

VIII Всероссийский фестиваль методических разработок  
"КОНСПЕКТ УРОКА"  
октябрь - декабрь 2016 года

Кузнецова Ирина Петровна

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Московский образовательный комплекс им. Виктора Талалихина

КОНСПЕКТ ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ ПО ДОП ПО ТЕМЕ:  
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ.  
ОФОРМЛЕНИЕ НАПИТКА. ПОДАЧА»

Дата проведения: 19 .10.2016г.

Группа учащихся 6-10 классов

Кружок: «Ресторанное дело»

Профессия:

«Повар, кондитер, официант, бармен»

Технология приготовления молочного коктейля	Занятие кружка «Ресторанное дело» Знакомство с профессиями: повар, кондитер, официант, бармен.
Тема занятия	Инструктаж по охране труда. Приобретение навыков по приготовлению молочного коктейля.
Ф.И.О. мастера п/о	Кузнецова И.П.
Цель занятия	<u>1. Обучающая</u> а) Научить обучающихся практическим навыкам и умениям по организации рабочего места и применению безопасных приемов труда. б) Научить обучающихся готовить молочный коктейль. <u>2. Воспитывающая</u> а) Воспитание аккуратности, соблюдению правил санитарии, самостоятельности, и умению работать в коллективе.





б) Воспитание сознательности, экономному и бережному отношению к продуктам, электроэнергии, воде.

### 3. Развивающая

- а) Совершенствование умений и навыков.
- б) Расширение кругозора, развитие познавательного интереса, самостоятельности, творческого подхода.
- в) Развитие профессиональной самостоятельности;

Примерные прогнозируемые результаты занятия



В результате изучения темы:

«Приготовление молочного коктейля»:

**а) должны знать:**

- технологический процесс;
- пищевую ценность, требования к качеству;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлению молочного напитка;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения;
- способы подачи и варианты оформления;
- температуру подачи;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

**б) должен уметь:**

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления молочного коктейля;
- использовать различные технологии приготовления и оформления молочного коктейля;
- оценивать качество приготовленных блюд;

Тип занятия

Применение теоретических знаний при выполнении практического занятия. Урок формирования практических навыков и умений.

Вид занятия

Практическое занятие, дегустация

Место проведения

Ресурсный центр ГАПОУ МОК им. В.Талалихина

Оборудование, инвентарь, посуда

Оборудование: производственные и подсобные столы, ледогенератор.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** миксер, блендер, измельчитель льда, ножи поварские и доски разделочные маркированные, миски, ложки чайные, столовые, посуда для отпуска напитка.



Методическое обеспечение	Указания по выполнению практических работ, технологические карты.
Межпредметные связи 	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Профессиональные компетенции</li> <li>➤ Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</li> <li>➤ физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;</li> <li>➤ Техническое оснащение и организация рабочего места</li> <li>➤ Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</li> <li>➤ Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.</li> <li>➤ Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</li> <li>➤ Использовать информационно - коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</li> <li>➤ Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством.</li> <li>➤ Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</li> </ul>
Перечень учебной литературы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Л. Г. Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 320 с.</li> <li>2. Н.А.Анфимова Кулинария, издательский центр «Академия» 2008г.</li> </ol>

<b>Организационная структура занятия</b>	
<b>ЭТАП 1</b>	<b>Организационный момент</b>
Цель	Сообщение темы занятия. Постановка цели занятия, сообщение этапов занятия
Длительность этапа	10 минут
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор
Деятельность мастера п/о	<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверить наличие обучающихся по списочному составу - присутствует 8 человек.</li> <li>- проверить внешний вид и санитарное состояние обучающихся.</li> <li>-провести инструктаж по безопасным приёмам работ;</li> </ul>

	- сообщить тему и цель учебного занятия
Деятельность обучающихся	-оценить свой внешний вид и санитарное состояние; - ответить на вопросы по инструктажу; - сформировать выводы о своей готовности к учебному занятию
<b>ЭТАП 2</b>	<b>Актуализация опорных знаний (вводный инструктаж)</b>
Цель	Подготовка к выполнению <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выявление полученных знаний при приготовлении молочного коктейля.</li> <li>• Наглядная демонстрация приготовления молочного коктейля</li> <li>• Проверка теоретических знаний обучающихся по данной теме.</li> <li>• Сообщение критерий оценивания работы</li> </ul>
Длительность этапа	25 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная, индивидуальная работа в малых группах - организовано 4 бригады.
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, координатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	- провести блиц-опрос по теме учебно-практического занятия
Деятельность обучающихся	- ответить на вопросы блиц - опроса; - ознакомиться с правильным приготовлением молочного коктейля - задать организационные вопросы по выполнению практического задания.
<b>ЭТАП 3</b>	<b>Выполнение работы (самостоятельная работа обучающихся)</b>
Цель	Формирование практических умений в ходе выполнения самостоятельной работы
Длительность этапа	40 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	Групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Консультант, организатор, координатор, эксперт, демонстратор
Деятельность мастера п/о	-Наблюдает за деятельностью обучающегося при необходимости консультирует; - Осуществляет обход с целью проверки организации рабочего места; - Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций;



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда;</li> <li>- Принимает, оценивает и комментирует выполненное задание;</li> </ul>
Деятельность обучающихся	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получают сырье, необходимое для приготовления данного задания, взвешивают и проверяют его на качество в соответствии с технологическими картами;</li> <li>- подбирают инструменты, инвентарь, посуду необходимую для выполнения задания;</li> <li>- осуществляет организацию рабочего места согласно требованиям гигиены и санитарии;</li> <li>- самостоятельно выполняют практические задания согласно технологическим картам.</li> <li>-самостоятельно оценивают выполненное задание, выявляют недостатки и возможные способы их устранения;</li> </ul> <p>Самостоятельные упражнения учащихся в выполнении приемов и операций на каждом этапе производственного задания.</p> <p><b>Целевые обходы рабочих мест учащихся.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований.</li> <li>-проверка последовательности выполнения трудовых приемов и методов работ.</li> <li>- проверка соблюдения технологических процессов и своевременного устранения выявленных недостатков в работе обучающихся.</li> </ul>
ЭТАП 4	<b>Закрепление практических умений</b> (заключительный инструктаж)
Цель	Закрепление умений, обобщение и систематизация полученных знаний и применение их на практике
Длительность этапа	5 мин.
Форма организации деятельности обучающихся	индивидуальная работа в малых группах
Функции мастера п/о на данном этапе	Координатор рассуждений студентов, организатор и координатор самостоятельной работы обучающихся, эксперт
Деятельность мастера п/о	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Подведение итогов учебно-производственной деятельности обучающихся:</li> <li>- уборка рабочих мест.</li> <li>-разбор допущенных ошибок при организации рабочего места и выполнении практического задания;</li> <li>- оценка качества выполненных работ.</li> <li>- оценивание выполненной работы.</li> </ul> <p><b>Домашнее задание</b> Повторение темы и самостоятельное приготовление молочного коктейля дома.</p>



Деятельность обучающихся	- анализируют причины допущенных ошибок - ошибки при выполнении задания у бригады Макарова Никиты. - дегустация блюд; - выявление лучших блюд;
ЭТАП 5	<b>Рефлексия</b>
Цель	Оценка результатов занятия. Подведение итогов
Длительность этапа	5 мин
Форма организации деятельности обучающихся	Фронтальная групповая, индивидуальная
Функции мастера п/о на данном этапе	Организатор, эксперт
Деятельность мастера п/о	Организация фронтальной беседы, инструктаж по домашнему заданию, оценка результатов занятия
Деятельность обучающихся	-оценивают свою работу, работу мастер п/о и преподавателя -формируют соответствующие выводы

### **Краткий конспект:**

Праздничный стол - это не только оригинальные блюда, но и необычные напитки - яркие фруктовые и молочные коктейли. Бокалы с разноцветным содержимым, украшенные коктейльными зонтиками, трубочками и кусочками фруктов украсят стол и обязательно понравятся маленьким гостям.

Пользу молочных коктейлей переоценить невозможно. В молоке и других продуктах на его основе содержится много кальция, микроэлементов и витаминов, необходимых для здоровья, роста и развития ребенка.

Классический молочный коктейль изготавливается из охлажденного молока и мороженого. Для улучшения его вкусовых качеств и придания красочного, яркого цвета, в него можно добавить разнообразные ягоды, фрукты, шоколадный соус или варенье.

Приготавливают в аппаратах-смесителях. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, после чего смесь взбивают в течение 60с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают.

## Описание технологии приготовления молочного коктейля

### Коктейль молочно - шоколадный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем шоколадный сироп и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течение 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в подготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения бокала используем листья мяты и тертый шоколад.
Мороженое	25	100	
Сироп шоколадный	25	100	
Выход:	150	600	

### Коктейль молочно-ягодный с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
Молоко	100	400	В миксер вводим молоко, затем сироп ягодный и в последнюю очередь мороженое в точном соотношении, как указано в рецептуре. Взбиваем коктейль в течение 60 секунд на высокой скорости. Приготовленный коктейль разливаем в подготовленные бокалы и стаканы. Температура подачи 5-8С. Для украшения стакана берем листья мяты и дольку клубники.
Мороженое	25	100	
Сироп ягодный натур.	25	100	
Выход:	150	600	

### Коктейль молочно-банановый с мороженым

Ингредиенты	Вес нетто на 1 порцию	Вес нетто на 4 порции	Технология приготовления
-------------	-----------------------	-----------------------	--------------------------



	порцию		
Молоко	70	280	Бананы измельчаем в блендере, добавляем сахар, мёд, молоко и мороженое. На высокой скорости взбиваем и выливаем в красивые бокалы. Можно добавить пищевой лёд. Украшаем кусочком банана и листиком мяты.
Мороженое	25	100	
Банан	30	120	
Мёд натур. Густой	10	40	
Сахарный песок	15	60	
Выход:	150	600	

