# Государственное бюджетное профессиональное

# образовательное учреждение Иркутской области

# « Чунский многопрофильный техникум»

**Методическая разработка**

мастер - класса

« Приготовление полуфабрикатов зраз из картофеля с грибами, крокет картофельных с овощной начинкой»

Автор: мастер производственного обучения

первой квалификационной категории

Н.И. Щеглова

р.п Чунский 2019 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании МК

по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Г Богданова

Методическая разработка мастер- класса « Приготовление полуфабрикатов зраз из картофеля с грибами, крокет картофельных с овощной начинкой».

Автор - мастер производственного обучения первой квалификационной категории Наталия Ивановна Щеглова

Зам. директора по УПР ГБПОУ ЧМТ: Я.И Кузьмина

Методист ГБПОУ ЧМТ: С.И. Щербакова

**Содержание** стр.

I.Введение 4

II. Ход мастер класса 5

III. Литература

**Аннотация**

Данная методическая разработка «Приготовление полуфабрикатов зраз из картофеля с грибами, крокет картофельных с овощной начинкой» предназначена для обучающихся 1 курса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер с целью развития:

Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов блюд из овощей и грибов.

Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**I.Введение**

*Мастер-класс* (от английского *masterclass*: *master* — лучший в какой-либо области + *class* — занятие, урок) действительно является семинаром, который проводит эксперт в определённой дисциплине, для тех, кто хочет улучшить свои практические достижения в этом предмете. Очевидно, таким образом, что мастер-классы не показывают, а проводят. Придя в русский язык, слово «мастер-класс» и вовсе получило самое широкое значение; так теперь называют практически любой семинар, проводимый опытным человеком, неважно, в какой области знаний.

*Мастер-класс* — современная форма проведения обучающего тренинга-семинара для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

**История вопроса.**

С 1996 года во втором туре финала конкурса «Учитель года России» обязательно присутствует задания, называемое мастер-класс, который проводится на «сцене» и в качестве учеников выступают взрослые. Появление этого задание задало новый формат проведения финальной части конкурса, стало его фирменным знаком. Большое жюри с удовольствием несколько дней наблюдает и оценивает это действо, в котором учитель пытается в очень ограниченное время продемонстрировать существо своего педагогического подхода, показать особенности своей методики и обучить на сцене взрослых

Были годы, когда тему мастер-класса задавал какой-нибудь емкий афоризм, который давался финалистам за день до его проведения. Это позволяло посмотреть на то, как какую-то серьезную проблему решают преподаватели разных предметов. Была попытка провести мастер-класс и как введение в свой предмет.

**Цели и задачи:**

Научить формовать изделия при этом способствуя освоению общих и профессиональных компетенций:

**ОК1**.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

**ОК 2.**Организовать собственную деятельность, исходя из целей и способов её достижения, определенных руководителем (мастером производственного обучения).

**ОК 6.**Работать в команде.

**ПК.1**Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов блюд из овощей и грибов.

**ПК 2**.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

**Мастер- класс по ПМ. 01 « Приготовление блюд из овощей и грибов»**

**Дата, время и место проведения:**

Мастер класс проводился 17 марта 2015 г, 9-45час в фойе техникума.

**Участники:**

Обучающиеся группы П -14 по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Роземблюм Евгения, Саидова Сабина

**Руководитель**:

Мастер производственного обучения Щеглова Наталия Ивановна

**Присутствовали:**

Обучающиеся, педагогические работники и гости техникума

**II.Ход мастер- класса**

**План проведения мастер- класса**

1Вступительное слово мастера производственного обучения.

2.Показ приема обучающихся и ознакомление деятельности.

3 Демонстрация приемов оформления изделий

4. Заключительное слово мастера производственного обучения

1. **Вступительное слово мастера производственного**

Согласно плану работы МК по профессии 19.01.17 повар, кондитер в рамках недели профессионала проводится мастер класс, « Приготовление полуфабрикатов зраз из картофеля с грибами, крокет картофельных с овощной начинкой». Я мастер производственного обучения, демонстрирую приемы формования картофельных зраз и крокет с грибной начинкой, а обучающиеся повторяют комментируя каждый свой шаг работы согласно инструкции. По окончанию даю оценку своей деятельности, тем самым развивая и осваивая вышеуказанные компетенции. ( ОК, ПК)

**Для проведения мастер класса нам необходимо следующий инвентарь и инструменты:**

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, лопатки, терка, набор, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, мясорубка, сырье – картофель, лук репчатый, грибы, масло растительное , яйца , сухари , мука , зелень для украшения.

3 Демонстрация приемов

**3**.Обучающиеся демонстрируют приемы формования изделий: зраз картофельных с грибами, крокет картофельных с овощной начинкой, комментируя каждый шаг своей работы согласно инструкции. По окончанию дают оценку своей деятельности, тем самым развивая и осваивая вышеуказанные компетенции (ОК 1,ОК 2,ОК6, ПК 1,ПК2, ПМ 01)

**4.Заключительное слово:**

Мастер класс прошел на высоком уровне , в процесс приготовления приглашались все желающие в приготовлении картофельных зраз, принял участие Степанов Сергей гр. П.14 19.01.17 он справился с заданием на «хорошо» Мы, ребята, с вами сегодня решили все поставленные цели и задачи мастер- класса

**III. Литература**

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для нач.проф.образования. – М.: Академия, 2012 г.
2. Барановский В.А. Повар-технолог. – Ростов н/Д Феникс, 2003
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2003 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: учебное пособие. – М.: Академия, 2007 г.
5. Матюхина, З. П. Товароведение пищевых продуктов: учебник – М.: Академия, 2003 г.
6. www. vkussovet ru/receptlkartofelnye-zrazy-s-dribami./

Приложение 1

Зразы картофельные с грибной начинкой





## Ингредиенты

* Картофель – 1 кг
* Грибы лесные отварные – 400 г
* Лук – 1 шт.
* Мука – 1 стакан
* Яйцо – 1 шт.
* Сливочное масле – 40-50 г
* Соль – по вкусу
* Перец – по вкусу



Грибы обжарить на сливочном масле с мелко рубленым луком. Соль по вкусу. Грибная начинка готова

. 



Картофель помыть, отварить в мундире до полной готовности, слить воду, остудить снять кожуру. Натереть на крупной терке или пропустить через мясорубку. Добавить яйцо, 2 ст.л. муки, соль, перец по вкусу, все перемешать. 



На разделочную доску насыпать муку. На муку положить лепешки из картофельного пюре, в центр каждой добавить по ложке грибной начинки. Закрепить края, чтобы начинка была внутри. Отправить зразы в холодильник на 30-50 минут. После охлаждения их будет легче обжаривать. 



Обжарить зразы с двух сторон до румяной корочки на сковородке добавлением масла. 



Подача: сметана, масло сливочное

Приложение №2

**Требования к качеству приготовленных блюд:**

Зразы картофельные с грибной начинкой:

Внешний вид – форма кирпичика , на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш равномерно распределен, изделие без трещин, соус подан отдельно или подлит сбоку зраз;

Консистенция – однородная, без комочков , без признаков не промеса массы;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло желтый; равномерный по всей поверхности изделия.

Вкус – свойственный картофелю и  грибного фарша  с острым привкусом  от лукового соуса; без посторонних привкусов.

Запах – свойственный картофелю  жареному , фарша из грибов и пассерованного лука  и лукового соуса.

**Крокеты картофельные с овощной начинкой :**

Внешний вид – форма шаров , диаметром 3см , на поверхности поджаристая корочка, внутри фарш равномерно распределен, изделие без трещин, соус подан отдельно или подлит сбоку ;

Консистенция – однородная, без комочков , без признаков не промеса массы;

Цвет – на поверхности коричневый, на изломе светло желтый; равномерный по всей поверхности изделия

Вкус – свойственный картофелю жареному и фарша из грибов и пассированного лука.

Запах – картофеля жареного  и фарша и пассированного лука и моркови

Приложение 3

****