

Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
Открытое внеаудиторное мероприятие
«Кулинарный мастер-класс
«Технология приготовления сложных
блюд из мяса в ресторане»

Составил:
преподаватель
Мартин Мартин Анди

г. Владимир

Пояснительная записка

Методическая разработка составлена в помощь преподавателям спецдисциплин, мастерам производственного обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для подготовки и проведения внеклассного мероприятия, проводимого в рамках изучения спецдисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания».

Цели: Ознакомление с существующими предприятиями общественного питания и повышение профессионального мастерства учащихся профессиональных учебных заведений и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках изучаемых дисциплин и профессиональных модулей.

Формат: обучающий, презентационный, соревновательный.

Задачи:

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

В рамках мастер-класса осваиваются и закрепляются **компетенции:**

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

По прохождению мастер-класса обучающийся приобретает **практический опыт:**

- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов, блюд из овощей, мяса и птицы;

- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

и демонстрируют свои **умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

Программа мастер-класса

- Встреча студентов
- Ознакомление с предприятием
- Проведение инструктажа
- Приветствие участников
- Приготовление блюд
- Сервировка блюд
- Оценка блюд и изделий
- Обратная связь по итогам мастер-класса

Мастер-класс был организован при поддержке партнера-работодателя техникума ООО «Vladimgrupp», стейк-хаус «Сохо», предоставляющий базу практики для обучающихся техникума. Мероприятие проводил су-шеф стейк-хауса.

В ресторане студентов и педагога встречает руководитель отдела кадров Гришкова Елена Александровна, которая уже не первый год работает в данном ресторане и на должном уровне проводит ознакомление с организацией работы предприятия.



Елена Александровна уже второй год тесно сотрудничает с техникумом по вопросам организации мастер-классов в рамках учебной программы ребят. В этот момент она проводит кадровую агитацию ребят, чтобы те присмотрелись к ресторану и могли решить вопрос по прохождению практики. Для студентов 2 курса это огромная возможность окончательно определиться с правильностью выбора профессии и траектории развития.

Встреча проходит в активном диалоге между студентами и су-шефом предприятия. Так как предприятие специализируется на блюдах из высококачественного мясного сырья, то основная беседа и практика связана с производством мясных блюд. Су-шеф рассказывает об ассортименте и демонстрирует сырье для приготовления блюд. Раскрывается историческая концепция создания такого специфического предприятия общественного питания, как стейк-хаус.



Перед началом мастер-класса со студентами проводят первичный инструктаж по работе в горячем цехе в рамках мероприятия, когда сразу много людей находятся в замкнутом пространстве кухни.



Студентов условно разделяют на несколько команд, когда часть занимается параллельным приготовлением блюд с су-шефом, другая - контролирует производственный процесс совместно с педагогом, третья – проводит органолептическую оценку приготовленных блюд.

Для практической отработки было выбрано несколько блюд: холодное блюдо «Тар-тар из говядины с картофелем пай», «Мини-чебуреки». Таким образом студенты смогли в полной мере ощутить технологический поток блюд и организацию цехов в ресторане.

Обучающиеся изначально осваивают навыки подбора сырья и проверки их качества. Су-шеф объясняет особенности применения специй для мяса, подготовка инвентаря и оборудования; каким образом правильно выбирать мясное сырье для различных блюд; как правильно сочетать гарниры и соусы с мясными блюдами, из каких отрубов подготавливаются различные полуфабрикаты и почему выбирают тот или иной способ кулинарной обработки.

Приготовление блюда проводилось строго с соблюдением технологического процесса в соответствии с технико-технологической документацией предприятия.



В обязанностях студентов входил и подбор посуды для подачи блюд, а также организация мойки использованного инвентаря и посуды.



Команда студентов проводила органолептическую оценку блюд, и параллельно оценили по основным показателям:

1. Внешний вид и цвет блюда
2. Вкус
3. Запах
4. Текстура
5. Эстетика блюда



После мастер- класса с ребятами и педагогом была проведена беседа в виде обратной связи по итогам мероприятия, где рассматривались вопросы:

1. Нужны ли мастер-классы в рамках изучения спецдисциплин и профессиональных модулей?
2. Есть ли теоретическая и практическая связь между тем, что изучается в учебном заведении и тем, что на реальной практике?
3. Эффективен ли метод мастер-класса, когда студент работает параллельно с работодателем и педагогом в единой цепочке?
4. Актуальна ли тема мастер-класса?
5. Придете ли на работу (практику) в данный ресторан?
6. Достаточно ли раскрыта тема мероприятия?
7. Пригласите ли вы своих знакомых в этот ресторан?