

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

\_\_\_\_\_ О.В.Сутырена

« \_\_\_ » 2023 г.

**Методическая разработка мастер-класса**

**Тема: Холодные блюда и закуски из рыбы.  
Рулеты из сельди с разнообразной начинкой**

**Разработчик: Хогоева Лариса Григорьевна,  
преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».**

п.Залари 2023г (ф-л Новонुकутский)

## **Методическая разработка мастер-класса: "Банкетные холодные закуски из рыбы"**

**Учебник: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодные блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Г.П.Семичева. Использование ИТК.**

**Тема: Рулет из сельди с разнообразной начинкой.**

Методическая разработка урока "Банкетные холодные рыбные закуски" предлагает расширение кругозора обучающихся в направлении изучения технологии приготовления холодных блюд из рыбы, но расширяющих ассортимент блюд учебной программы и подготовки студентов к освоению профессии квалифицированного рабочего - повар, кондитер.

### **Организационно-методический раздел**

Методическая разработка по МДК.03. «Выполнение работ по профессии повар» в рамках школы мастерства предназначена для проведения учебного занятия в группе студентов, обучающихся по специальности «Повар, кондитер» на первом курсе. Материал учебного занятия соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования в области освоения видов деятельности в формировании компетенций.

Данное учебное занятие является своеобразным завершением раздела 2 «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок». Студенты должны не только знать, но и уметь готовить и оформлять холодные блюда и закуски, но и отличать простые холодные блюда и закуски от банкетных; поэтому такое занятие целесообразно проводить в виде школы мастерства, что позволяет использовать деятельностный подход, развивать образное и художественное мышление. Деятельностный подход проявляется в том, что обучающиеся получают знания не в готовом виде, а добывают их сами, осознают при этом содержание и формы своей учебной деятельности, понимают и принимают систему ее норм, активно участвуют в их совершенствовании, что способствует активному успешному формированию их общих и профессиональных компетенций.

Используемые приемы и методы обучения способствуют повышению учебной мотивации. Исследовательская работа активизирует познавательную активность обучающихся. Школа мастерства предусматривает следующие виды деятельности студентов: работа с нормативной документацией, задания из рабочей тетради, выполнение практической работы, с целью закрепления сформированных профессиональных компетенций и их повышения.

В содержание школы мастерства включен дополнительный материал, расширяющий кругозор студентов. В ходе занятия обучающиеся повторяют основной материал раздела, развивают свои коммуникативные способности.

#### Технологическая карта занятия

1. **МДК.03.** «Выполнение работ по профессии «повар, кондитер»
2. **Раздел 3.** Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.
3. **Тема:** Холодные рыбные закуски для банкета.

#### **Руллет из сельди с разнообразной начинкой**

4. **Цель:** Овладеть общими способами системного моделирования при изготовлении и оформлении холодных рыбных закусок в банкетном варианте.

#### 5. **Задачи:**

1. Провести органолептическую оценку качества основных компонентов холодных рыбных закусок.
2. Закрепить навыки работы с нормативно-технической документацией при анализе ассортимента холодных рыбных блюд и закусок;
3. Осуществить поиск вариантов приготовления и оформления банкетных холодных рыбных закусок;
4. Демонстрировать умения по приготовлению полуфабрикатов для холодных рыбных закусок;
5. Осуществить самооценку, самоконтроль и рефлексию собственной практической деятельности при приготовлении холодных рыбных закусок для банкета, с целью ее последующей коррекции.

1. **Тип: занятия:** формирование умений.

2. **Вид:** школа мастерства.

3. **Используемые формы организации учебной деятельности:** фронтальная, групповая, практическая работа.

4. **Используемые методы обучения:**

- *словесный:* беседа, объяснения;
- *наглядный:* приготовление блюд, демонстрация блюд;
- *исследовательский:* сбор данных, обсуждение полученных данных, формулировка понятий, обобщений, выводов;
- *рефлексивный:* текущая рефлексия, итоговая рефлексия.

## 1. Принципы:

- коммуникативной направленности;
- индивидуального и дифференцированного подхода;
- деятельностного подхода в обучении;
- прочности усвоения знаний и умений;
- наглядности, доступности, посильности.

## 1. Учебно-методическое обеспечение:

*дидактические средства:* листы рабочей тетради, иллюстрации холодных рыбных блюд и закусок; инструкционно-технологические карты.

*методические средства:* сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

ТОО «Пчелка»

*технические средства:* планшетники, телефоны.

1. **Межпредметные связи:** Микробиология, физиология питания и санитария; товароведение пищевых продуктов; техническое оснащение и организация предприятий общественного питания.

## 2. Прогнозируемый результат:

***формирование элементов общих компетенций:***

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 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.

***формирование элементов профессиональных компетенций*** по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции:

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

Этапы урока	Содержание этапа	Планируемый результат
<p>1. Организационный</p> <p>5 мин.</p>	<p>Проверка явки обучающихся, внешний вид и санитарное состояние;</p> <p>Инструктаж по технике безопасности</p>	<p>ОК 1. ОК 2</p> <p>- Оценивают свой внешний вид.</p> <p>-Отвечают на вопросы по инструктажу.</p> <p>- Формулируют вывод о своей готовности к занятию.:</p> <p>.</p>
<p>2. Вводный инструктаж;</p> <p>Актуализация знаний</p> <p>20 мин.</p>	<p>Объявление темы и цели занятия, выявление теоретических знаний по приготовлению холодных блюд и закусок из рыбы:</p> <p>а) осуществление товароведной характеристики соленой рыбы;</p> <p>б) этапы подготовки полуфабрикатов;</p> <p>в) работа со Сборником рецептур, дополнительной информационной составляющей (книги, журналы, иллюстрации)</p> <p>- выявление ассортимента банкетных холодных рыбных блюд;</p> <p>- выбор блюда;</p>	<p>ОК 3. ОК 4.</p> <p>Принятие и осмысление целей и задач занятия;</p> <p>Понимают необходимость информации;</p> <p>Демонстрируют знания по осуществлению товароведной характеристики рыбы, приготовлению полуфабрикатов;</p> <p>Делают выводы;</p> <p>Используют информацию;</p> <p>Сопоставляют, сравнивают блюда;</p> <p>Выявляют банкетные варианты блюд и закусок (классифицируют);</p> <p>Вычленяют</p>

	<p>- составление технологической карты</p>	<p>понравившийся вариант блюда, обосновывают выбор;</p> <p>Производят необходимые расчеты при составлении технологической карты;</p> <p>Проявляют толерантность при работе в группе: при распределении функционала и выбора закуска;</p>
<p>3. Практическая работа 40 мин.</p>	<p>Пооперационное выполнение практической работы согласно инструкционной карты</p> <p>целевые обходы рабочих мест мастером п/о, с целью наблюдения и оценки практической деятельности</p>	<p>ОК 2. ОК 6.ОК 7.</p> <p>ПК1.2.ПК 2.1</p> <p>Организовывают собственную деятельность и деятельность в группе;</p> <p>соблюдают нормы техники безопасности;</p> <p>планируют этапы деятельности своей и согласовывает с членами группы;</p> <p>несут ответственность за выполнение групповой деятельности, осознание важности участия каждого в приготовлении полуфабрикатов и банкетной закуска;</p> <p>контроль этапов выполнения задания;</p> <p>выбирают способы оформления банкетной закуска, моделируют, согласовывают, дают рекомендации, оценивают этапы своей деятельности и группы в целом;</p>

		<p>Анализируют качество приготовленного (внешний вид) при подаче закуски.</p> <p>Анализируют проблемы, возникшие в процессе приготовления закуски.</p>
<p>4. Подведение итогов</p> <p>15 мин.</p>	<p>Анализ умения выполнять производственное задание самостоятельно с использованием технологических карт;</p> <p>разбор ошибок, допущенных при выполнении работ;</p> <p>уборка рабочего места;</p> <p>демонстрация лучших работ</p>	<p>ОК 2.</p> <p>Презентуют банкетные закуски;</p> <p>обобщают результат деятельности своей и группы,</p> <p>осознают совершенствование своей профессиональной деятельности. высказывают мнение о достижении поставленной цели.</p>

## План занятия

## Приложение №1

### *Инструкционная карта по выполнению практической работы*

#### *«Банкетные холодные рыбные закуски»*

#### **Материально техническое оснащение:**

**Оборудование:** холодильный шкаф, весы настольные электронные, производственные столы, слайсер, раковины.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** поварские ножи и разделочные доски с маркировкой «ОВ», «Зелень», «Сельдь», «РВ»;

закусочные тарелки, блюда, селёдочницы;

**Сырье:** сельдь соленая, (скупбрия соленая, семга соленая); сливочное масло, плавленый сыр, яйцо. соленый огурец(свежий огурец), морковь(сладкий перец, маслины, лимон, )зелень (укроп, петрушка) щавель, семя кунжута, икра, репчатый лук, гранат( клюква).

## **Последовательность технологических операций при приготовлении холодных рыбных закусок:**

### **Операция №1. Организация рабочего места**

Холодные блюда и закуски из рыбы готовят в холодном цехе.

На производственный стол кладут разделочную доску «Сельдь», «РВ», напротив — весы; справа инвентарь, инструменты, слева продукты. Блюдо из сельди готовят на отведенном для сельди столе, разделочной доске и пользуются ножом с маркировкой «Сельдь», соблюдая при этом санитарные требования

### **Операция №2. Прием продуктов.**

Продукты взвесить, проверить качество, произвести первичную обработку овощей (соленый огурец, свежий огурец, сладкий перец, зелень).

### **Операция №3. Хранение.**

Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы в холодном цехе устанавливают два холодильных шкафа. Один — для хранения полуфабрикатов из сельди и другой гастрономии, овощей и заготовок, запласткованными и промаркированными. Второй для хранения готовой продукции, в соответствии с действующими СанПиН.

### **Операция №4. Механическая кулинарная обработка сельди, скумбрии, семги.**

Отрезают часть брюшка, удаляют внутренности и черную пленку, при потрошении сельди и скумбрии – рыбу промывают холодной кипяченой водой и обсушивают бумажным полотенцем; удаляют голову и хвост, снимают кожу.

### **Операция №5. Подготовка сельди, скумбрии, семги.**

Рыбу разделяют на чистое филе, распускают (подрезают), отбивают, используя пищевую пленку.

### **Операция №6. Подготовка овощей.**

Овощи (свежий огурец, болгарский перец) промывают, очищают, нарезать на длинные брусочки.

Лук репчатый очистить, промыть, нарезать кольцами, замариновать с клюквой.

Укроп перебрать, промыть в проточной прохладной воде, затем в холодной кипяченой, нарубить без веток, использовать для панировки скумбрии.

Подготовить кунжут для панировки сельди.

### **Операция №7. Сварачивание рулетов, охлаждение.**



Распущенное филе рыбы уложить на пищевую пленку, накрыть пленкой, отбить. Сверху на рыбу равномерно выложить сливочное масло, на край филе выложить брусочек овоща, свернуть филе рыбы в аккуратный рулет, заваривая в пищевую пленку. Рулеты протянуть! Выдержать в холодильнике не менее 2-3 часов. Выдержанную и сформировавшуюся рыбу развернуть, нарезать, выложить на прозрачное блюдо, оформить.

#### **Операция №8. Подготовка элементов оформления**

Подготовить гранат (маслины, лимон, красную икру, зелень).

#### **Операция №9. Оформление**

**Требования к качеству** самостоятельно разобрать, заполнить в ТК

**Правила подачи** выложить на прозрачное блюдо.

**Сроки реализации** 24 часа при температуре 0 +5.