Министерство образования Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**внеаудиторного мероприятия**

 **«Парад закусок»**

специальности:19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

с. Курсавка

2021г

Методическая разработка предназначена для проведения внеаудиторного мероприятия в рамках творческого этапа Фестиваля «Профессиональный хит - парад», для специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Материалы разработки могут использоваться преподавателями и мастерами производственного обучения технологического профиля для оптимизации учебно-воспитательного процесса в профессиональных образовательных учреждениях.

Организация-разработчик:

ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчики:

Мокряк Е.Н., мастер производственного обучения ГБПОУ КРК «Интеграл»

Поделякина Г.А., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Назарова Л.П., преподаватель ГБПОУ КРК «Интеграл»

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 6 от «29» января 2021 г.

Председатель О.В. Сологубова

357070 Ставропольский край

Андроповский район

с. Курсавка, ул. Титова, 15

«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Телефон: (86556) 6-39-83 6-39-80

Email: kurs\_integrall@mail.ru

СОДЕРЖАНИЕ

 стр.

1. Пояснительная записка 4
2. Методика проведения мероприятия 5
3. План мероприятия 6

 4. Структура мероприятия 8

5. Используемая литература 9

 Приложения

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**Повар** - это специалист по приготовлению пищи. Хорошего повара иногда называют волшебником, ведь он может из самых обычных продуктов приготовить настоящий шедевр, который доставит радость и наслаждение людям. Профессия повара является одной из самых популярных и востребованных в мире. Приготовить что-то быстро и даже вкусно может каждый, но повара делают с продуктами нечто большее. Они не просто следуют требованиям рецепта, в нужной пропорции смешивая ингредиенты и доводя продукты до готовности. Обширные познания в сфере физиологии, химии, изобразительного искусства, а также чувство меры и особая интуиция формируют то, что мы называем кулинарными шедеврами.

Основное назначение  внеклассного мероприятия «Парад закусок» состоит в том, чтобы развивать активность и творческие способности обучающихся: изобретательность, оригинальность в приготовлении блюд, повышать интерес к профессии «повар», предоставить возможность самовыражения, расширить профессиональный кругозор.

Материалы данной методической разработки способствуют повышению интереса к выбранной профессии, вовлечению обучающихся в соревнование, воспитанию  чувства ответственности, коллективизма,  уважению друг к другу, творческому самовыражению.

Рекомендуется для использования в группах, обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Материалы разработки могут быть полезны мастерам производственного обучения, классным руководителям, воспитателям, педагогам дополнительного образования при подготовке и проведении внеаудиторных мероприятий соответствующей тематики.

**Методика организации и проведения**

#  Методика подготовки и проведения внеаудиторного мероприятия, прежде всего, предполагает определение его содержания, которое в свою очередь зависит от целей и задач, возрастных особенностей подростков, их опыта.

Предварительная подготовка со стороны преподавателя включает в себя: определение образовательных, развивающих, воспитательных, здоровьесберегающих и методических задач, выбор методов и средств обучения, определение и обоснование формы мероприятия.

Организация мероприятия предполагает наличие подготовительного этапа. Преподавателями и мастером п/о определяется тематика, формулируется цель мероприятия, определяются его задачи. Исходя из этого, подбирается методический материал, на основе которого создаётся сценарий мероприятия. Особое внимание уделяется техническому обеспечению.

Обучающиеся в качестве домашнего задания подготавливают информационные плакаты и рецептуру на закуски.

При проведении данного внеаудиторного мероприятия используются различные методы и приемы: рассказ об истории возникновения закусок, проводится тестирование присутствующих, мастер-класс по приготовлению закусок, суть которого заключается в возможности реализовать свои профессиональные качества в реальной производственной деятельности, повысить уровень профессионализма и компетентности.

В заключительной части мастер производственного обучения проводит анализ тестирования, подводит итог мероприятия и рефлексию.

**План внеаудиторного мероприятия**

**Тема: «Парад закусок»**

**Цель**: закрепить знания по приготовлению холодных закусок.

**Задачи:**

***образовательные:***

- формирование умений и навыков на основе профессиональных знаний по приготовлению закусок;

***развивающие:***

- развитие мыслительной деятельности обучающихся, расширения кругозора, самостоятельного обобщения знаний, умения сравнивать изученные понятия, делать соответствующие выводы;

***воспитательные:***

- воспитание духовно-нравственных качеств;

***здоровьесберегающие:***

- соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм и правил;

***методические:***

***-*** совершенствование методики организации и проведения внеаудиторных мероприятий профессиональной направленности.

**Тип мероприятия**: внеаудиторное

**Форма проведения**: турнир (приготовление закусок)

**Методы и приёмы:** словесный (рассказ, объяснение), наглядный (показ схем, образцов инвентаря), репродуктивный (работа по технологической карте).

**Формируемые компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 2.1.  | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9.  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

**Техническое обеспечение:**

* Столы
* Кухонный инвентарь (разделочные доски, ножи, посуда)
* Продукты
* Технологические карты

Продолжительность мероприятия – 60 мин.

**Структура мероприятия**

1.Организационный момент (10 мин)

 Подготовка кулинарного цеха

2. Основная часть (40 мин)

 Проведение мастер - класса

 Ознакомление присутствующих с историей возникновения закусок

 Тестирование « Смогу ли я стать поваром?»

3.Заключительная часть (10 мин)

 Подведение итогов

**Список использованной литературы**

1. Качурина Т. А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Изд. Центр «Академия», 2016. – 272 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий–М.: изд. центр «Академия» 2017.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. Образования.- М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 288 с.

Приложение 1

Земля еще и потому щедра,

Что в мире существуют повара!...

Благословенны их простые судьбы,

А руки, будто помыслы чисты.

Профессия у них добра по сути:

Злой человек не встанет у плиты.

Р. Рождественский

**Вступительное слово мастера производственного обучения**

**Мастер:** Добрый день всем присутствующим на нашем мероприятии «Парад закусок». Сегодня мы немного поговорим об истории возникновения закусок, а также об их видах. А пока наши ведущие посвятят нас в мир закусок, обучающиеся 3 и 4 курса покажут нам мастер-класс в приготовлении бутербродов, овощных и фруктовых салатов (участникам предоставляются продукты, из которых они должны приготовить закуски).

(Оцениваются креативность, подача заданных блюд. За понравившееся блюдо участнику дается смайлик, кто из участников больше наберет смайликов, тот и будет считаться победителем).

Приложение 2

**Ведущий 1.** Закуски - это более или менее острое и соленое кушанье, отчего и действует возбуждающе на аппетит. Для этого их и подают к столу. Ассортимент их весьма разнообразен. В группу холодных закусок входят: бутерброды, закуски из гастрономических продуктов, салаты и винегреты, закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, яиц, грибов. Очень большое внимание уделяется оформлению холодных закусок.
 **Ведущий 2.** Бутерброд - закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты. Существует огромное количество видов бутербродов — от классических с колбасой или сыром до многослойных из различных сортов мяса, овощей, зелени и соусов или паштетов. Бутерброды широко распространены, так как они быстры в приготовлении, удобны в переноске и не требуют использования приборов.
 Самый распространённый вид бутербродов — ломтик хлеба или булки с каким-либо из закусочных продуктов (сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбой, консервами). Оформлять их можно листовыми и пряными овощами, кусочками яйца и лимона, маслинами, соусом, майонезом с корнишонами и др. Подаются бутерброды на блюдах, в вазах с плоскими краями или на тарелках, покрытых салфетками. Бутерброды не подлежат длительному хранению, поэтому их готовят непосредственно перед подачей на стол.

**Ведущий 1.** Также в группу бутербродов входят канапе. Канапе — крошечные [бутерброды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%B1%D1%80%D0%BE%D0%B4) массой 10—30 г, толщиной 0,5—7 см. Бутербродики из [гренок](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BA%D0%B8), нарезанной разной съестной основы ([рыбы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%B1%D1%8B), [мяса](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE), [сыра](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%8B%D1%80)), насаженные на шпажки ([атле](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D1%82%D0%BB%D0%B5&action=edit&redlink=1)), 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](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%88%D1%82%D0%B5%D1%82), то шпажка позволяла съесть [угощение](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B3%D0%BE%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5), не испачкав при этом пальцев.

Канапе — это праздничное угощение, чаще всего — [фуршетное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%83%D1%80%D1%88%D0%B5%D1%82). Если канапе подаются с [коктейлями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB%D1%8C) или на фуршете, их берут руками.

**Ведущий 2.** Салат – это неповторимое блюдо, в котором с особой полнотой проявляются все искусное умение хозяйки и ее фантазия.

 Сейчас салатом называют смесь из нарезанных и смешанных в одной тарелке продуктов, политых соусом. И не всегда салат - это холодная закуска, он также может быть теплым и горячим. Каждому овощу свое время, поэтому салатное меню меняется в соответствии с временами года.

Заправляли русские блюда различными растительными маслами: ореховым, оливковым, маковым. Подсолнечное масло стало использоваться уже в 20 веке. Во все времена исконно русской приправой и самым распространенным продуктом из молока была сметана.

В старину салат называли КРОШЕВО – уже из самого названия понятно, что оно представляло: накрошенные или мелко порезанные овощи. Характерной особенностью крошева является то, что в его состав обязательно входила свекла. Овощи для крошева не отваривали, а запекали в печи. Это придавало блюду дополнительный неповторимый вкус. Сегодня крошево приобрело новое имя – винегрет.

На самом деле винегрет - не русское блюдо. Скорее всего, он заимствован из немецкой или скандинавской кухни. Например, английская поваренная книга 1845 года предлагала рецепт шведского селедочного салата, состоящего из норвежской сельди, свеклы, картофеля, тертого яблока и белка с соусом из масла, уксуса, тертого желтка и сметаны.

Есть много версий появления названия этого блюда. Самая популярная гласит, что князь Петр Багратион пригласил работать при дворе Александра 1 французского повара Антуана Карема. Тот с интересом наблюдал, как русские повара готовят салат из свеклы с уксусом, и воскликнул: «А, винегр!», что в переводе с французского означает «уксус».

Сегодня в русский винегрет может быть добавлено рубленое яйцо, сельдь, грибы, мясо, фасоль и фрукты. Поскольку в винегретах не существует абсолютно точной пропорции продуктов, то их приготовление – всегда немножко искусство. Основное – это не сделать винегрет ни слишком острым, ни безвкусно пресным.

По старой русской традиции винегрет не перемешивали, а подавали все ингредиенты на одном блюде, выложив отдельными рядами, залив соусом и посыпав зеленью. Сегодня мы привыкли смешивать все составляющие, добавив соус и зелень по вкусу.

Всю зиму и весну винегрет – король на столе, так как прост в приготовлении, удобен в подаче, актуален в пост и очень приятен вкус.

**Ведущий 2. Сообщение из истории салата «Оливье».**

Салат «Оливье» изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье – владелец трактира «Эрмитаж», который в те времена находился на Трубной площади в Москве. По всем статьям это был не трактир, а самый высоко разрядный парижский ресторан. Главной достопримечательностью эрмитажной кухни сразу же стал салат «Оливье».

Первоначально француз изобрел для своего ресторана вовсе не салат, а блюдо под названием **«Майонез из дичи»**.

Вскоре Оливье увидел, что многие русские невежи поданный на стол «Майонез из дичи» сразу перемешивают ложкой как кашу, разрушая тщательно продуманный дизайн, затем раскладывают по своим тарелкам и с удовольствием едят эту смесь. От увиденного он пришел в ужас. Но на следующий день изобретательный француз в знак презрения демонстративно смешал все компоненты, обильно полив их майонезом. В творческом учете русского вкуса Люсьен Оливье оказался прав – успех нового блюда был грандиозен! Так произошло рождение знаменитого салата, переродившегося из изысканного, но неудобного «майонеза из дичи» в не менее изысканный, но более близкий русской душе «салат Оливье».

Салат стал главной приманкой для посетителей. Его рецепт был тайной, которую Оливье унес с собой в могилу. Но после недолгого забвения рецепт был восстановлен по памяти одного из гурманов – завсегдатаев ресторации.

Основная тайна изумительного вкуса салата заключалась в небольшом количестве неких приправ, которые Оливье лично в тайной комнате вводил в свой [майонез](http://supercook.ru/za-23.html).

Но на этом история создания салата «Оливье» не закончилась. В тридцатые годы 20-го века шеф-повар ресторана «Москва» Иван Иванов внес в рецептуру небольшие коррективы и назвал его «Салатом из дичи». А еще спустя пару десятилетий состав салата оформился окончательно, и он стал именоваться «Столичным».

В 1960-е советский рецепт радикально отличался и от знаменитого ресторанного оригинала XIX века, и от эмигрантской версии, что только способствовало всенародной любви россиян к этому салату, постепенно адаптированному к вкусам людей и к наличию распространенных и доступных продуктов. От оригинального рецепта Люсьена Оливье практически остался только майонез. Всякие омары, рябчики, говяжий язык тогда были заменены на вареную колбасу и сосиски (кстати, тогда вполне полноценные). Не слишком распространенную тогда и, как выяснилось потом, достаточно вредную в питании сою заменил полезный зеленый горошек.
 Главный принцип – всё измельчить и заправить майонезом - получил широкое распространение на просторах советского и постсоветского пространства, породил немало вариаций на тему знаменитого салата, а современный вариант салата Оливье во всём мире называют «Русским салатом» или "salade à la Russe".

Символическое значение салата Оливье для русской кухни нельзя переоценить. Это всегда главное блюдо на столе, в самом лучшем салатнике, никакой другой салат не удостаивается такого постоянства присутствия на праздничном застолье.

**Ведущий 1.** С недавних пор довольно популярными стали фруктовые салаты. Некоторые кулинары относят их к категории десертов, однако большинство все же склонны называть смесь фруктов с оригинальной заправкой отдельным видом салатов. Для приготовления такого блюда можно взять разные ягоды, фрукты, среди которых могут быть как сезонные, так и экзотические. Нередко в них добавляют цитрусовые для придания большей сочности. Немаловажный момент в приготовлении такого салата - это выбор заправки. Зачастую в качестве нее выбирают кисломолочные продукты, например йогурт.

Приложение3

**Мастер:** Вам в будущем предстоит стать высококлассными поварами, кондитерами, профессионалами своего дела, а для этого необходимо познать много нового и интересного.

Вот действительно ли хотите вы стать поваром, мы узнаем из результатов теста. У вас на столах лежат листочки, можете в них работать.

Ваша задача отвечать на вопросы и ставить баллы за ответы.

Если « да», то ставите 1 балл, если «нет», то ставите 0 баллов.

Тест « Смогу ли я стать поваром?»

1. Любите ли вы готовить?
2. Любите ли вы кушать свои блюда?
3. Умеете ли вы готовить?
4. Знаете ли вы, что такое питание?
5. Можно ли готовить салат с яблоком?
6. Согласны ли вы с утверждением, что из картофеля можно приготовить 100 блюд?
7. Правда ли, что на Руси главным блюдом считалась каша?
8. Должен ли повар обладать богатой фантазией?
9. Сможете ли вы пожарить картофель за 30 минут?
10. Хотели бы вы получить образование повара-кондитера?

Мастер: А теперь подведем итоги теста. Подсчитайте, кто сколько набрал баллов.

Поднимите руки, кто набрал 2-4 балла - лучше найдите себе другое занятие, это не ваше призвание.

А теперь поднимите руки, кто набрал 5-7 баллов - если вам постараться, то непременно всё получится.

Ну, а теперь поднимите руки, кто набрал 8-10 баллов - в вас пропадает талант кулинара, дерзайте, учитесь и у вас всё получится.

Молодцы, по результатам теста, можно сказать, что вы имеете желание получить специальность повара.

Приложение 4

**Мастер:** А теперь вернёмся к нашим участникам. Смотрите, как хорошо они справились с заданием. Осталось подвести итоги и определиться с победителем.

**Ведущий 1.** И пока определяется победитель, хотелось бы вам прочитать стихотворение о профессии повар:

Белый фартук и колпак,

Сам зари румяней.

Догадаться нам пустяк,

Кто тут перед нами.

Целый день он у плиты

И зимой, и летом.

Чтобы сыт был я и ты,

Жарит нам котлеты.

На плите кипят компот

И бульон прозрачный.

Накормить скорей народ —

Вот его задача.

Сыт шофер и сыт солдат —

Значит, все в порядке.

Сыт в ракете космонавт,

В детсаду — ребятки...

Не поверят, может, мне?

Усмехнется кто-то?

Нет нужнее на земле

Повара работы!

Мастер: Ну, вот и есть у нас победитель. Давайте поздравим его аплодисментами.

(заранее подготовить призы и грамоты)

Приложение 5

**Рефлексия**

Трудолюбие и целеустремленность никогда не остаются незамеченными, они вызывают чувство уважения и радости. Все ваши высоты еще впереди. Нет сомнения в том, что вы добьетесь признания своего профессионализма не только в стенах колледжа. Главное - никогда не останавливаться на достигнутом.

А теперь давайте произнесем клятву поваров.

Вступая в ряды будущих профессионалов, обязуюсь и клянусь:

• Гордиться своей профессией «Повар». Клянусь!

• Соблюдать традиции профессии. Клянусь!

• Выучить наизусть все свои обязанности. Клянусь!

• Беречь свое здоровье, соблюдать технику безопасности на рабочем месте. Клянусь!

• Любить и уважать своих педагогов. Клянусь!

• Перенять от своего учителя все секреты будущей профессии. Клянусь!

• Стать профессионалом своего дела, мастером «Золотые руки». Клянусь!

• Получить диплом техника - технолога. Клянусь!

• С честью нести звание выпускника Курсавского регионального колледжа «Интеграл». Клянусь!

*На этом наше мероприятие подошло к концу.*

*Всем желаю удачи и благополучия!*

