

СОГЛАСОВАНО
ПРЕДСЕДАТЕЛЬ МЕТОДИЧЕСКОЙ
КОМИССИИ

_____ **ИШБУЛЬДИНА Н.А.**
« ____ » _____ 2015 Г.

УТВЕРЖДАЮ
РУКОВОДИТЕЛЬ ФИЛИАЛА
ГАПОУ БАК П.ЧИШМЫ

_____ **ИДРИСОВ З.М.**
« ____ » _____ 2015 Г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока по ПМ.06 «Приготовление и оформление
холодных блюд и закусок»

МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

19.01.17.«Повар, кондитер»

Тема урока

**«Приготовление закусочных бутербродов: канапе,
волованов, тартинок и тарталеток».**



Составила преподаватель
Галиуллина Елена Анатольевна

Р.П. ЧИШМЫ, 2016 ГОД

Эта разработка урока поможет молодым преподавателям и мастерам п/о правильно и эффективно использовать время урока, применять приемы и методы обучения с использованием инновационных технологий при формировании у учащихся необходимых навыков и умений

Целью данной методической разработки является:

1. Повысить свое педагогическое мастерство.
2. Показать творческий подход к изложению нового материала.

ПК 6.1. Готовить и оформлять бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ОК. 1- ОК. 7

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

уметь:

- с соблюдением технологии приготавливать холодные блюда и закуски;
- соблюдать правила подачи холодных блюд и закусок;
- соблюдать требования к качеству.

Цели урока:

Обучающие: Закрепить и углубить полученные знания по теме «БУТЕРБРОДЫ» с применением мультимедийной технологии обеспечивающий повышенный интерес и активность развивающих самостоятельность их мышления, осуществить контроль знаний по карточкам – задания, тестам, цветным иллюстрациям.

Воспитательные: привитие интереса к профессии, расширение кругозора у обучающихся, правильной организации рабочего места, бережному отношению к оборудованию, рациональному использованию электроэнергии и материалов.

Развивающие: развитие мыслительной деятельности обучающихся, расширения кругозора, самостоятельного обобщения знаний, умения сравнивать изученные понятия, делать соответствующие выводы.

Тип урока:- изучение нового материала.

Вид урока:- урок лекция с применением компьютера.

Материально - техническое оснащение:

Компьютер, мультимедийный проектор, экран, раздаточный материал, презентация, инструменты, инвентарь, посуда, продукты, оборудование.

Методы обучения, используемые на уроке: словесные (рассказ, беседа), наглядные (демонстрация презентации)

Межпредметные связи:

- культура речи, основы товароведения пищевых продуктов.

Сопутствующие учебные элементы и пособия

- - понятия о бутербродах, история их возникновения
- - классификация бутербродов: по способу приготовления, по температуре подачи, по виду продуктов
- - показатели качества бутербродов
- - правила подачи бутербродов

Ход урока.

Организационный момент

1. Проверить явку обучающихся.
2. Проверить наличие готовности к уроку.

Сообщение темы урока, цели

Мотивация обучающихся. История изобретения бутерброда

Чудак математик

В Германии жил.

Он хлеб с колбасою

Случайно сложил.

Затем результат

Положил себе в рот.

Вот так человек

Изобрел Бутерброд. (Генрих Сапгир)

3-го ноября — День сэндвича. Изобретение принадлежит Джону Монтегю, четвертому графу Сэндвичскому (1718 — 1792), известному политику и не менее известному игроку

Сегодня мы с вами продолжим разбирать тему урока «БУТЕРБРОДЫ».

Бутерброд (нем.) - хлеб с маслом.

- Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски
- Основа бутерброда - хлеб
- Дополнение к основе - сочетаемые по вкусу продукты

Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. **ХЛЕБ - посол мира и дружбы.** С хлебом провожали на фронт, встречали с войны. Дорогих гостей встречали хлебом - солью.

Ученые полагают, что **хлеб родился = 15 тысяч лет назад**, Жизнь предков была не легкой. Их жизнь сводилась к тому, что они искали себе пропитание. В поисках пищи они и обратили внимание на злаковые растения. Эти злаки являлись прародительницами ржи и пшеницы. Древние люди заметили, что брошенные в землю зерна, дают в 10 раз больше, и что на взрыхленной и влажной земле урожай лучше.

Первый хлеб имел вид жидкой каши, ее до наших дней употребляют в Африке.

Научившись добывать огонь, древние люди подогревали зерна, что способствовало лучшему отделению зерен от плевел. Случайно человек обнаружил, что такие зерна вкуснее, если их смешать с водой. Однажды во время приготовления жидкой каши, часть ее вылилась на горячие камни и превратилась в горячую лепешку.

Древние египтяне научились печь хлеб из сброженного теста. По недосмотру раба, тесто подкисло, но он все же рискнул испечь лепешки. И на его удивление они получились пышными, вкусными, и румяными, он дольше сохранялся и лучше усваивается организмом человека. Какое-то время хлеб считался деликатесом и выпекали его только по случаю, какого-нибудь торжества. Так же уважительно относились к тому, кто его пек. Мастера-хлебопеки держали рецепты в тайне и передавали из поколения в поколение.

Давайте вспомним классификацию бутербродов.



Сегодня более подробно рассмотрим закусочные бутерброды.

Закусочные бутерброды (канапе).

Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5-4,5 см. Используют их чаще всего для украшения стола на торжественных вечерах.

Приготавливают закусочные бутерброды на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими видами продуктов.

Продукты подбирают так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.

Пшеничный хлеб нарезают на полоски шириной 3-4 см, длиной 12—15 см и толщиной 6-8 мм.

Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают сливочным маслом или майонезом и красиво укладывают на него продукты, например сыр, ветчину, рубленое яйцо с маслом или паюсную икру, семгу и осетрину или кетовую икру, лук зеленый и севрюгу копченую и т. п.

Красиво оформленные крутоны можно залить желе, после чего охладить и нарезать мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбиков, треугольников или кружков.

- готовят на фигурных ломтиках хлеба (можно предварительно обжарить),
- на хлеб укладывают продукты в несколько слоев по форме хлеба,
- толщина хлеба - 0,5 - 0,8 см., ширина - 3-4 см.,
- продукты закрепляют шпажками.

Картофельные тарталетки

Натереть на тёрке сырой картофель, и отжать сок. В чашку с картофелем добавить яйцо, лимонный сок и перемешать

Силиконовую форму смазать растительным маслом, и положить туда начинку, распределив по стенкам формы.

Желательно брать только силиконовые формочки.

Выпекаем в жарочном шкафу при t до 200°C до 25 минут

Тарталетки очень легко выскакивают из формы.



Тарталетки на картофельном тесте

Из муки, хлопьев, масла, соли и молока замешиваем крутое тесто и выдерживаем на холоде до 40 мин.

Раскатываем и вырезаем кружки. Раскладываем в формочки.

Накальваем доньшко вилкой, чтобы не поднималось.

Выпекаем до золотистого цвета.



Тарталетки из картофельной массы

В картофельную массу добавить яйцо, муку, соль, все перемешать. Из кондитерского мешочка выложить картофельную массу на фольгу, образуя дно корзиночки.



Затем аккуратно выложить боковые стенки и ручки, выпекать в разогретом до 200°С жарочном шкафу в течении 15-20 минут.

Тартинка (фр. tartine). Небольшой горячий бутербродик, вид горячей закуски, состоящий обычно из поджаренного на растительном или сливочном масле черного или белого хлеба с ломтиками отварной или жареной рыбы, отварной требухи (печень, почки) или паштета из них, обсыпанные тертым сыром и загрятинированные в духовке. Тартинки подают обычно на ужин или как закуску на массовых приемах, а также в кафе, закусочных — к чаю, кофе. В.В. Похлебкин. 2005 г .

Канapé (фр. canapé) — крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной ~0.5 см — бутербродики из гренков, нарезанных разной и съестной основы (рыбы, мяса, сыра), насаженные на шпажки, которые можно отправлять в рот целиком, не откусывая по кусочку. Первоначально шпажки стали использовать скорее не из-за стремления украсить блюдо, а из-за удобства подачи на стол. Так как чаще всего кусочки поджаренного хлеба покрывали слоем паштета, то шпажка позволяла съесть угощение, не испачкав при этом пальцев. Канapé — это праздничное угощение, чаще всего — фуршетное. Если канapé подаются с коктейлями или на фуршете, их берут руками.

Требования к качеству:

Название блюда	Внешний вид	Вкус и запах	Консистенция	Выход	Кол-во на порцию шт
Канapé	Форма геометрической фигуры, продукты уложены ровным слоем	доброкачественных используемых продуктов	хлеб- поджаренный, хрустящий	80 г (30г – хлеб)	3-5
Волованы	Форма круглая, продукты уложены в центр	доброкачественных используемых продуктов	Волованы- рассыпчатые, начинка- соответствует продуктам	80г (10-20 г- волованы)	2-4
Тарталетки	Форма корзиночек, заполнена начинкой	доброкачественных используемых продуктов	Тарталетки- мягкие, хрустящие	100г (12-25г - корзиночки)	2-4
Тартинки	Форма круглая, продукты уложены на поверхности	доброкачественных используемых продуктов	Хлеб- хрустящий, начинка сочная	80-100 г (40-45г -хлеб)	2

Требования к качеству

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей.
- Горячие бутерброды должны подаваться в горячем виде.
- Продукты, входящие в состав бутербродов должны быть свежими.
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом.
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.
- Сделать украшения из яйца (ромашка), огурца (веер, колокольчик), помидора (розочка).
- Хлеб нарезать толщиной 1 см.

ОФОРМЛЕНИЕ И ОТПУСК

Продукты для бутербродов, хорошо сочетающиеся по вкусу и цвету, нарезают тонкими ломтями по 1 — 3 куска, которые укладывают на хлеб, закрывая его полностью.

Бутерброды подают в холодном и горячем виде. По способу приготовления их делят на открытые, закрытые (сэндвичи) и закусочные (канапе).

Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба, поверхность гладкая. Вкус и запах используемых продуктов.

Бутерброды с ветчиной, бужениной, ростбифом дополняют свежими огурцами, помидорами, корнишонами, майонезом, хреном.

Подают закусочные бутерброды на блюде или вазе, покрытых салфеткой, красиво украшенные зеленью.

Чтобы бутерброды получились вкусными нужно соблюдать некоторые требования: приготовление бутербродов необходимо организовать так, чтобы работа не заняла много времени.

Заранее следует продумать, какие сделать бутерброды, как подать их на стол; на стол подают только свежие бутерброды, приготовленные, по возможности, непосредственно перед сервировкой. Большое количество бутербродов хранят на холоде и накрывают, чтобы не высохли; продукты для приготовления бутербродов подготавливаются перед резкой хлеба.

При этом демонстрируются слайды учебной компьютерной презентации.

Слайд № 1. Ссылка на заголовок презентации " Приготовление закусочных бутербродов: канапе, волованов, тартинок и тарталеток".

Слайд № 2. История изобретения бутерброда

Слайд № 3. 3-го ноября — День сэндвича

Слайд № 4. Цели урока

Слайд № 5. Классификация бутербродов

Слайд № 6. Канапе

Слайд № 7-9. Подготовка основы для закусочных бутербродов

Слайд № 10. Оформление и подготовка к подаче

Слайд № 11-13. Техника безопасности

Слайд № 14. Правила санитарии

Слайд № 15-17. Техника безопасности и санитарное состояние рабочего места

Опрос домашнего задания

А сейчас мы проверим ваш уровень знаний по усвоению материала по теме «Бутерброды». Для этого мы разделимся на три группы. Первая группа должна будет выполнить тест по теме «Холодные блюда и закуски» (приложение №1), Вторая группа разобрать «Проблемные ситуации» (приложение №2)

Третья группа будет отвечать на контрольные вопросы устно.

1. Разъясните, для чего предназначен холодный цех, с какими цехами он располагается? Каким оборудованием его оснащают, для соблюдения технологических условий?
2. Скажите, как организуют рабочие места для приготовления холодных блюд и закусок, сладких блюд и бутербродов по нарезанию сырых и варёных овощей?
3. Разъясните, как организуют рабочие место для приготовления блюд из гастрономических продуктов и для приготовления бутербродов?
4. Используя цветные иллюстрации, дайте характеристику бутербродам.
5. Назовите сроки хранения холодных блюд и закусок.

Закрепление темы. Рефлексия

Вопросы (на слайде презентации):

1. Назовите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Перечислите виды бутербродов и продукты, используемые для их приготовления.
3. Назовите сроки реализации холодных блюд и закусок.

Задания в тестовой форме

Выбери единственный правильный вариант ответа:

1. ВЫХОД КАНАПЕ НА 1 ПОРЦИЮ СОСТАВЛЯЕТ

- | | |
|----------|----------|
| 1) 40 г | 2) 80 г |
| 3) 100 г | 4) 120 г |

2. РАЗМЕР КУСОЧКОВ ХЛЕБА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ (ширина : толщина)

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1) 3-5 см : 0,5-1 см | 2) 5-7 см : 0,5-1 см |
| 3) 5-7 см : 1 – 1,5 см | 4) 5-7 см : 1,5 – 2 см |

3. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ С СЫРОМ

- 1) жареный хлеб – масло – сыр – огурец свежий – зелень
- 2) жареный хлеб – сыр – огурец свежий – масло – зелень
- 3) нарезанный хлеб – масло – сыр – огурец свежий – зелень
- 4) нарезанный хлеб – огурец свежий - масло – сыр – зелень

4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ С БУЖЕНИНОЙ И ОКОРОКОМ

- 1) жареный хлеб – масло – сыр – буженина - окорок – зелень
- 2) жареный хлеб – огурец свежий – буженина - окорок – зелень
- 3) нарезанный хлеб – масло – сыр – буженина и окорок - огурец маринованный – зелень
- 4) нарезанный хлеб - масло – буженина - окорок – огурец маринованный – зелень

5. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ С ИКРОЙ И СЕВРЮГОЙ

- 1) жареный хлеб – масло – сыр – икра - севрюга – зелень
- 2) жареный хлеб – огурец свежий – икра - севрюга – зелень
- 3) нарезанный хлеб – масло – севрюга - огурец свежий – икра – зеленый лук
- 4) нарезанный хлеб – огурец маринованный - масло – икра - севрюга – зеленый лук

Выбери все правильные варианты ответа:

6. КАКАПЕ ПОДАЮТ НА ПОРЦИЮ (ШТ.)

- | | |
|-------|-------|
| 1) 1; | 2) 3; |
| 3) 5; | 4) 7. |

7. ДОПУСТИМО ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО ПРОДУКТОВ ПРИ ХРАНЕНИИ

- 1) сыр, масло, хлеб
- 2) окорок, буженина, икра, севрюга
- 3) огурцы свежие, огурцы маринованные
- 4) огурцы маринованные, севрюга, окорок

8. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ ИСПОЛЬЗУЮТ

- | | |
|------------|-------------|
| 1) питу | 2) крутоны |
| 3) булочки | 4) волованы |

Установи соответствие

9. СЫРЬЯ НА 15 ПОРЦИЙ канопе с сыром, канопе с бужениной и окороком и 15 порций канопе с икрой и севрюгой при норме закладки, согласно Сборника рецептур

Наименование продукта	Канопе с сыром		Канопе с бужениной и окороком		Канопе с икрой и севрюгой	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30
Масло сливочное	15	15	5	5	10	10
Окорок	-	-	20	15	-	-
Буженина	-	-	20	20	-	-
Сыр	27	25	-	-	-	-
Огурцы маринованные	-	-	18	10	-	-
Огурцы свежие	-	-	13	10	19	15
Икра	-	-	-	-	10,2	10
Севрюга	-	-	-	-	21	15
Выход	-	1 пор.	-	1 пор.	-	1 пор.

Вариант от-вета	Хлеб, г	Масло, г	Окорок, г	Буженина, г	Сыр, г	Огурцы марин., г	Огурцы свеж., г	Икра, г	Севрюга, г
1	1350	1350	225	300	375	150	750	150	225
2	2025	420	300	300	405	270	960	153	315
3	1350	420	225	300	375	270	750	150	225
4	2025	1350	300	300	405	150	960	153	315

10. ВИДА БУТЕРБРОДА СОГЛАСНО КЛАССИФИКАЦИИ

Вид бутерброда	Группа
1 – Канапе с сыром	А- закрытые Б- закусочные В- открытые простые Г- открытые сложные
2- Волованы с икрой	
3- Ассорти рыбное на хлебе	
4- Чизбургер	
5- Гамбургер	
6- Бутерброд с сыром	

Эталон ответов к тесту производственной ситуации 1

№№ вопросов	Вариант ответа
1	2
2	3
3	3
4	4
5	3
6	2, 3
7	1, 3
8	2,4
9	2
10	1-Б, 2- Б, 3- Г, 4- А, 5- А, 6- В



Параметры оценивания теста:

Границы угадывания	Оценка
10-9 баллов	5
8 баллов	4
7 баллов	3
6 баллов и менее	2

Проблемные ситуации

1. Вы взяли нож для работы и обнаружили, что клинок плохо закреплен в рукоятке ножа. (необходимо сменить нож, так как при работе с таким ножом можно получить травму).

2. Масло для бутербродов имеет сверху желтый налет и прогорклый вкус (такое масло неправильно хранилось, для бутербродов его использовать нельзя, можно перетопить и добавить в тесто).

3. Зелень для оформления холодных блюд и закусок быстро вянет, желтеет и теряет привлекательный вид.
(зелень нужно правильно хранить, в холодильнике слоем не более 5-10см., накрыть влажной тканью, срок хранения свежей зелени 3 часа при t 2-12 C).



Анализ теоретического урока.

Дата: 16.03.2016 г. Группа: №26.

Курс: 2. Профессия: повар, кондитер

Предмет ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01.Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

Преподаватель: Галиуллина Е.А.

Тема занятия: «Приготовление закусочных бутербродов: канапе, волованов, тартинок и тарталеток»

Цели занятия:

Обучающие: Закрепить и углубить полученные знания по теме «БУТЕРБРОДЫ» с применением мультимедийной технологии обеспечивающий повышенный интерес и активность развивающих самостоятельность их мышления, осуществить контроль знаний по карточкам – задания, тестам, цветным иллюстрациям.

Воспитательные: привитие интереса к профессии, расширение кругозора у обучающихся, правильной организации рабочего места, бережному отношению к оборудованию, рациональному использованию электроэнергии и материалов.

Развивающие: развитие мыслительной деятельности обучающихся, расширения кругозора, самостоятельного обобщения знаний, умения сравнивать изученные понятия, делать соответствующие выводы.

1. Организация урока Количество по списку 20, присутствует 20, опоздавшие 0. Готовность аудитории, наглядных пособий, ТСО к занятию: аудитория полностью готова, наглядные пособия отсутствуют, оборудование: меловая доска, плакат с изображением рабочих мест. Наличие КПТ, плана урока, его соответствие программе и записям в журнале: КПТ и плана урока имеется, соответствует записям в журнале.

2. Опрос студентов по ранее пройденному материалу

2.1 Методика опроса: выявление уровня усвоения ранее пройденного материала происходит в форме индивидуального устного контроля. Количество опрошенных учащихся 5, затраченное время на опрос 15 минут. Объективность оценки ответов, порядок их объявления, как усвоен материал, уровень усвоения: оценки мотивированные, материал усвоен отлично. Активность и занятость группы при опросе: активность хорошая, занятость группы хорошая.

3. Изложение нового материала

3.1 Методика изложения нового материала: лекция.

3.2 Научность, использование передовых методов, наглядных пособий, использование ТСО, эффективность их применения: используется плакаты «Организация рабочего места». Плакаты наглядные, соответствуют стандартам и используются в процессе объяснения темы.

3.3 Речь преподавателя, доступность изложения: речь преподавателя грамотная, четкая, высокий темп, изложение доступное.

3.4 Умение преподавателя поддерживать интерес к занятиям, активность учащихся, создание проблемной ситуации и т. п. Для поддержания интереса преподаватель использует вопросы аудитории и диалог. Активность учащихся хорошая.

3.5 Привитие обучающим знаний, умений и навыков самостоятельной работы, ведение конспектов. Студенты конспектируют лекции преподавателя. Для самостоятельной работы дается домашнее задание.

3.6 Время, затраченное на изложение нового материала 20 минут.

4. Закрепление нового материала

4.1 Формы и методы закрепления: устные опрос.

4.2 Сколько опрошено 3, время, затраченное на опрос 5 минут.

4.3 Степень усвоения нового материала студентами, уровень усвоения: материал усвоен.

4.4 Активность группы при закреплении нового учебного материала: активность группы хорошая.

5. Выдача домашнего задания

5.1 Порядок выдачи домашнего задания и его объем: домашнее задание выдается в конце урока, объем средний.

5.2 Время на выдачу домашнего задания 5 минут.

6. Выводы:

1. При изложении материала Галиуллина Е.А. использует принцип доступности и наглядности обучения.
2. Налажена индивидуальная работа, как с сильными, так и со слабоуспевающими обучающимися.
3. Урок соответствует современным требованиям его организации и проведения.

Заместитель руководителя: _____ Кузьмина.С.В.