

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



# МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Открытое внеаудиторное мероприятие

*«Кулинарный мастер-класс*

*«Технология приготовления сложных  
блюд в пиццерии»*

Составил:  
преподаватель  
**Мартин Мартин А.**

г. Владимир

## Пояснительная записка

Методическая разработка составлена в помощь преподавателям специальных дисциплин, мастерам производственного обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для подготовки и проведения внеклассного мероприятия, проводимого в рамках изучения специальных дисциплины «Введение в технологию продукции общественного питания» и профессиональных модулей ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Принимали участие студенты 2 курса.

**Цели:** Повышение профессионального мастерства обучающихся профессиональных организаций и молодых специалистов в сфере культуры питания и гостеприимства в рамках изучаемых дисциплин и профессиональных модулей. Закрепление и совершенствование навыков по приготовлению сложных горячих блюд, выпечных изделий, а также усвоение теоретических и практических знаний и умений в рамках мастер-классов.

**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.

ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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;

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- 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; хлебобулочные изделия, мучные блюда (паста);
- 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;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий;

## **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», пиццерия «Пеперони», предоставляющий базу практики для обучающихся техникума. Мероприятие проводил шеф повар пиццерии.

В ресторане студентов и педагога встречала 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 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.

Встреча проходит в активном диалоге между студентами и шефом предприятия. Так как предприятие специализируется на блюдах мучного сырья и в основном это блюда итальянской кухни, то ребят интересовал вопрос об особенностях производства иностранных блюд в рамках российской продукции.

Главный вопрос: «Вроде пицца всегда одна, а на всех предприятиях она разная на выходе. С чем это связано, и почему местная пицца лучше остальных?». Шеф рассказывает об ассортименте блюд предприятия, оборудовании и совместно с ребятами апробирует все аспекты итальянской кухни.



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 горячего блюда с шеф поваром, другая - контролирует производственный процесс совместно с педагогом и шеф поваром, третья – проводит органолептическую оценку приготовленного блюда.

Для практической отработки было выбрано несколько блюд: паста «Феттучини» и Пицца «Фирменная, с маринованными томатами и салями», Пицца с грибами.



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. Шеф повар объясняет особенности применения основного сырья (мясных изделий, овощей и соусов), специй, муки для пасты, подготовка оборудования; каким образом правильно замешивать и раскатывать тесто для пиццы.

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 специальных дисциплин 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?