель урока</b>	Обучение приемам приготовления и оформления холодных закусок Amuse - bouche
<b>Тип урока</b>	Учебная практика
<b>Формы проведения</b>	Фронтальная, парная (по 2 человека)
<b>Оборудование, материалы, сырье и полуфабрикаты</b>	Технологические карты, доски маркированные, нож поварской, нож овощной, пинцет для костей рыбы, гастроемкость, миски, ложки столовые, контейнеры одноразовые, продукты и сырье
<b>Формируемые образовательные результаты</b>	<p><b>Умения:</b>                      У1 рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;                      У2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;                      У3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи закусок разнообразного ассортимента</p> <p><b>Общие компетенции:</b>                      ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                      ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                      ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.                      ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p><b>Профессиональные компетенции:</b>                      ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                      ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                      ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p>

Этапы урока, время (мин)	Формы организации учебной деятельности	Деятельность мастера	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
<b>Мотивационно-целевой (30 минут)</b>	фронтальная	Приветствует студентов. Проверяет присутствующих. Проверяет готовность обучающихся к работе, назначает дежурных по графику, проверяет организацию рабочих мест. Мотивирует обучающихся к учебной деятельности посредством создания комфортной обстановки.	Приветствуют преподавателя. Отвечают на вопросы. Организуют рабочее место (обработать стол производственный, подготовить инвентарь, подготовить доску и нож поварской)	У1 ОК 01 ПК 3.1	
<b>Вводный инструктаж (15 минут)</b>	фронтальная	Озвучивает тему занятия. (Приготовление и оформление холодных закусок Amuse – bouche). Исходя из нее, просит обучающихся сформулировать цель урока. Инструктирует по технике безопасности.	Слушают мастера. Формулируют цель урока (приготовить и оформить холодные закуски Amuse – bouche)	ОК 05	
<b>Текущий инструктаж (180 минут)</b>	парная	Предлагает обучающимся объединиться в пары и приготовить холодную закуску Amuse – bouche на выбор (каждая пара готовит отдельный вид закуски в количестве 4-6 штук). По ходу выполнения задания, консультирует, отвечает на вопросы, дает краткую справку об истории закуски. <i>Amuse bouche (Амюз буш) - дословно переводится с французского как «веселящее рот, развлечение для рта», «блюдо» очень маленького размера, буквально «на один укус». Роль amuse-bouche может исполнять и вполне простая закуска — например, блюдо с оливками, — однако, как правило, оно является способом самовыражения для шеф-повара и поэтому имеет весьма причудливый вид и изысканный вкус.</i> Контролирует ход выполнения задания в соответствии с технологией приготовления: 1. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов (Авокадо, перец	Разбиваются на пары Получают технологические карты приготовления закуски Amuse – bouche. Отбирают продукты в соответствии с выбранным для приготовления <u>видом закуски Amuse – bouche:</u> 1. Перец болгарский с творожным сыром и зеленью укропа, украшенное оливкой на подушке из рукколы 2. Мини «Капрезе» с соусом «Песто» 3. Мини «Тар-тар» с форелью с/с 4. Сыр с плесенью с кубиками манго 5. Икра на подложке из сливочного крема и мякоти черного хлеба. Отбирают предметы для	У1, У2, У3 ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.4	Наблюдение за выполнением задания

		<p>Болгарский, манго, руккола, томаты черри, зелень укропа)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Болгарский перец опаливаем</li> <li>3. Снимаем кожицу</li> <li>4. Механическая кулинарная обработка форели</li> <li>5. Засолка форели (1-1,5 часа)</li> <li>6. Приготовление начинки из творожного сыра с зеленью, и крема сливочного с сыром с плесенью</li> <li>7. Приготовление крема из сливок 35% с сыром творожным, сыром плесенью</li> <li>8. Нарезка овощей, фруктов, зелени и рыбы</li> <li>9. Приготовление соуса «Песто»</li> <li>10. Фарширования оливки кремом</li> <li>11. Сборка холодных закусок</li> <li>12. Оформление и подача (10-14<sup>0</sup>С) холодных закусок</li> </ol>	<p>подачи закуски в соответствии с выбранным видом оформления</p> <p>Готовят закуски по технологическим картам.</p> <p>Оформляют и подают готовые изделия.</p> <p>Задают вопросы.</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>		
<p><b>Заключительный инструктаж (20 минут).</b></p>	<p>фронтальная</p>	<p>Организует представление приготовленных закусок.</p> <p>Выдает фотографии готовых закусок и просит установить степень соответствия приготовленных студентами и представленных на фото.</p> <p>Предлагает провести анализ допущенных ошибок в работе.</p> <p>Проводит оценку приготовленных закусок в соответствии с критериями, организуя процесс дегустации.</p> <p>Озвучивает полученные баллы за каждую закуску и суммарный балл за всю работу</p> <p>Переводит баллы в оценку в соответствии со шкалой</p> <p>Озвучивает оценки за занятие</p> <p>Предлагает обучающимся также продегустировать изделия друг друга и оценить их по показателям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила подачи (внешний вид)</li> <li>- вкус, консистенция, запах, цвет</li> </ul>	<p>Подают приготовленные закуски.</p> <p>Оценивают внешний вид закусок, сравнивая с предложенными фото.</p> <p>Выставляют баллы в соответствии с критериями (показатель «Правила подачи (внешний вид)»).</p> <p>Выявляют и озвучивают допущенные ошибки (несоответствия).</p> <p>Слушают оценки мастера.</p> <p>Задают уточняющие вопросы.</p> <p>Дегустируют изделия друг друга, оценивают по показателям правила подачи (внешний вид), вкус, консистенция, запах, цвет в соответствии с критериями и высказывают свои оценки</p>	<p>ОК 01</p> <p>ОК 05</p> <p>ОК 10</p>	<p>Соотнесение готовой закуски с фото</p> <p>Дегустация и оценивание (самооценивание)</p> <p>приготовленной и оформленной закуски</p>

<b>Закрепление. (10 минут)</b>	фронтальная	Проводит фронтальный опрос, задавая вопросы: 1. Какие виды подачи Amuse – bouche вы знаете? 2. Бывает ли горячий Amuse – bouche? 3. С помощью чего вынимаются кости из рыбы? 4. Что нужно сделать, чтобы авокадо не потемнел?	Отвечают устно на вопросы мастера. Примерные ответы: 1. В шотах, в ложке, индивидуальных формах для фуршета 2. Да, бывает. Например: гребешки, опаленные с различными гарнирами 3. С помощью пинцета или ножа 4. После нарезки добавить лимонный сок	ОК 05	Анализ ответов на вопросы
<b>Задание для выполнения дома. (5 минут)</b>	фронтальная	Составить технологические схемы для изделий Amuse – bouche: 1. Перец болгарский с творожным сыром и зеленью укропа, украшенное оливкой на подушке из рукколы 2. Мини «Капрезе» с соусом «Песто» 3. Мини «Тар-тар» с форелью с/с 4. Сыр с плесенью с кубиками манго 5. Икра на подложке из сливочного крема и мякоти черного хлеба	Слушают, записывают задание, задают уточняющие вопросы	ОК 05	
<b>Рефлексия. (10 минут)</b>	фронтальная	Предлагает проанализировать свою работу на занятии. Для этого организует устный опрос, предлагая продолжить незаконченные высказывания.	Анализируют свою работу на занятии, продолжая предложенные мастером высказывания: сегодня я научился... мне было трудно... мне было интересно узнать, что... мне захотелось...	ОК 05	Самоанализ работы на занятии

Критерии оценки процесса приготовления и полученного продукта (холодная закуска)

Основные показатели оценивания	Баллы			
	3	2	1	0
<b>Организация рабочего места</b>	Соответствует установленным требованиям Сан Пин	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения требований Сан Пин, исправленные самостоятельно	Допущены отдельные незначительные нарушения требований Сан Пин, исправленные при помощи мастера	Требования Сан Пин не соблюдаются
<b>Последовательность в технологических операций</b>	Соответствует технологической карте	В целом соответствует технологической карте, но допущены незначительные отклонения исправленные самостоятельно	В целом соответствует технологической карте, но допущены незначительные нарушения, исправленные с помощью мастера	Не соответствует технологической карте
<b>Правила личной гигиены и техники безопасности*</b>	Соблюдение установленных правил личной гигиены и ТБ			Нарушение правил ТБ и личной гигиены
<b>Требования к качеству</b>				
<b>Правила подачи (внешний вид)</b>	Полностью соответствует требованиям ТТК (ГОСТ)	В целом соответствует требованиям ТТК (ГОСТ), но допущены незначительные нарушения в оформлении, нет отдельных элементов подачи	Допущены ошибки при оформлении холодной закуски, не соответствует внешнему виду (сравнение по фото) и требованиям ТТК (ГОСТ)	Не соответствует требованиям ТТК (ГОСТ)
<b>Вкус, консистенция, запах, цвет</b>	Полностью соответствуют требованиям ТТК (ГОСТ)	В целом соответствует требованиям ТТК (ГОСТ), но допущены незначительные нарушения в технологии приготовления по вкусу	Допущены ошибки при приготовлении холодной закуски, не соответствует органолептическим показателем: вкусу, цвету (сравнение по фото) и требованиям ТТК (ГОСТ)	Не соответствуют требованиям ТТК (ГОСТ)

<b>Показатели общих компетенций, влияющие на оценку</b>	Самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергия, соблюдение трудовой дисциплины	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергия, соблюдение трудовой дисциплины, НО недостаточная аккуратность и точность в работе	Недостаточная степень самостоятельности (при планировании работы использовалась помощь мастера)	Практически полное отсутствие самостоятельности (участие мастера на всех этапах выполнения работы)
<b>Максимальный балл -18</b>				

\* - при 0 баллов по данному показателю, все задание оценивается в 0 баллов

<b>Наименование показателей</b>	<b>Незначительными отклонениями являются:</b>	<b>Незначительными нарушениями являются:</b>
<b>Организация рабочего места</b>	Несоблюдение расстановки инвентаря	Несоблюдение расстановки инвентаря, хранение продуктов и полуфабрикатов, а так же не соблюдения СанПин (не правильное расположение доски на столе, выкладка продуктов на доску)
<b>Последовательность технологических операций</b>	Несоблюдение технологии приготовления и правила одной доски	Несоблюдение технологии приготовления, правил техники безопасности (не правильное расположение ножа, «плохие» привычки (вытирает руки об фартук, трогаем глаза, волосы и т.д.)

#### **Шкала соответствия количества баллов итоговой оценке:**

<b>Баллы</b>	<b>Оценка</b>
16 - 18	отлично
13 - 15	хорошо
9 - 12	удовлетворительно
менее 9	неудовлетворительно