

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕРЕЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО:
на заседании методической
комиссии, протокол № _____
от _____ 2013 г.
Руководитель МК
_____ Г.В.Энбрехт

УТВЕРЖДАЮ:
Зам.директора по УМР
_____ Е.А. Равковская
« ____ » _____ 2013 г.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Мастер-класс

«Праздничный стол»

в рамках профессиональной декады
по профессиям «Повар, кондитер, «Пекарь-мастер»,
специальности «Технология продукции общественного питания»

Разработала:
Энбрехт Г.В.,
преподаватель дисциплин
профессионального цикла по
профессии «Повар, кондитер»,
специальности «Технология
продукции общественного
питания»

Березовский

2013

Пояснительная записка

Человек всю свою жизнь сталкивается с необходимостью выбора. Выбор всегда сделать сложно. Особенно, если это выбор жизненного и профессионального пути, который в своё время должен сделать любой подросток. Как помочь ему в этом? Эта задача стоит перед каждой профессиональной образовательной организацией.

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Берёзовский политехнический техникум» ежегодно проводит комплекс мероприятий, направленных на профессиональную ориентацию обучающихся школ и лицеев города Берёзовский. Это беседы с выпускниками девятых классов, посещения родительских собраний, проведение экскурсий по лабораториям и мастерским техникума, организация городского фестиваля «Город мастеров» и многое др. В ряду этих мероприятий стоят и мастер-классы, проводимые педагогами и обучающимися техникума в рамках профессиональных декад. Участие в таких мероприятиях позволяет молодежи понять социальную значимость профессий и специальностей, открыть возможности профессиональной реализации в разных направлениях деятельности, а школьникам, в конечном итоге, профессионально самоопределиться.

Цель мероприятия:

представление социальной значимости профессий повара, кондитера, пекаря и специальности технолога общественного питания, возможности профессиональной реализации.

Задачи:

- способствовать профессиональному самоопределению школьников;
- создать условия для развития у обучающихся техникума, школ и лицеев интереса к профессиям повара, кондитера, пекаря, специальности технолога общественного питания;

- способствовать развитию эстетического вкуса, творческих способностей, расширению кругозора у всех участников образовательного процесса, присутствующих на мастер-классе;
- организовать передачу педагогами-мастерами участникам мастер-класса своего опыта по изготовлению композиций из фруктов, фигурной сдобы, по сервировке праздничного стола.

Оснащение

- 1 Продукты: тесто дрожжевое, изюм, яйцо, масло растительное, свежие фрукты.
- 2 Оборудование, инвентарь и посуда: производственные столы, противни, ножи, тарелки, разделочные доски.
- 3 ТС: компьютер, проектор; СО: электронная презентация.

Мастер-класс в учебном кулинарном цехе проводят преподаватель дисциплин профессионального цикла по профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания» Энбрехт Г.В. и мастер производственного обучения по профессиям «Пекарь», «Повар, кондитер» Юртайкина Н.В.

Участники мастер-класса: обучающиеся и педагоги техникума, школ и лицеев г. Березовский.

ПРОВЕДЕНИЕ МАСТЕР-КЛАССА

Этапы работы мастер-класса. Приемы и методы проведения.	Содержание этапа	Деятельность участников
1. Подготовительно-организационный этап Беседа, показ электронной презентации	Приветствие, вступительное слово организаторов мастер-класса. Сообщение темы мастер-класса, постановка целей и задач, представление его участников. Представление профессий повара, кондитера, пекаря, специальности технолога. Создание у участников мастер-класса мотивации к освоению приемов формования фигурных булочек, украшений из фруктов, сервировки стола и складыванию салфеток.	Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, интерес.
2. Основная часть (реализация плана действий). Показ приемов изготовления изделий и оформления стола, сопровождающихся комментариями, показом электронных иллюстраций; привлечение участников к совместной работе.	2.1 Энбрехт Г. В. – подготовка плодов и составление композиций из них; 2.2 Юртайкина Н. В. – изготовление сдобы Выборгской фигурной; 2.3 Энбрехт Г. В. – приемы складывания салфеток и сервировки стола.	Наблюдение за действиями мастеров и повторение приемов.
3. Заключительный этап Представление выполненных работ, обсуждение, заполнение анкет (приложение).	Организация обмена мнениями присутствующих. Заключительное слово организаторов мастер-класса.	Рефлексия – оценка деятельности на мастер-классе.

Список литературы

- 1 Ахрапоткова, Н. Б. Справочник официанта, бармена [Текст]: учеб. пособ. для нач.проф.образования / Н. Б. Ахрапоткова. - М.: Академия, 2005. – 272 с.
- 2 Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учеб. пособ. для нач.проф.образования / М. И. Белошапка. - М.: Академия, 2004. – 224 с.
- 3 Как красиво накрыть стол [Текст] / Под ред. Т. Носенко, Т. Фоминой. – М: АСТ-ПРЕСС, 2001. – 152 с.
- 4 Калдиурола, М. Фантазии из овощей и фруктов [Текст] / М.Кардиурола, С.Барцетти – М.: Ниола 21-й век, 2007. – 120 с.: ил.
- 5 Лихачева, А.С. Школа этикета: поучения на всякий случай [Текст] / А. С. Лихачева. – Екатеринбург: Сред.-Урал. кн. изд-во, 1995. – 448 с.
- 6 Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник для нач.проф.образования / В. В. Усов. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2004. – 416 с.
- 7 Хорошая кухня. Кулинарный сайт [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.good-cook.ru/>
- 8 СуперКок [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://SuperCook.ru/>

СЦЕНАРИЙ МЕРОПРИЯТИЯ

1. Подготовительно-организационный этап

Г.В.Энбрехт.

Здравствуйте, уважаемые педагоги и обучающиеся. Мы рады вас приветствовать на нашем мероприятии. Мы надеемся, что вам не будет скучно, и все, что вы сегодня увидите, поможет вам понять важность и значимость системы общественного питания и профессий, связанных с этим направлением деятельности. Кроме того, все, что вы сегодня здесь увидите и чему научитесь, пригодится вам при приготовлении блюд и оформлении праздничного стола.

Повар, пекарь, кондитер – это профессии интересные, творческие, многогранные. Блюда и изделия, приготовленные руками работников столовых, кафе, ресторанов должны быть вкусными, полезными и, обязательно, красивыми. Ведь посетители, пришедшие к нам пообедать и отдохнуть, выбирают блюда, кулинарные и кондитерские изделия в первую очередь по внешнему виду. Поэтому повара, пекари, кондитеры должны много знать и уметь. А технолог, чтобы руководить всеми процессами приготовления, должен быть компетентным во всех вопросах технологии, должен знать каждую профессию «изнутри».

Сегодня мы хотим представить вам некоторые приемы приготовления и оформления блюд и мучных изделий, сервировки стола, которыми должен владеть каждый квалифицированный работник современного предприятия общественного питания.

Итак, тема нашего мастер-класса «Праздничный стол». И для начала, давайте посмотрим на экран (показ и комментарии 1 части презентации «Примеры составления композиций из фруктов, «Примеры изготовления сдобы фигурной», «Примеры сервировки столов»). Хотите так научиться? Тогда представляем вам мастеров, которые помогут вам в этом.

Юртайкина Н.В.

Как из обычных фруктов сделать простую, но красивую композицию для праздничного стола, как правильно сервировать праздничный стол вам покажет Энбрехт Галина Васильевна.

Энбрехт Г.В.

Делать из дрожжевого теста оригинальные булочки всевозможной формы, которые очень понравятся и взрослым, и детям, вас научит Юртайкина Наталья Владимировна.

Любые участники мастер-класса - как обучающиеся, так и педагоги, могут попробовать вместе с нами сделать такие замечательные булочки, цветы из фруктов для украшения праздничного стола, научиться складывать салфетки и правильно сервировать стол.

2. Основная часть

2.1 Подготовка плодов и составление композиций из них

Энбрехт Г.В.

Дома мы чаще всего ставим на стол фрукты в целом виде, или нарезаем их дольками, кружочками. Но вы видели на экране, какие красивые композиции из фруктов создают мастера. Этому, конечно, нужно усердно учиться. А я покажу вам композицию, которую, если постараться, может сделать каждый из вас. Для этого мне понадобятся и обычные фрукты: яблоки, груши, мандарины, киви, виноград. Также я прошу подойти к моему столу желающих принять участие в этой интересной работе.

Показ приемов изготовления цветка из яблока, цветка из киви и мандарина и винограда, листочков из груш или яблок и составления композиции из них. Привлечение участников для изготовления композиции.

2.2 Изготовление сдобы Выборгской фигурной

Юртайкина Н.В.

«Не красна изба углами, а красна пирогами», гласит старая русская поговорка. В старину ни один праздничный православный стол не обходился без пирогов, шанежек, калачей и булок. Да и сейчас и в праздники, и в будни на нашем столе всегда есть изделия из теста. Особенно это радует детей, которые очень любят выпечку. А чтобы выпечка приносила детям еще больше радости, ее можно сделать в виде различных фигурок. Давайте будем учиться это делать! Я покажу вам разные формы булочек, смотрите и запоминайте. Кто желает, подходите, будем делать вместе.

Показ приемов изготовления сдобы в форме грибов, лебедя, поросенка, плюшки в виде сердечка и бабочки. Привлечение участников для изготовления булочек.

2.3 Приемы складывания салфеток и сервировки стола.

Энбрехт Г.В.

Часто мы пользуемся за столом обычной посудой, не зная ее действительного назначения. Я расскажу вам немного о правилах сервировки стола и покажу, как правильно использовать столовую посуду и приборы, как можно просто и красиво сложить салфетку.

Рассказ о видах и назначении столовой посуды и приборов. Показ приемов сервировки, складывания салфеток.

Центральная композиция становится роскошной, если в ней используется большее количество материалов, как съедобных, так и не съедобных.

Праздничный стол – это не просто еда и напитки, это - произведение искусства.

3. Заключительный этап

Юртайкина Н.В.

Посмотрите, какая красота у нас с вами получилась! Хотелось бы услышать от вас, показались ли вам интересными представленные профессии, понравились ли вам наши изделия, полезно ли вам был наш мастер-класс,

попробуете ли вы дома сделать что-либо подобное? Мы также хотим попросить вас заполнить небольшие анкеты.

Обмен мнениями, оценка мастер-класса.

Спасибо за внимание и за участие! Желаем вам успехов в искусстве кулинарии! И, если вас, уважаемые школьники, заинтересовали представленные здесь профессии, приходите к нам учиться. Мы будем рады видеть вас в стенах нашего техникума!

Анкета для педагогов

Просим Вас ответить на вопросы, которые позволят нам проанализировать организацию мастер-класса.

1. Понравился ли Вам мастер-класс?
2. Будете ли Вы использовать приобретенные знания и умения?
3. По Вашему мнению, помогут ли такие мероприятия школьникам профессионально самоопределиться?

Спасибо за участие!

Анкета для обучающихся

Просим Вас ответить на вопросы, которые позволят нам проанализировать организацию мастер-класса.

1. Ф.И. _____
2. Образовательное учреждение _____
3. Понравился ли Вам мастер-класс? _____
4. Будете ли Вы использовать приобретенные знания и умения? _____
5. Показались ли Вам интересными профессии повара и кондитера?

Спасибо за участие!

