

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Республики Бурятия
«Республиканский межотраслевой техникум»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУТЕРБРОДОВ

Методическая разработка учебного занятия по учебной практике

Составитель: мастер производственного обучения Митягина Н.В.

с.НОВОИЛЬИНСК, 2023

Приготовление бутербродов: методическая разработка урока учебной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер./ Сост. Н.В.Митягина

В методической разработке представлены рекомендации по проведению урока учебной практики в соответствии с требованиями существующих нормативных документов: ФГОС, профессиональный стандарт по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В работе представлена структура урока, приведены практические примеры выполнения заданий, разработанные технологические схемы, инструкционные карты.

Материалы рекомендуются педагогам профессионального образования (мастерам производственного обучения) в помощь организации занятий УП по профессии.

Составитель мастер производственного обучения Митягина Н.В.

Рецензенты: В.С.Вставская, Индивидуальный предприниматель
А.В.Павлова, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ
РБ «РМТ»

Методическая разработка рассмотрена и одобрена на заседании ПЦК согласно протоколу № 07 от 11.08.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	7
Структура урока	11
План-конспект урока.....	17
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	24
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	25

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1

Инструкционно-технологическая карта Бутерброды открытые

Инструкционно-технологическая карта Сэндвич с колбасой

Инструкционно-технологическая карта Канапе с сыром и овощами

Приложение № 2

Открытые бутерброды с колбасой

Закрытые бутерброды

Закусочные бутерброды

Приложение № 3

Органолептическая оценка качества приготовленных бутербродов по пятибалльной системе и следующим показателям:

Введение

Данная методическая разработка составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта, профессионального стандарта «Повар» профессии «Повар, кондитер». Новые Федеральные государственные образовательные стандарты основаны на компетентностном подходе к обучению. Студент должен не только получить знания, но и научиться применять полученные знания при решении профессиональных задач.

В пособии представлены рекомендации по проведению урока учебной практики в соответствии с требованиями существующих нормативных документов: ФГОС, профессиональный стандарт по профессии Повар. В работе представлена структура урока, приведены практические примеры выполнения заданий, разработанные технологические схемы и инструкционные карты.

«Приготовление бутербродов» является одной из тем учебной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Для эффективного усвоения содержания данной программы использованы следующие методы:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, беседа);
- репродуктивный (лекция, демонстрация, упражнения);
- частично-поисковый (самостоятельная работа);
- бригадный метод работы;
- творческие домашние задания.

Целью урока учебной практики является получение практических навыков, способствовать формированию и закреплению профессиональных

компетенций при приготовлении бутербродов, расчете сырья, по соблюдению технологических операций и рациональному использованию сырья. При определении цели урока, обучающиеся вырабатывают навык планирования своей деятельности. Материал урока тесно связан с учебными дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места.

Методика проведения урока строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий, где студенты решают ситуационные задачи, работают с инструкционными карточками, нормативными документами.

Студент должен *иметь практический опыт в:*

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовлении и оформления холодных блюд и закусок;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Актуальность данной методической разработки обуславливается потребностью современного рынка в квалифицированных рабочих к инновационным нововведениям в производстве, способных к самообучению и самоусовершенствованию. В связи с этим особую значимость приобретает проблема формирования профессионального интереса. Активность обучающихся сама по себе возникает нечасто, она является следствием целенаправленных педагогических воздействий, т.е. применяемой педагогической технологии. Современный образовательный процесс немислим без поиска новых, более эффективных технологий, которые способствуют активизации творческой активности обучающихся, развитию технологического мышления, творческих способностей обучающихся и формированию профессиональных компетенций.

- Развивать культуру труда, соблюдение правил техники безопасности;
- Развивать художественный вкус, творческие особенности, навыки самоконтроля, чувства взаимопомощи.

Воспитательная: Формирование у обучающихся норм и правил поведения в учебном и трудовом коллективе.

Задачи:

- Воспитать бережное отношение к сырью, инвентарю, оборудованию.
- Воспитать наблюдательность при приготовлении бутербродов, ответственность при выполнении задания, аккуратность в работе, воспитать чувство ответственности за качество блюда.
- Воспитывать коллективизм, дружбу, готовность к социальному общению;
- Воспитание ответственности и самостоятельности.

Методическая цель:

Активизация учебно-познавательного процесса путем применения технологии проблемного обучения.

В результате изучения темы обучающийся должен иметь практический опыт: в подготовке гастрономических продуктов; приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

Формируемые профессиональные (ПК), общие компетенции (ОК):

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

Тип урока: урок изучения трудовых приемов и операций

Методы урока: словесный, наглядный, практический.

Межпредметные связи:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров;

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места;

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

Материально-техническое оснащение: Учебная доска, учебные пособия, ноутбук, презентация.

Оборудование: производственные столы; электронные весы.

Инструменты, инвентарь, посуда: поварские ножи, разделочные доски, формочки, столовая посуда, столовые приборы.

Сырье: хлеб, булочки, масло сливочное, сыр, колбаса, помидоры, огурцы, рыба, яйцо, зелень, оливки.

Учебная литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учеб. для нач.проф. образования.- 2-е изд.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 1999.-328с.
2. Шильман Л.З.,:Технология кулинарной продукции. учеб. пособие. Изд. 3-е. – Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб.пособие для нач.проф. образования/ Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288.

Справочники:

1. Усова В.В. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред.– М.: Издательский центр «Академия», 1988.

2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. учеб. пособие для нач. проф образования / изд. 4-е М.:Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с.

СТРУКТУРА УРОКА

Элементы внешней структуры урока	Затраченное время	Наименование этапов и структурных элементов	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся	Формируемые компетенции
Организационная часть	5 мин.	<ul style="list-style-type: none"> • Целеполагание, • постановка проблемы 	Приветствие. Проверка готовности обучающихся.	Бригадир докладывает о явке обучающихся и наличия у обучающихся спец. одежды.	ОК 01. ОК 02. ОК 3.
			Цель – создание ориентировочной основы деятельности обучающегося.	Цель – восприятие инструкционных знаний	
			Мотивация к учебно-практической деятельности. Определение темы занятия.	Восприятие, заинтересованность	

	25 мин.	Повторение и изучение темы. Определение объекта и предмета исследования	Изучение нового материала - показ презентации на тему: «Бутерброды и их виды». Технология приготовления бутербродов открытых (простые и сложные), закрытых (сэндвичи) и закусочных (канапе).	Ответы на вопросы, дополнения, осмысление, восприятие	
Вводный инструктаж	35 мин.	Планирование текущей работы на урок	<p>Определение заданий и ознакомление с содержанием практической работы.</p> <p>Распределить обучающихся по рабочим местам, раздать инструкционно-технологические карты (Приложение</p>	<p>Понимание, осмысление, восприятие.</p> <p>Организация рабочего места, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бутербродов. Знакомятся с инструкционно -</p>	

			1). Рассказать по технологической карте последовательность приготовления бутербродов.	технологическими картами	
		Показ трудовых приемов и порядок выполнения операций	Продемонстрировать бутерброды открытые (простые и сложные), закрытые (сэндвичи) и закусочные (канапе) в готовом виде.	Слуховое и визуальное восприятие	
Текущий инструктаж	1 ч. 30 мин.		Цель – контроль за ходом выполнения учебно-производственного задания: приготовление бутербродов открытых (простые и сложные), закрытых (сэндвичи) и закусочных (канапе).	Цель – отработка приемов и операций: по приготовлению бутербродов открытых (простые и сложные), закрытых (сэндвичи) и закусочных (канапе).	ОК 03. ОК 04. ОК 10. ПК3.1 ПК 3.4.

Текущая

- рефлексия

Контроль соблюдения техники безопасности, организации рабочего места в соответствии с правилами ТБ.
Проверка правильности выполнения рабочих приемов и операций

Самостоятельное выполнение учебно-производственного задания:
- подготовка продуктов
- приготовление и оформление блюда: использование различных технологий приготовления и оформления бутербродов, подготовка к подаче

Целевые обходы

Самоконтроль деятельности:
- оценка качества бутербродов, выбор способа хранения с соблюдением температурного

				режима	
			Корректировка действий обучающихся, исправление и предупреждение ошибок, оказание помощи	Обращение к мастеру за помощью	
Заключительный инструктаж	15 мин.		Цель – подведение итогов занятия	Цель – самоанализ деятельности	ОК 01. ОК 03. ПК 3.1. ПК 3.4.
		Подведение итогов	Принять и оценить качество выполнения работы бригад с указанием успехов и недостатков, демонстрация лучших работ, видов брака.	Сравнение своей работы с другими работами	

10 мин.	Итоговая рефлексия	<p>Обсуждение, оценка работ.</p> <p>Ответы на вопросы обучающихся, выяснить какие трудности возникли при выполнении работ.</p> <p>Сообщение темы следующего занятия, выдача домашнего задания.</p>	<p>Анализ успехов и недостатков.</p> <p>Бригадиры анализируют работу бригад.</p>	
		Контролировать уборку рабочих мест	Убирают рабочие места	

Ход урока:

Организационный момент

Методические рекомендации: Урок всегда начинается с организационного момента. Мастер контролирует присутствие обучающихся, проверяет их внешний вид. Сообщает обучающимся тему урока. Затем мастер проводит повторение теоретических знаний обучающихся. А также проверку их практической подготовленности. Эффективность трудовой деятельности любого человека, как показывает практика, зависит во многом от его вдумчивости, осмысленности действий и добросовестности. Следовательно, этот элемент урока психологически готовит обучающихся к восприятию и усвоению нового учебного материала.

Приветствие обучающихся.

Проверка присутствующих.

Озвучивание темы урока:

Приготовление бутербродов.

1. Вводный инструктаж

Методические рекомендации: Вводная часть урока направлена на подготовку обучающихся к освоению новых навыков и умений, к выполнению определённых знаний, способствующих углублению и расширению профессиональных знаний, складывается из вводного инструктажа, инструктажа по безопасному ведению работ, рассказа об организации рабочего места, распределения и разбора заданий обучающимся группы.

Мастер производственного обучения:

- В состав какого кулинарного блюда можно включить всю нашу планету?

Если в двух противоположных точках нашей планеты одновременно положить на землю два куска хлеба, то получится сэндвич с земным шаром. Первый такой бутерброд изготовили в 2006 году, рассчитав координаты места в Испании и соответствующего места-антипода в Новой Зеландии. Впоследствии опыт был повторён во многих других уголках планеты. А вот жителям России сэндвич с Землёй сделать очень трудно, поскольку для подавляющей части территории страны противоположные точки находятся в Тихом и Атлантическом океанах.

- Наша цель: изучить основные правила приготовления бутербродов и научиться готовить их различные виды. Бутерброды – это самый распространённый вид закуска во многих странах мира и очень часто, на учебе или в офисе бутерброды заменяют нам завтрак или ужин, дают необходимую энергию. Красиво

оформленные бутерброды включают в меню фуршетного и праздничного стола. Поэтому вам, как будущим поварам, необходимо научиться готовить красивые, вкусные и полезные бутерброды. Внешний вид любого кулинарного изделия – это его реклама. Ведь не зря говорят о красивых и вкусных блюдах «Для глаз - отрада, а языку – услада».

Повторим пройденный материал.

Актуализация опорных ЗУН:

Методические рекомендации: Урок- гибкая форма организации обучения. Различные методы и приёмы, используемые на уроке не только разнообразят учебный процесс, но и вызывает у обучающихся удовлетворение от самого процесса труда. С помощью нетрадиционных приёмов и методов можно решить проблему дифференцированного обучения, организации самостоятельной познавательной деятельности обучающихся. Снижение уровня знаний обучающихся в большей степени объясняется качеством уроков: шаблоном, однообразием, формализмом, скукой. Использование разных способов «оживления» урока привлекает обучающихся к активной работе.

Фронтальный опрос

Ответить на вопросы по теме: «Значение холодных блюд и закусок в питании»:

1. В чем отличие холодных блюд и закусок?

(холодные блюда обычно подают с гарниром, они более сытные, холодные закуски имеют меньший выход. Подают их либо без гарнира либо с очень малым его количеством.)

2. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?

(овоци, салаты, мясо, рыбу, птицу, сыры и др.)

3. Каково значение холодных закусок в питании?

(они способствуют возбуждению аппетита, важную роль при этом играет внешний вид блюда. Для придания привлекательного внешнего вида используют различные декоративные элементы из свежих и варенных овощей и зелени)

4. В каком цехе приготавливают холодные блюда и закуски?

(в холодном, выделяют специальный инвентарь, который запрещается использовать для обработки других продуктов)

5. Какова калорийность холодных блюд и закусок?

(их пищевая ценность различна; есть малокалорийные – зеленые салаты; другие богаты белками и жирами, и их энергетическая ценность велика).

6. Объясните почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

(при приготовлении холодных блюд и закусок заключительной операцией является механическая обработка, нарезка и их оформление. При этом возможно вторичное микробное обсеменение).

7. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок .

(карбовочные ножи, формочки и выемки).

8. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок.

(закусочные тарелки, блюда, вазы, салатники, селёдочницы, креманки и т.д.)

Повторение материала:

Методические рекомендации: Повторение один из важных элементов урока учебной практики, в ходе которого, у обучающихся восстанавливаются в памяти необходимые им на данном уроке сведения. Затем на практике проверяется качество трудовых приёмов, освоенных на предыдущих занятиях. Мастер заранее в ходе подготовки к данному уроку намечает контрольные вопросы и задания. Они должны быть преимущественно обобщающего типа.

Мастер производственного обучения:

- Бутерброды, самый распространенный вид закуски. Для приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочки, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу,

повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Бутерброды бывают открытые, закрытые, простые, сложные, закусочные, холодные и горячие.

Открытые бутерброды

- готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезают толщиной 1 см.,
- украшают зеленью или продуктами, имеющие яркую окраску,
- для простых бутербродов используют 1 - 2 вида продуктов

для сложных - несколько видов продуктов

Закрытые (сэндвичи)

- готовят из 2 половинок хлеба (булочки),
- на хлеб кладут продукты и закрывают вторы ломтиком хлеба (иногда корочки обрезают),
- толщина хлеба 1 см.,
- бывают однослойные, двухслойные, многослойные,
- используют для похода, в дорогу, в поездку, в школу.

Закусочные (канапе)

- 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.

Пищевая ценность бутербродов. Используемые инструменты, посуда.

Оформление и подача бутербродов. Банкетные закуски.

Требования к качеству и сроки хранения бутербродов.

Продукты, предназначенные для бутербродов, режут тонкими ломтиками не ранее, чем за 30 -40 мин до подачи. Так как при хранении внешний вид и вкус бутербродов быстро ухудшаются.

Готовые оформленные бутерброды ставят в холодильник, чтобы масло хорошо затвердело.

Располагать бутерброды на блюде нужно так, чтобы фигурки и цвет продуктов красиво и гармонично сочетались.

Блиц – вопросы по теме «Бутерброды»

1. Каково происхождение слова бутерброд?
2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов?
3. На какие группы делят бутерброды?
4. Как приготавливают открытые бутерброды?
5. Как называются закрытые бутерброды?
6. Как называются закусочные бутерброды?
7. Какую форму имеют канапе?
8. Как называют горячие бутерброды?
9. Как называют горячий бутерброд с сосиской?
10. Как называют бутерброд с бифштексом?

3. Текущий инструктаж

Методические рекомендации: В основной части занятия обучающиеся выполняют задания, подобранные мастером заранее. В ходе их выполнения, обучающиеся осваивают заданные приёмы и действия. В процессе выполнения работ, обучающиеся учатся применять свои знания в конкретных практических ситуациях. Важными моментами трудовой деятельности обучающихся на этой части урока являются следующие:

- организация рабочего места;
- выбор и применение правильных приёмов работ;
- использование учебно- технологической документации;
- соблюдение правил безопасности труда;
- контроль выполнения приёмов и действий.

Деятельность обучающихся проходит под непосредственным руководством мастера. Мастер наблюдает за обучающимися с рабочего места, а также в ходе целевых обходов. Результаты наблюдений рекомендуется записывать, это поможет квалифицированно провести заключительную часть занятия. Контроль осуществляется мастером, как в процессе трудовой деятельности обучающихся, так и при приёме готовых изделий. В основу контроля должно быть положено выполнение всего задания.

Мастер п/о:

- Сегодня работаем по бригадам, каждый из вас приготовит бутерброды, используя инструкционную карту, свои знания умения и творческие способности.

- Перед тем как приступить к приготовлению, повторим технику безопасности при работе:

Правила личной санитарной гигиены для повара.

Выполнения правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта, к санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию поваров.

- На производстве ежедневно перед началом работы следует принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.
- Особенно тщательного ухода требуют руки. Их следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва, а после посещения санузла руки обрабатывают дезраствором.
- Волосы должны быть спрятаны под колпаком, обувь на резиновой подошве без каблучков.
- Серьги, кольца, браслеты, цепочки и другие изделия не допускаются.
- Ногти должны быть коротко стриженными, не допускается декоративных покрытий.
- Порядок одевания спецодежды следующий - колпак(косынку), халат(куртку фартук, неотъемлемой частью спецодежды является полотенце.
- Перед посещением санузла, необходимо спецодежду снять.
- Рабочая обувь должна быть по размеру ноги, с закрытыми задниками, запрещается носить обувь сланцы, вьетнамки.

Приготовление бутербродов

Самостоятельная работа обучающихся - приготовление бутербродов открытых (простых, сложных), закрытых и закусочных, согласно карточке задания и инструкционно-технологической карте.

Методические рекомендации: В процессе текущего инструктирования мастер направляет и корректирует трудовую деятельность обучающихся. Индивидуальные инструктажи проводятся при обходе рабочих мест обучающихся. Мастер заранее продумывает и определяет цель каждого обхода. Количество их зависит от содержания, сложности учебного материала и особенности учебной группы.

Целевые обходы мастера:

- организация рабочего места
 - строгое соблюдение техники безопасности при работе с ножом
 - соблюдение технологии приготовления и оформления бутербродов
 - формирование навыков профессионального самоконтроля.

Оказание помощи учащимся при выполнении самостоятельной работы со стороны мастера.

3. Заключительный инструктаж. Рефлексия

Методические рекомендации: В заключительной части подводят итоги занятия. На основе анализа выявляются степень обученности обучающихся, слабые стороны обучения, указываются причины появления недостатков и способы их устранения. Заключительная часть занятия состоит из итогового инструктажа, домашнего задания и уборки рабочих мест. В итоговом инструктаже мастер кратко рассказывает об успехах и недостатках каждого обучающегося, анализирует их причины. Он подробно разбирает причины появления типичных ошибок, отмечает, как обучающиеся использовали передовые приёмы и способы работы, и прогрессивную технологию. Особое внимание мастер обращает на соблюдение каждым обучающимся правил безопасного ведения работ. После подведения итогов мастер говорит о содержании будущего(следующего) занятия и выдаёт задание на дом. Домашнее задание может содержать выполнение небольших работ, подготовку маршрутной карты, чтение основной и дополнительной учебно-технической литературы.

- Мастер производственного обучения подводит общие итоги урока
- Отмечает наиболее часто встречающиеся ошибки и методы их устранения
- Объявляет и выставляет оценки
- Демонстрирует лучшие работы и подводит итоги
- Уборка рабочих мест

Заключение

Введение государственных образовательных стандартов в целях обеспечения качества профессиональной подготовки рабочих и специалистов различного уровня, учет требований формирующегося рынка труда и радикальных социально-экономических изменений в обществе обуславливают принципиально новое содержание подходов к уровням профессиональной компетентности обучающихся.

Рабочий новой формации должен обладать таким уровнем компетенции, который позволяет осуществлять продуктивные действия – создавать и выполнять алгоритмы нетиповой деятельности. Он должен быть готов к выполнению работ, которые требуют творческого подхода и самостоятельного выбора оптимального варианта выполнения, поэтому очень важно на уроках учебной практики закрепить знания, полученные на теоретических занятиях.

Изучение данной темы «Приготовление бутербродов» способствует совершенствованию профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер», позволяет закрепить профессиональные знания и умения, полученные на предыдущих занятиях. Проблемные ситуации на уроках способствуют повышению интереса к профессии и изучаемой теме.

Данная методическая разработка поможет мастерам производственного обучения подготовиться к проведению урока учебной практики по профессии «Повар, кондитер» по представленной теме.

Список использованной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учеб. для нач.проф. образования.- 2-е изд.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 1999.-328с.
2. Шильман Л.З.,:Технология кулинарной продукции. учеб. пособие. Изд. 3-е. – Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: учеб.пособие для нач.проф. образования/ Н.Э.Харченко, Л.Г.Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288.

Справочники:

1. Усова В.В. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред.– М.: Издательский центр «Академия», 1988.
2. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.учеб. пособие для нач. проф образования / изд. 4-е М.:Издательский центр «Академия», 2010. – 496 с.

Дополнительные источники (учебники и учебные пособия):

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] /– М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
- 2.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.

Интернет ресурсы:

<http://tryd1943.jimdo.com>

<http://www.russianfood.com>

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА					
Бутерброды открытые с сыром			Бутерброды открытые с колбасой		
Наименование	Брутто	Нетто	Наименование	Брутто	Нетто
Сыр Российский	21	20	Колбаса варенная	31	30
Масло сливочное	5	5	Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30	Хлеб	30	30
ВЫХОД:		55	ВЫХОД:		65

Технология приготовления:

1. Острым ножом с хлеба или батона срезают корку.
2. Хлеб нарезают на ломтики длиной 10-12 см, толщиной 1-1,5 см, массой 40-50 гр.
3. Мясные или рыбные продукты нарезают тонкими ломтиками: (ветчину, колбасу 1-2 куса на порцию, копченую и полукопченную колбасу 2-3 тонких куса на порцию) вареный язык, шпик, сыр, балык и т.д.
4. Для бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.
5. Для бутербродов из нежирных продуктов хлеб предварительно смазывают сливочным маслом или можно сделать из масла лепесток (розочку) и положить сверху.
6. Нарезанные продукты укладывают на хлеб так, чтобы он был целиком ими покрыт
7. Бутерброды укладывают рядами на плоском блюде или подносе, покрытом салфеткой. Их приготавливают не позже, чем за час до подачи на стол, хранят в холодном месте.

Требования к качеству

Внешний вид – ломтики хлеба полностью покрыты аккуратно нарезанными ломтиками продуктов (свежими незаверенными); вкус и запах свежий свойственный продуктам, подают на тарелке или блюде с салфеткой.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Сэндвич с колбасой»

№	Наименование продукта	Масса брутто	Масса нетто
1	булочки	40	40
2	Колбаса (ветчина)	38	30
3	листья салата	10,5	10
4	сыр	6	5
5	сливочное масло	5	5
Выход			90

Технология приготовления:

Булочки для сэндвичей разрезать пополам, нижнюю часть булочки смазать маслом, затем положить листья салата, пластики колбасы или ветчины, затем сыр, снова листья салата и накрыть верхней частью булочки, уложить бутерброды на тарелку и подавать. Эти бутерброды можно подавать и горячими.

« Технология приготовления закрытых бутербродов (сандвичей)»

№	Этапы приготовления	Операции этапов
1.	Подготовка основы для бутерброда	Булочку бутербродную разрезают, но не до конца.
2.	Подготовка масла	Сливочное масло взбивают до эластичной массы, можно добавить сок лимона.
	Подготовка салата	Разрезают на куски неопределенной формы и кладут на слой масла
3.	Подготовка колбасы (ветчины)	Зачищают, нарезают тонкими пластиками
4.	Подготовка сыра	Сыр натирают на терке, или режут тонким пластом кладут сверху
5.	Подготовка салата	Разрезают на куски неопределенной формы и кладут на слой масла

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Канapé с сыром и овощами»

№	Наименование продукта	Масса брутто	Масса нетто
1	белый хлеб	40	30
2	Сыр	30	30
3	помидор	6	4
4	огурец	5	5
5	зелень	2	1
Выход			1/70

Технология приготовления:

Основой для канapé является белый хлеб нарезанный квадратиками, треугольниками или кружочками с помощью выемки.

Сыр и огурцы нарезают тоже квадратиками или треугольниками или кружочками с помощью выемки.

Подача – на шпажку нанизывают кусочки хлеб, огурец, сыр, помидор, украшают зеленью.

«Канapé с сыром и овощами»

№	Этапы приготовления	Операции этапов
1	Подготовка хлеба	С хлеба срезают корку, нарезают на куски, толщиной 1,5 см, вырезают квадратиками или кружочки или треугольники
2	Сыр	Нарезают кубиками
3	Огурцы, черри	Огурцы нарезают кубиками, помидор на дольки или половинки.
4	зелень	Моют, стряхивают
5	Оформление бутерброда	На шпажку нанизывают продукты чередуя по цвету.

Открытые бутерброды с колбасой

- Готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезать толщиной 10-15 мм, намазать ломтики маслом,
- колбасу очистить от оболочки, нарезать кружочками, поместить на намазанные маслом ломтики хлеба,
- украсить бутерброды огурчиками, зеленью,
- готовые бутерброды выложить на блюдо,
- для простых бутербродов используют 1-2 вида продуктов: колбаса, ветчина,
- для сложных – несколько видов продуктов.

Закрытые бутерброды

- Готовят на пшеничном и ржаном хлебе,
- хлеб нарезают толщиной 10 мм,
- можно приготовить из двух половинок булочки,
- на хлеб выкладывают подготовленные гастрономические продукты и накрывают вторым ломтиком хлеба,
- бутерброды бывают однослойные, двухслойные, многослойные.

Закусочные бутерброды

- Готовят на фигурных ломтиках хлеба,
- хлеб можно обжарить или подсушить,
- толщина хлеба 5-8 мм,
- на хлеб выкладывают продукты в несколько слоев,
- продукты закрепляют шпажками.

Приложение 3

Органолептическая оценка качества приготовленных бутербродов по пятибалльной системе и следующим показателям:

№ п/п	Оценка по показателям	Бригада №1	Бригада №2
1	внешний вид и оформление бутербродов		
2	правильность нарезки и соблюдение технологии		
3	вкус и запах		
4	оригинальность		