

VIII Всероссийский фестиваль методических разработок
"КОНСПЕКТ УРОКА"
октябрь - декабрь 2016 года

Кузнецова Ирина Петровна

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Московский образовательный комплекс им. Виктора Талалихина

КОНСПЕКТ ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ ПО ДОП ПО ТЕМЕ:
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ.
ОФОРМЛЕНИЕ НАПИТКА. ПОДАЧА»

Дата проведения: 19 .10.2016г.

Группа учащихся 6-10 классов

Кружок: «Ресторанное дело»

Профессия:

«Повар, кондитер, официант, бармен»

Технология приготовления молочного коктейля	Занятие кружка «Ресторанное дело» Знакомство с профессиями: повар, кондитер, официант, бармен.
Тема занятия	Инструктаж по охране труда. Приобретение навыков по приготовлению молочного коктейля.
Ф.И.О. мастера п/о	Кузнецова И.П.
Цель занятия	<u>1. Обучающая</u> а) Научить обучающихся практическим навыкам и умениям по организации рабочего места и применению безопасных приемов труда. б) Научить обучающихся готовить молочный коктейль. <u>2. Воспитывающая</u> а) Воспитание аккуратности, соблюдению правил санитарии, самостоятельности, и умению работать в коллективе.





б) Воспитание сознательности, экономному и бережному отношению к продуктам, электроэнергии, воде.

3. Развивающая

- а) Совершенствование умений и навыков.
- б) Расширение кругозора, развитие познавательного интереса, самостоятельности, творческого подхода.
- в) Развитие профессиональной самостоятельности;

Примерные прогнозируемые результаты занятия



В результате изучения темы:

«Приготовление молочного коктейля»:

а) должны знать:

- технологический процесс;
- пищевую ценность, требования к качеству;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению молочного напитка;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения;
- способы подачи и варианты оформления;
- температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

б) должен уметь:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления молочного коктейля;
- использовать различные технологии приготовления и оформления молочного коктейля;
- оценивать качество приготовленных блюд;

Тип занятия

Применение теоретических знаний при выполнении практического занятия. Урок формирования практических навыков и умений.

Вид занятия

Практическое занятие, дегустация

Место проведения

Ресурсный центр ГАПОУ МОК им. В.Талалихина

Оборудование, инвентарь, посуда

Оборудование: производственные и подсобные столы, ледогенератор.

Инвентарь, инструменты, посуда: миксер, блендер, измельчитель льда, ножи поварские и доски разделочные маркированные, миски, ложки чайные, столовые, посуда для отпуска напитка.



Методическое обеспечение	Указания по выполнению практических работ, технологические карты.
Межпредметные связи 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Профессиональные компетенции ➤ Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве ➤ физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ➤ Техническое оснащение и организация рабочего места ➤ Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ➤ Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем. ➤ Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ➤ Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности. ➤ Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством. ➤ Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
Перечень учебной литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Л. Г. Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 320 с. 2. Н.А.Анфимова Кулинария, издательский центр «Академия» 2008г.

Организационная структура занятия	
ЭТАП 1	Организационный момент
Цель	Сообщение темы занятия. Постановка цели занятия, сообщение этапов занятия
Длительность этапа	10 минут
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор
Деятельность мастера п/о	<ul style="list-style-type: none"> -проверить наличие обучающихся по списочному составу - присутствует 8 человек. - проверить внешний вид и санитарное состояние обучающихся. -провести инструктаж по безопасным приёмам работ;

	- сообщить тему и цель учебного занятия
Деятельность обучающихся	-оценить свой внешний вид и санитарное состояние; - ответить на вопросы по инструктажу; - сформировать выводы о своей готовности к учебному занятию
ЭТАП 2	Актуализация опорных знаний (вводный инструктаж)
Цель	Подготовка к выполнению <ul style="list-style-type: none"> • Выявление полученных знаний при приготовлении молочного коктейля. • Наглядная демонстрация приготовления молочного коктейля • Проверка теоретических знаний обучающихся по данной теме. • Сообщение критерий оценивания работы
Длительность этапа	25 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная, индивидуальная работа в малых группах - организовано 4 бригады.
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	- провести блиц-опрос по теме учебно-практического занятия
Деятельность обучающихся	- ответить на вопросы блиц - опроса; - ознакомиться с правильным приготовлением молочного коктейля - задать организационные вопросы по выполнению практического задания.
ЭТАП 3	Выполнение работы (самостоятельная работа обучающихся)
Цель	Формирование практических умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Длительность этапа	40 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	Групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Консультант, организатор, координатор, эксперт, демонстратор
Деятельность мастера п/о	-Наблюдает за деятельностью обучающегося при необходимости консультирует; - Осуществляет обход с целью проверки организации рабочего места; - Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций;



	<ul style="list-style-type: none"> - Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда; - Принимает, оценивает и комментирует выполненное задание;
Деятельность обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> - получают сырье, необходимое для приготовления данного задания, взвешивают и проверяют его на качество в соответствии с технологическими картами; - подбирают инструменты, инвентарь, посуду необходимую для выполнения задания; - осуществляет организацию рабочего места согласно требованиям гигиены и санитарии; - самостоятельно выполняют практические задания согласно технологическим картам. -самостоятельно оценивают выполненное задание, выявляют недостатки и возможные способы их устранения; <p>Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.</p> <p>Целевые обходы рабочих мест учащихся.</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований. -проверка последовательности выполнения трудовых приемов и методов работ. - проверка соблюдения технологических процессов и своевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.
ЭТАП 4	Закрепление практических умений (заключительный инструктаж)
Цель	Закрепление умений, обобщение и систематизация полученных знаний и применение их на практике
Длительность этапа	5 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	индивидуальная работа в малых группах
Функции мастера п/о на данном этапе	Координатор рассуждений студентов, организатор и координатор самостоятельной работы обучающихся, эксперт
Деятельность мастера п/о	<ul style="list-style-type: none"> -Подведение итогов учебно-производственной деятельности обучающихся: - уборка рабочих мест. -разбор допущенных ошибок при организации рабочего места и выполнении практического задания; - оценка качества выполненных работ. - оценивание выполненной работы. <p>Домашнее задание Повторение темы и самостоятельное приготовление молочного коктейля дома.</p>



Деятельность обучающихся	- анализируют причины допущенных ошибок - ошибки при выполнении задания у бригады Макарова Никиты. - дегустация блюд; - выявление лучших блюд;
ЭТАП 5	Рефлексия
Цель	Оценка результатов занятия. Подведение итогов
Длительность этапа	5 мин
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	Организация фронтальной беседы, инструктаж по домашнему заданию, оценка результатов занятия
Деятельность обучающихся	-оценивают свою работу, работу мастер п/о и преподавателя -формируют соответствующие выводы

Краткий конспект:

Праздничный стол - это не только оригинальные блюда, но и необычные напитки - яркие фруктовые и молочные коктейли. Бокалы с разноцветным содержимым, украшенные коктейльными зонтиками, трубочками и кусочками фруктов украсят стол и обязательно понравятся маленьким гостям.

Пользу молочных коктейлей переоценить невозможно. В молоке и других продуктах на его основе содержится много кальция, микроэлементов и витаминов, необходимых для здоровья, роста и развития ребенка.

Классический молочный коктейль изготавливается из охлажденного молока и мороженого. Для улучшения его вкусовых качеств и придания красочного, яркого цвета, в него можно добавить разнообразные ягоды, фрукты, шоколадный соус или варенье.

Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают.

Описание технологии приготовления молочного коктейля

Коктейль молочно - шоколадный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем шоколадный сироп и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течение 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в подготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения бокала используем листья мяты и тертый шоколад.
Мороженое	25	100	
Сироп шоколадный	25	100	
Выход:	150	600	

Коктейль молочно-ягодный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем сироп ягодный и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течение 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в подготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения стакана берем листья мяты и дольку клубники.
Мороженое	25	100	
Сироп ягодный натур.	25	100	
Выход:	150	600	

Коктейль молочно-банановый с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления



	порцию		
Молоко	70	280	Бананы измельчаем в блендере, добавляем сахар, мёд, молоко и мороженое. На высокой скорости взбиваем и выливаем в красивые бокалы. Можно добавить пищевой лёд. Украшаем кусочком банана и листиком мяты.
Мороженое	25	100	
Банан	30	120	
Мёд натур. Густой	10	40	
Сахарный песок	15	60	
Выход:	150	600	

