

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ
КГА ПОУ «ХАБАРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

Внеаудиторного мероприятия

Технолог – ты лучший!



19.02.10

(код специальности/профессии)

Технология продукции общественного питания

(наименование специальности/профессии)

Технология продукции общественного питания

(образовательный цикл)

Хабаровск

2018

ОДОБРЕНА
на заседании ПЦК
«Технология продукции
общественного питания»
Председатель ПЦК
 Желтякова Е. Ю.
«13» декабря 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по
НМР
 Н.Ю. Третьякова
«14» декабря 2018 г.

Методическая разработка разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности/профессии

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(название специальности/профессии)

(наименование специальности/профессии)

Организация-разработчик:

КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»

Разработчик:

Лисецкая О. К. – преподаватель КГА ПОУ ХТК

(ФИ/занятость, квалификационная категория)

Заслушано и одобрено методическим советом № 4 от «25» мая 2018 г.

Рецензия

на методическое пособие «Технолог – ты лучший»

Автор: Лисецкая О. К. –
преподаватель профессиональных
дисциплин КГА ПОУ ХТК

Методическое пособие «Технолог – ты лучший» представляет собой пособие, позволяющее повышать интерес к будущей профессии у студентов вторых курсов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и развивать творческое мышление.

В методической разработке представлено внеаудиторное занятие, в котором сочетаются контроль, закрепление и совершенствование теоретических знаний, приобретение практических навыков, развитие навыка работы в команде, совершенствование уровня самопрезентации студентов, подведение результатов занятия.

В данной работе представлены: организация внеаудиторного занятия, ход занятия, критерии оценивания, приложение. Пособие выполнено в соответствии с требованиями ФГОС. Разработка имеет практическое применение для студентов специальности «Технология продукции общественного питания»

Данная программа может быть использована в образовательных учреждениях как методическое пособие к проведению практических внеаудиторных занятий.

Рецензент

Богомолова Наталья Николаевна
ФИО

должность

старший преподаватель кафедры технологии общественного питания

Дата «23 февраля 2016 г.

Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Организация внеаудиторного занятия
2. Ход внеаудиторного занятия «Технолог – ты лучший!»
3. Критерии оценивания
4. Протокол

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ

стр.

4

5

6

8

9

10

11

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель методической разработки – повысить интерес к будущей профессии у студентов второго курса специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и развитие творческого мышления.

Задачи методической разработки:

- демонстрация и развитие креативного опыта педагогической деятельности;
- участие в создании банка методических разработок в помощь педагогам среднего профессионального образования;
- ориентирование студентов на уровень подачи блюд ресторанов;
- выявление творческого потенциала студентов.

В методической разработке представлено внеаудиторное занятие, в котором сочетаются контроль, закрепление и совершенствование теоретических знаний, приобретение практических навыков, развитие навыка работы в команде, совершенствование уровня самопрезентации студентов, подведение результатов занятия, определение победителей конкурса.

Для проведения занятия предлагаются следующие методы: практическая деятельность; форма – групповая.

При подготовке и проведении занятия рекомендуется использовать дидактические принципы – целенаправленности, связи обучения с жизнью, сознательной активности, наглядности, воспитывающего и развивающего обучения.

Актуальность разработки состоит в том, что всё острее ощущается дефицит творческих креативных людей в данной профессии. Поэтому, так важно развивать в молодом поколении творческий подход к декорированию блюд, а так же чувство вкуса.

1. Организация внеаудиторного занятия

Оснащение конкурса:

Оборудование: холодильная камера, индукционная плита, рабочий стол, весы, моечная ванна, урна для пищевых отходов.

Инвентарь: нож, разделочная доска, сковорода, кастрюля, лопатка, ложка, вилка, инструменты для карвинга, столовая посуда.

Сырьё:

Яйцо куриное 1 кат;

Кальмар ~~охл. очиш.~~;

Ментай отвар.;

Рис длин.;

Паштет куриный ~~конс.~~;

Морковь свеж. отвар.;

Перец болгарский свеж.;

Огурец свеж.;

Соус майонез;

Лук репчатый;

Багет;

Маслины консервированные;

~~Цукини~~ свеж.;

Черри свеж.;

Яблоко свеж.;

Груша свеж.;

Апельсин свеж.;

Киви свеж.

Результаты конкурса подводят жюри:

Председатель жюри: Евтушенко Ю. Н.

Члены жюри: Казанцев А. Н., ~~Слободянюк~~ М. И., Гулько Ю. Ю.,

Коркунова Т. В., Лисецкая О. К., Кан Т. В.

2. Ход внеаудиторного занятия «Технолог – ты лучший!»

Перед началом конкурса проводится жеребьёвка команд, на определение последовательности выступления. Время – 1 минута.

Конкурс состоит из 3 этапов:

1. Визитная карточка команды
2. Выполнение практического задания
3. Презентация блюда

1. Визитная карточка

Обучающиеся должны представить свои команды (придумать название и девиз).

На представление команд отводится 10 минут.

2. Практическое задание

Практическое задание состоит из трех этапов:

2.1 Обучающиеся должны приготовить авторский салат. Всем участникам будет выдано одинаковое количество исходного сырья, для приготовления салата. Участники представляют оригинальную авторскую подачу. Выход – 150 гр.

Время выполнения – 15 минут.

2.2 Обучающиеся должны продемонстрировать приготовление Finger food на двух тарелках по 3 закуски из предоставленного сырья. Выход – 100-120 гр. на блюдо.

Время выполнения – 20 минут.

2.3. Обучающиеся должны продемонстрировать мастерство приготовления фруктовой нарезки с элементами карвинга. Форма нарезки разных фруктов на одной фруктовой тарелке не должна повторяться. Выход – 150-250гр. на фруктовую тарелку.

Время выполнения – 20 минут.

3. Презентация

Обучающиеся должны презентовать приготовленные блюда.

Время выполнения – 15 минут.

Заключительная часть

Участники наводят порядок на рабочих местах. Результаты конкурса подводит жюри. Подведение итогов, подсчет баллов, объявление результатов командам-участникам.

Тайм лимит – 10 минут.

Общее время внеаудиторного занятия – 90 минут.

3. Критерии оценивания

Оценка выставляется по 10-балльной шкале. Жюри определяет победителя, суммируя баллы по каждому конкурсному заданию. При равенстве баллов голос председателя жюри считается решающим.

Визитная карточка:

- наличие название и девиза;
- наличие эмблемы команды.

Авторский салат:

- чистота рабочего места;
- оригинальность оформления;
- однородность нарезки;
- вкусность;
- выход салата – 150гр.

Finger food:

- оригинальность оформления;
- наличие двух видов закусок по 3 порции;
- вкусность;
- выход трёх закусок – 100-120 гр.

Фруктовая нарезка:

- отсутствие подтеков на тарелке, аккуратность;
- наличие всех видов фруктов;
- форма нарезки не повторяется;
- оригинальный внешний вид (элементы карвинга);
- выход фруктовой тарелки 150-250гр.

Презентация блюд:

- уровень и оригинальность самопрезентации;
- креативность подачи блюд.

ПРОТОКОЛ

оценивания конкурса «Технолог – ты лучший!» для студентов второго курса специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

от «___» 20__ г.

Команда	Визитная карточка	Практическое задание	Презентация	Сумма баллов	Место
		1этап			
		2этап			
		3этап			
		1этап			
		2этап			
		3этап			
		1этап			
		2этап			
		3этап			
		1этап			
		2этап			
		3этап			

Стоимость одного критерия – 1 балл. Визитная карточка – до 2 баллов; практическое задание – 14 баллов; презентация – 2 балла. Таким образом, каждый участник может получить до 18 баллов.

Председатель жюри:

Члены жюри:

_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____
_____ / _____

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

Литература

1. Богушев В.И. Технология приготовления пищи. - Ростов н/Д: Феникс, 2014.
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд общественного питания. 2010г., 2012г., 2013г
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Альфа –М», 2013г.
4. «Новый ресторан: 365 дней после открытия», Александр Затуливетров., 2013г.
5. Южин В. «Энциклопедия этикета».
6. Мургазина И. А. «Украшение блюд праздничного стола»., 2014г.
7. Хобдэй Кара, Дэнбери Джо, 176с., 2013г.

Журналы

1. «Питание и общество»
2. «ГастрономЪ»
3. «Основы физиологии питания»
4. «Питание и общество»
5. «Ресторанный бизнес»

Приложение 1 – Сценарий

Здравствуйте, уважаемые участники и судьи. Сегодня мы собрались здесь, чтобы провести конкурс «Технолог – ты лучший!» среди самых юных обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» 821 гр., а именно:

Тюрина Елизавета

Атабекова Наргиза.

Кирпичникова Любовь

Клименкова Анастасия

Гурьянова Анастасия

Шеянова Светлана

Коровушкина Виктория

Зарипова Екатерина

А так же, перед началом конкурса, разрешите представить Вам состав независимого жюри:

Председатель жюри: Евтушенко Юлия Николаевна

Члены жюри: Казанцев Александр Николаевич, Слободянюк Максим Игоревич, Кан Татьяна Викторовна, Гулько Юлия Юрьевна, Коркунова Татьяна Владимировна и Лисецкая Олеся Константиновна.

Итак, мы начинаем. Ребята распределились на команды. Для определения последовательности выступления команд в первом конкурсе «Визитная карточка», проведём жеребьёвку. (Приглашаем участников конкурса для жеребьёвки.)

– Уважаемые члены жюри ознакомимся с критериями оценивания 1 конкурса: *наличие название, девиза и эмблемы команды*. Максимальная оценка за первый этап – 2 балла.

Под номером один выступает команда: _____ приветствуем её.

Спасибо.

А мы знакомимся с командой под № 2, 3, 4.

Члены жюри подводят итоги первого конкурса.

Приступаем ко второму конкурсу – практическому заданию.

Практическое задание будет состоять из 3 этапов. Время на каждое задание ограничено.

2.1 Обучающиеся должны приготовить авторский салат. Всем участникам выдано одинаковое количество исходного сырья, для приготовления салата. Участники представляют оригинальную авторскую подачу. Время выполнения – 15 минут.

2.2 Обучающиеся должны продемонстрировать приготовление Finger food. Участникам необходимо приготовить 2 вида закусок по 3 шт. каждой. Время выполнения – 20 минут.

2.3. Обучающиеся должны продемонстрировать мастерство приготовления фруктовой нарезки с элементами карвинга. Время выполнения – 20 минут.

Уважаемые члены жюри ознакомимся с критериями оценивания 2 конкурса:

Авторский салат: чистота рабочего места; оригинальность оформления; однородность нарезки; вкусность; выход салата – 150гр.

Finger food: оригинальность оформления; наличие двух видов закусок по 3 порции; вкусность; выход трёх закусок – 100-120 гр.

Фруктовая нарезка: отсутствие подтеков на тарелке, аккуратность; наличие всех видов фруктов; форма нарезки не повторяется; оригинальный внешний вид (элементы карвинга); выход фруктовой тарелки 150-250гр.

(Конкурсанты приступают к выполнению практического задания, жюри внимательно следит за их работой.)

Времени осталось совсем немного. Подходит к завершению третий этап практического занятия.

Участники заканчивают работу, убирают свои рабочие места и плавно переходят к нашему 3 конкурсу «Презентация».

Обучающиеся должны презентовать приготовленные блюда.

– Время выполнения – 15 минут. Критерии оценивания 3 конкурса: *уровень и оригинальность самопрезентации, а так же креативность подачи блюд.*

Наш конкурс подходит к концу, жюри приступает к подсчету баллов и подведению итогов. Команды-участники тем временем наводят порядок на своих рабочих местах (до 10 минут).

Просим жюри объявить результаты конкурса. Слово предоставляется председателю жюри Юлии Николаевне Евтушенко.

Аплодисменты!

Всем спасибо за участие!