

Малинина Лариса Михайловна

Царева Елена Анатольевна

*государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Владимирской области «Муромский индустриальный колледж»*

**«РАЗВИТИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОСТОГО ХОЛОДНОГО
СЛАДКОГО БЛЮДА «ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ» ЧЕРЕЗ ОРГАНИЗАЦИЮ
ТЕХНОЛОГИИ МЕТОДА ГРУППОВОГО ОБУЧЕНИЯ»**

В учебном процессе получения профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» большое значение имеет производственное обучение, где обучающиеся отрабатывают общие и профессиональные компетенции. Мы предлагаем материалы для проведения занятия производственного обучения.

При проведении занятия можно использовать:

1. учебно-методическое оснащение: нормативная документация (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий), учебник «Кулинария», презентации, инструкционно - технологические карты; план урока (ход и конспект урока).

2. Для выполнения поставленных задач необходимо материально-техническое оснащение:

- технологическое оборудование (рабочий стол), инвентарь (разделочная доска, тарелка для подачи блюда, предметы для сервировки стола), инструменты (нож, ложка, вилка).



3. Для лучшего усвоения материала и раскрытия творческих способностей обучающихся целесообразно применять технические средства обучения: компьютер, проектор, экран для демонстрации подготовленных заранее презентаций по сервировке стола.

4. Для повторения теоретического материала можно использовать тестовые задания:

1 вариант

1. Сладкие блюда называют:

1. Десертами
2. Холодными закусками
3. Холодными блюдами

2. Компот из каких фруктов и ягод не варят, а раскладывают по стаканам заливают сиропом:

1. Малина, земляника
2. Яблоки, груши
3. Айва

3. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

1. добавить сок в конце варки;
2. быстро охладить;
3. посыпать поверхность киселя сахаром.

4. Для приготовления гренок ломтики батона обжаривают:

1. В жарочном шкафу
2. Основным способом
3. Комбинированным способом

5. Свежие плоды и ягоды:

1. Быстро развариваются
2. Медленно развариваются



3. Требуют длительной варки

6. Персики, абрикосы, сливы закладывают в:

1. Холодный сироп

2. Кипящий сироп

3. Горячий сироп

7. Для ароматизации компотов добавляют:

1. Лимонную кислоту

2. Цедру цитрусовых

3. Специи

5. Для выполнения поставленных задач необходима правильная организация рабочего места, высота стола считается нормальной, если от локтя согнутой руки работника к поверхности стола остается 20-25 см. Длина производственного стола не должна превышать 1,5 м. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь должен иметь специальную маркировку.

6. Для выполнения данного задания обучающимся можно предложить инструкционно - технологическую карту «Фруктовый десерт».

Рецептура (раскладка продуктов)

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Бананы</u>	165	100
<u>Груши</u>	135	100
<u>Яблоки</u>	145	100
<u>Виноград</u>	105	100
<u>Киви</u>	125	100
Технология приготовления		
Все плоды хорошо промывают, обсушивают. Бананы очищают от кожуры, у		



яблок и груш удаляют семенные гнезда, у киви очищают кожицу. Подготовленные плоды и виноград (без косточек) нарезают тонкими ломтиками, кубиками, кружочками. Укладывают на большое блюдо по кругу. Температура подачи: от 10 до 15 С. Срок реализации: не более 30 мин с момента приготовления.

7. Обучающимся в качестве домашнего задания было предложено собрать материалы по оформлению «Фруктового десерта» и тематической (романтической) сервировке стола и использовать их при выполнении практического задания. При оценке работ приветствовалось использование музыкального сопровождения, демонстрации презентаций.

