



**Частное учреждение профессионального образования
«КОСТРОМСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Соколова О. В.

*Методическая разработка воспитательного мероприятия
профориентационной направленности*

«КУЛИНАРНЫЙ МАРАФОН»

Кострома

2020

Соколова О. В. Методическая разработка воспитательного мероприятия профориентационной направленности «Кулинарный марафон» - ЧУПО «Костромской технологический техникум», 2020, 36 с.

В настоящей методической разработке приводятся методика проведения, сценарий мероприятия профориентационной направленности, материалы для проведения профессионального праздника обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательных организаций. Она адресована преподавателям образовательных организаций, осуществляющих подготовку обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» при проведении учебных занятий, внеклассных воспитательных мероприятий, а так же профориентационной работе.

Рецензент – Комаренко И.Ю. – заместитель директора по воспитательной и работе ЧУПО КТТ.

© Соколова О.В.

© ЧУПО

«Костромской

технологический

техникум», 2020

Содержание

Пояснительная записка	4
План проведения мероприятия «Кулинарный марафон»	11
Заключение	13
Список использованных источников	15
Приложения	16

Пояснительная записка

Личность человека формируется и развивается в результате воздействия многочисленных факторов, объективных и субъективных, природных и общественных, внутренних и внешних, независимых и зависимых от воли и сознания людей, действующих стихийно или согласно определенным целям. При этом сам человек не мыслится как пассивное существо. Он выступает как субъект своего собственного формирования и развития.[1, с 343]

Воспитание является одним из ведущих понятий в педагогике. В ходе исторического развития общества и педагогики определились различные подходы к объяснению этой категории. Прежде всего, различают воспитание в широком и в узком смысле. Воспитание в широком смысле рассматривается как общественное явление, как воздействие общества на личность. В данном случае воспитание практически отождествляется с социализацией. Воспитание в узком смысле рассматривается как специально организованная деятельность педагогов и воспитанников для реализации целей образования в условиях педагогического процесса. Деятельность педагогов в этом случае называется воспитательной работой.[1, с. 343]

Как повысить эффективность воспитательных воздействий на студента? Общество может предвидеть и спланировать изменения в социальной среде, следовательно, создавать благоприятные возможности для решения этого вопроса.

Целенаправленное управление процессом развития личности обеспечивает научно организованное воспитание, или специально организованная воспитательная работа. Там, где есть воспитание, т.е. учитываются движущие силы развития, возрастные и индивидуальные особенности детей, используются все возможные положительные влияния общественной и природной среды и, с другой стороны, ослабляются отрицательные и неблагоприятные воздействия внешней среды, достигаются единство и согласованность всех социальных институтов, ребенок раньше оказывается способным к самовоспитанию. [1, с. 344]

Воспитательная работа – часть учебно-воспитательного процесса техникума, деятельность педагогов, направленная на формирование и развитие культуры личности будущих специалистов. Она реализуется с целью саморазвития, самосовершенствования, самореализации личности студентов в образовательном пространстве техникума, на основе духовно-нравственных, интеллектуальных, социокультурных, эколого-валеологических ценностей, направленных на выполнение активной гражданской роли и конкурентоспособности на рынке труда и пониманию правил и норм в семье, общества, профессиональной деятельности.

Гуманистическое воспитание имеет своей целью гармоничное развитие личности и предполагает гуманный характер отношений между участниками педагогического процесса. Для обозначения таких отношений употребляется термин "гуманное воспитание". Последний предполагает особую заботу общества об образовательных структурах. [1, с. 347]

При организации воспитательной работы необходимо подчеркнуть связь воспитания с жизнью, практической деятельностью студентов. Обучающиеся включаются в общественную деятельность, как в техникуме, так и за его пределами, принимают участие в экскурсиях, мероприятиях. При этом преподаватели должны обращать внимание на то, чтобы данные виды работ были интересны для студентов.

Производственная практика - неотъемлемая часть с воспитательного процесса, так как она является – основой познавательной деятельности, направлением использования результатов познания. Кроме этого, важно, чтобы теоретические вопросы рассматривались, с учётом личного опыта студентов.

Формы внеклассной воспитательной работы - это условия, в которых реализуется ее содержание. Формы внеклассной работы разнообразны. Их можно классифицировать по объекту воздействия (индивидуальные, групповые, массовые формы) и по направлениям, задачам воспитания (эстетическое, физическое, нравственное, умственное, трудовое,

экологическое, экономическое). Наиболее популярными формами являются: предметные недели по учебным дисциплинам, фестивали науки, творчества; предметные олимпиады, конкурсы профессионального мастерства; организация и проведение экскурсий, общественно полезные и социально значимые мероприятия: трудовые десанты и субботники; спортивные и туристские мероприятия: эстафеты, соревнования, массовые мероприятия, конкурсы и т. д.

Характерной особенностью массовой внеклассной работы является то, что она включает в себя эпизодические, разовые мероприятия, к участию которых привлекаются не только студенты, специально интересующиеся предметом, но и все остальные. Проведения профессиональных праздников относится к массовым внеклассным мероприятиям.

Разнообразные методы, средства воспитательной работы являются методами и средствами воспитания, выбор которых определяется содержанием, формой внеклассной работы. К методам относятся: беседы, игры, конкурсы; средствами являются музыкальное сопровождение мероприятия, оформление места его проведения, литература и др.

Одним из эффективных методов проведения массового внеклассного мероприятия может быть мастер – класс. Мастер-класс – интерактивная форма обучения, воспитания и обмена опытом, объединяющая формат тренинга и конференции. Во время мастер-класса ведущий рассказывает и, что еще более важно, показывает, как применять на практике новую технологию или метод. Таким образом, мастер-классы не показывают, а проводят. Мастер-класс проводит эксперт в определенной области для тех, кто хочет улучшить свои практические достижения в этом предмете.[6, с.83]

Тематика мастер-классов разнообразна: актуальные и новые технологии, особенности использования современных технологий и др. Задачи мастер-класса: передача профессионалом своего опыта, путем показа последовательности действий, методов, приемов и форм профессиональной деятельности; оказание помощи участникам мастер-класса.

В ходе мастер-класса участники: изучают содержание темы мастер-класса; участвуют в обсуждении полученных результатов; задают вопросы, консультируются; предлагают для обсуждения вопросы и пути их решения.

Представленная методическая разработка включает в себя необходимые материалы для проведения мероприятия «Кулинарный марафон». Это внеклассное мероприятие, посвященное профессиональному празднику поваров, технологов общественного питания, одними из методов, организации которого являются: проведение мастер – класса, конкурсов.

Участниками внеклассного мероприятия «Кулинарный марафон» являются студенты, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания», сотрудники и преподаватели техникума, выпускники, абитуриенты.

Целью проведения внеклассного мероприятия «Кулинарный марафон» является повышение профессионального мастерства и культуры обучающихся, укрепление профессиональных и деловых связей между студентами, выпускниками, преподавателями, пропаганда кулинарного искусства, пропаганда кулинарного искусства.

Организация профессионального праздника «Кулинарный марафон» способствует решению следующих задач:

образовательных:

- способствовать формированию у обучающихся убеждения о необходимости разносторонних знаний по выбранной специальности и правильного их использования при прохождении практики и дальнейшей профессиональной деятельности;
- продолжить обмен положительным опытом в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- ознакомить абитуриентов с преимуществом, востребованной на рынке труда, специальностью.

воспитательных:

- способствовать пониманию обучающимися социальной значимости своей будущей профессии, и проявлению к ней устойчивого интереса;
- создать условия для реализации способностей, интересов студентов;
- способствовать развитию умения работать в коллективе и команде, эффективно общаться с однокурсниками, преподавателями;
- приобщить абитуриентов к учебно-воспитательной жизни техникума.

развивающих:

- осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

здоровьесберегающих:

- способствовать формированию здорового образа жизни и ценности здоровья;

методических:

- продолжить формирование общих и профессиональных компетенций в области освоения специальности «Технология продукции общественного питания».

Тематика мероприятия актуальна, так как студенты, обучающиеся по специальностям среднего профессионального образования, в рамках 1 курса, осваивают общеобразовательные дисциплины. Студентам – первокурсникам же, с нетерпением хочется постигнуть азы профессии. Поэтому знакомство студентов со специальными дисциплинами, в ходе проведения мероприятия «Кулинарный марафон», важно для поддержания их профессиональной заинтересованности.

Ход проведения мероприятия включает в себя: вступительное слово организатора, деление на команды, определение волонтера - тьютора групп –

участников, выдача маршрутных листов, прохождение 4 этапов каждой группой, проведение мастер-класса по приготовлению десертов, подведение итогов, чаепитие.

При подготовке к мероприятию преподаватель назначает волонтеров, из числа студентов старших курсов, которые проводят конкурсы на станциях, разрабатывает задания для каждого этапа, совместно с волонтерами проигрывает как данный этап будет представлен участникам, обращает внимание на то что необходимо сделать акцент при проведении того или иного этапа. Определяет волонтеров – тьюторов, которые сопровождают группы участников мероприятия, инструктирует их о ходе проведения мероприятия, о проблемных ситуациях которые могут возникнуть при проведении мероприятия. Закрепляет тьюторов за группами – участников в начале проведения мероприятия следующим образом: каждый участник мероприятия при входе в аудиторию, где состоится начало мероприятия, получает жетон с названием кулинарного блюда: котлеты, салат, каша, суп. Во время старта ведущий просит участников подойти к волонтеру – тьютору, у которого в руках находится табличка с фотографией блюда. Тьюторы предлагают назвать команду так, чтобы название содержало слово, указанное на табличке. Кроме этого преподаватель назначает волонтеров - выпускников, которые проводят мастер-класс по приготовлению десертов.

Время прохождения всех станций по 10 минут, переход осуществляется по звонку. Последним этапом для всех участников является мастер-класс по приготовлению десертов и чаепитие.

Важную роль при проведении данного мероприятия играет преемственность между студентами разных возрастов. Волонтеры - студенты 3 курса, волонтеры – тьюторы это студенты 2 курса, студенты 4 курса проводят мастер-класс. Участники – студенты 1 курса или абитуриенты.

Цель каждого этапа мероприятия рассмотреть информацию, содержание которой заложено в заданиях, указать на ее профессиональную значимость. Даже в случае неверного выполнения, какого-либо задания, студенты –

волонтёры помогают участникам найти правильное решение, объясняют его выполнение. В итоге все участники получают зачёт от волонтёров по итогам прохождения этапов. Для каждого участника и команд в целом, таким образом, создаются ситуации успеха, побуждение к дальнейшему изучению профессиональных дисциплин.

Содержание внеклассного мероприятия включает в себя информацию из различных областей знаний: технологии продукции общественного питания, оборудования, товароведения продовольственных товаров, организации обслуживания на предприятии общественного питания. Комплексное использование данной информации, при проведении профессионального праздника, позволяет показать значимость изучения всех дисциплин, для обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

При подготовке мероприятия преподаватель определяет тематику, формулирует цель мероприятия, определяет его задачи. Исходя из поставленных задач и темы, подбирается литература, техническое обеспечение, Интернет-ресурсы. На основе собранного материала создаётся сценарий мероприятия.

1. За неделю, до проведения мероприятия, необходимо предложить студентам, принять в нём активное участие, в качестве ведущих, волонтёров, определить содержание конкурсов на станциях, мастер-класса.
2. Разработать ход поведения мероприятия, сценарий, назначить ответственных лиц, за его выполнение.
3. За день до проведения праздника оформить аудиторию, расставить столы, оборудование, инвентарь.

Методическая разработка включает в себя рекомендации, план, сценарий проведения внеклассного мероприятия «Кулинарный марафон», приложения, в которых представлена вся необходимая информация для организации профессионального праздника.

Данная методическая разработка предназначена для использования преподавателями образовательных организаций, осуществляющих подготовку обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» при проведении учебных занятий, внеклассных мероприятий, а так же профориентационной работе.

План проведения мероприятия «Кулинарный марафон»

Место проведения: кабинеты 101,102,105,106,107.

Время проведения: 12 ³⁰ – 14 ³⁰.

Организаторы: преподаватели ЦМК общеобразовательных и технологических дисциплин.

Форма проведения: внеклассное воспитательное профориентационное мероприятие – маршрутная игра.

Участники: студенты 1 – 4 курсов, обучающиеся по специальности «Технология продукции общественного питания», сотрудники и преподаватели техникума, выпускники, абитуриенты.

Цель: повышение профессионального мастерства и культуры обучающихся, укрепление профессиональных и деловых связей между студентами, выпускниками, преподавателями, пропаганда кулинарного искусства, знакомство абитуриентов со специальностью «Технология продукции общественного питания».

Задачи:

образовательные:

- способствовать формированию у обучающихся убеждения о необходимости разносторонних знаний по выбранной специальности и правильного их использования при прохождении практики и дальнейшей профессиональной деятельности;
- продолжить обмен положительным опытом в области технологии приготовления продукции общественного питания;
- ознакомить абитуриентов с преимуществом, востребованной на рынке труда, специальностью.

воспитательные:

- способствовать пониманию обучающимися социальной значимости своей будущей профессии, и проявлению к ней устойчивого интереса;
- создать условия для реализации способностей, интересов студентов;
- способствовать развитию умения работать в коллективе и команде, эффективно общаться с однокурсниками, преподавателями;

- приобщить абитуриентов к учебно-воспитательной жизни техникума.

развивающие:

- осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

здоровьесберегающие:

- способствовать формированию здорового образа жизни и ценности здоровья;

методические:

- продолжить формирование общих и профессиональных компетенций в области освоения специальности «Технология продукции общественного питания».

Междисциплинарные связи:

1. Технология продукции общественного питания.
2. Товароведение продовольственных товаров.
3. Оборудование предприятий общественного питания.
4. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.

Материально – техническое обеспечение:

1. Компьютер.
2. Мультимедиа – проектор.
3. Видеокамера (для проекции изображения мастер – класса на экран).
4. Экран проекционный.
5. CD - диск с презентациями, видео – материалами.
6. Набор инвентаря, продуктов для проведения мастер - класса.

Ход мероприятия:

1. Организационный этап: гости, участники праздника занимают места, проходит жеребьёвка участников.(102 кабинет)
2. Ознакомление с порядком проведения мероприятия, выдача маршрутных листов (приложение 1).
3. Прохождение станций:
 - а) Технология – 102 кабинет; (приложение 2)
 - б) Оборудование – 107 кабинет; (приложение 5)
 - в) Товароведение – 106 кабинет; (приложение 4)
 - г) Сервизная – 105 кабинет; (приложение 3)
4. Мастер-класс по приготовлению десертов (приложение 5)
5. Чаепитие. Подведение итогов мероприятия.

Заключение

Цель и задачи массового воспитательного мероприятия профориентационной направленности «Кулинарный марафон» достигаются путём использования следующих методов: прохождение станций, участие в конкурсах; проведение мастер – класса, коллективного чаепития.

Участие (подготовка, репетиции, выступление) обучающихся создают условия для реализации их творческих способностей, интересов.

Осуществление поиска и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, происходит при составлении презентаций, рецептов.

Во время группового приготовления «Десерта» происходит развитие умения работать в коллективе и команде, эффективно общаться с однокурсниками, преподавателями, способствует проявлению устойчивого интереса к профессиональной деятельности.

Обмен положительным опытом в области технологии приготовления продукции общественного питания происходит во время проведения мастер – класса.

Комплексное использование междисциплинарной информации, при проведении профессионального праздника, позволяет показать значимость изучения всех дисциплин, для обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».

Участие в мероприятии студентов 1 курса, ещё не изучающих специальных дисциплин, даёт им возможность приобщиться к будущей профессии, видеть результаты работы выпускников техникума, творческую активность и профессиональную целеустремлённость студентов старших курсов.

Коллективная работа по подготовке и проведению мероприятия со стороны студентов 1 – 4 курсов, способствует лучшей адаптации первокурсников, преемственности поколений обучающихся.

Комплексный подход преподавателей к организации мероприятия способствует улучшению качества работы цикловой методической комиссии.

Предлагаемая методическая разработка апробирована преподавателями цикловой методической комиссии общеобразовательных и технологических дисциплин, при проведении внеклассного мероприятия, профессионального праздника «Кулинарный марафон», для обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания» в Костромском технологическом техникуме.

Список использованных источников

1. Слостенин В.А. и др. Педагогика: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В. А. Слостенин, И. Ф. Исаев, Е. Н. Шиянов; Под ред. В.А. Слостенина - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 576 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, составитель Л. Е. Голунова, издательство "Профикс" Санкт-Петербург, 2003 г.- 408 с
3. <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=EXP;n=455663>
ГОСТ Р 53104-2012 Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. http://vlasov-s.ucoz.ru/innovacionnye_pedagogicheskie_tekhnologii-aktivnoe.pdf Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии: Активное обучение: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / А.П. Панфилова. - М.: издательский центр Академия, 2009. - 191с.
5. <https://pirexpo.com/> ПИР.
6. <http://www.gastronom.ru/> Гастроном.
7. <http://www.calend.ru/holidays/> Профессиональные праздники
8. <http://open-cook.ru/posts/sharlotka-vidy-i-istoriya-proiskhozhdeniya>
Открытая кухня Анны Нечаевой.

Маршрутные листы

Команда 1

Станция 1	Кабинет 107	Товароведение
Станция 2	Технология 102	Технология
Станция 3	Кабинет 106	Оборудование
Станция 4	Кабинет 105	Сервизная

Команда 2

Станция 2	Технология 102	Технология
Станция 1	Кабинет 107	Товароведение
Станция 4	Кабинет 105	Сервизная
Станция 3	Кабинет 106	Оборудование

Команда 3

Станция 3	Кабинет 106	Оборудование
Станция 4	Кабинет 105	Сервизная
Станция 1	Кабинет 107	Товароведение
Станция 2	Технология 102	Технология

Команда 4

Станция 4	Кабинет 105	Сервизная
Станция 3	Кабинет 106	Оборудование
Станция 2	Технология 102	Технология
Станция 1	Кабинет 107	Товароведение

Станция «Технологическая»

1. Для разминки участникам предлагается назвать как можно больше блюд из картофеля.
2. Сопоставить название блюда с технологией его приготовления, которая взята из Сборника рецептов[2, с. 10, 24, 52, 53, 39,125,256]. Участникам выдаются карточки в двух конвертах, один содержит карточки с названиями блюд, другой с технологией приготовления. После расстановки карточек участниками, волонтеры, которые проводят задания, проверяют правильность, в случае обнаружения ошибок разбирают их.

Салат из свежих помидоров и огурцов	Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочками кабачки с предварительно удаленной кожицей запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатным пюре, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны, тушат вместе 15—20 мин. Заправляют икру уксусом, перцем, солью. Отпускают по 75—100 г на порцию.
Салат “Весна”	Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемежку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.
Икра овощная	Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы — тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом. Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку
Солянка сборная мясная	С подготовленного филе снимают кожу, мякоть нарезают, пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке пшеничный хлеб, еще раз пропускают через мясорубку, соединяют с мелко нарезанным пассированным луком репчатым, вводят размягченное масло сливочное или маргарин, добавляют взбитые яйца, соль перец и все тщательно перемешивают.

	<p>На целлофан кладут снятую с рыбы кожу, на нее укладывают фарш, заворачивают в виде рулета, варят в подсоленной воде, охлаждают под прессом.</p> <p>Подают со свежими помидорами, нарезанными дольками, и соусом хрен, оформляют зеленью петрушки</p>
Галантин из рыбы	<p>Очищенный картофель варят в воде до готовности, воду сливают, картофель подсушивают и горячим протирают, затем охлаждают. Сельдь, разделанную на филе (мякоть), и подготовленный репчатый лук нарезают, пропускают через мясорубку. Протертый картофель соединяют с подготовленной массой, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, масло растительное и тщательно перемешивают.</p> <p>Готовую массу формируют в виде батона, поверхность смазывают майонезом, ставят в жарочный шкаф для запекания на 3—5 мин.</p> <p>При отпуске посыпают сваренными вкрутую рублеными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки.</p> <p>Отпускают в холодном виде по 100—150 г на порцию.</p>
Щи из свежей капусты с картофелем	<p>В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).</p>
Борщ с капустой и картофелем	<p>В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.</p>
Форшмак картофельный с сельдью	<p>Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные “Геркулес” закладывают за 15—20 мин до готовности супа. Отпускают суп со сметаной. Суп можно готовить без томатного пюре и помидоров.</p>

<p>Суп-пюре из кабачков или тыквы</p>	<p>Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. В остальном готовят и отпускают, как указано в рец. № 144. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают после картофеля. Щи по III колонке можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа).</p>
<p>Суп крестьянский с крупой</p>	<p>Отварное мясо, почки или язык, нарезают ломтиками. Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют. Перебранный и промытый чернослив заливают горячей водой и оставляют в ней до полного набухания, затем удаляют косточки. Огурцы соленые очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой и припускают. Томатное пюре пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленный лук, томатное пюре, огурцы, чернослив, мясные продукты и варят 5—10 минут. При отпуске в солянку кладут сметану. Можно отпускать с лимоном.</p>
<p>Рассольник домашний</p>	<p>Нарезанные кабачки или тыкву припускают. За 5—10 мин до окончания припускания добавляют пассерованные лук и морковь, горошек зеленый или фасоль, припускают до готовности, затем протирают. В остальном суп готовят и отпускают, как указано в рец. № 369. Горошек зеленый или фасоль и пассерованный лук-порей можно не протирать, а положить в суп-пюре до его заправки, довести до кипения и заправить.</p>

3. Расставить правильно этапы технологии приготовления блюда, назвать его. Участникам предлагаются карточки, в которых написаны предложения, содержащие информацию об этапах технологии приготовления блюд. После расстановки карточек участниками, волонтеры, которые проводят задания, проверяют правильность, в случае обнаружения ошибок разбирают их. Кроме этого определяют правильность названия блюда. Затем демонстрируют фотографии различных вариантов оформления данных видов блюд на экране. Говорят, что приготовления винегретов, в авторской подаче, было одним из заданий в рамках проведения регионального чемпионата «Молодые профессионалы».

Винегрет овощной

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют.

Зеленый лук нарезают длиной 1—1,5 см, а репчатый — полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

Можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Мусс яблочный (на крупе манной)

Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят.

Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.

Тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивания, 15—20 мин.

Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы.

Пенообразную массу разливают в формы и охлаждают.

Станция «Сервизная»

1. Для разминки участникам предлагается разгадать загадки.

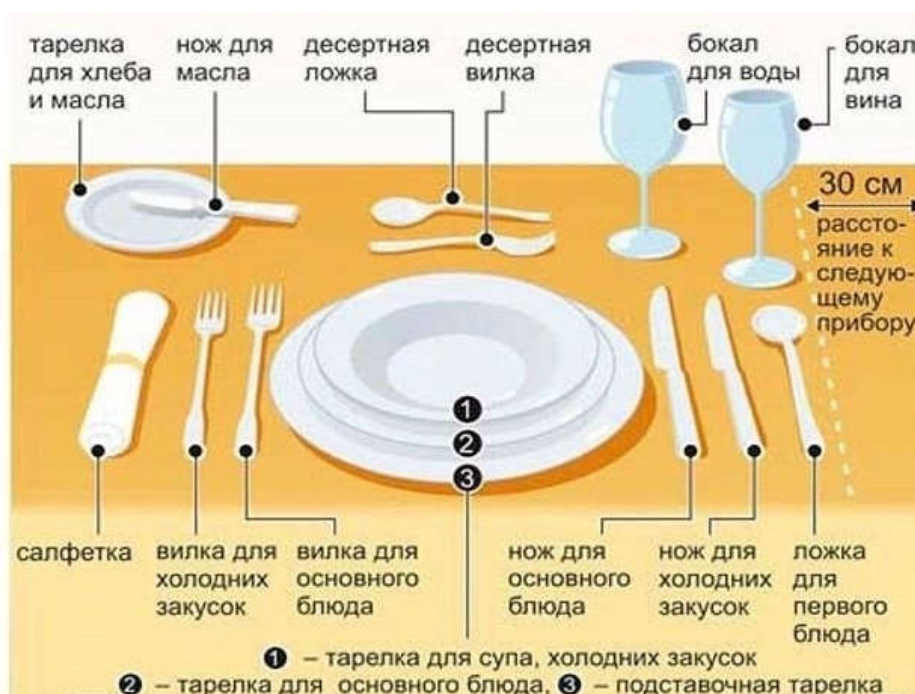
Если я пуста, бываю,
 Про тебя я забываю,
 Но когда несу еду,
 Мимо рта я не пройду. (Ложка)
 Разрежет хлеб,
 Намажет масло.

Но помни:

Есть с него опасно! (Нож)
 Я сверкаю боком гладким,
 Угощаю соком сладким. (Стакан)

Все предметы, которые вы назвали, являются приборами для сервировки стола к различным приёмам пищи.

2. Засервировать стол для обеда. Группе предлагается набор столовой посуды и приборов. Участники пытаются правильно засервировать стол для обеда. В случае затруднения участникам предлагается текст, который содержит информацию о правилах сервировки. После окончательной сервировки волонтёры проверяют её, комментируют правила.



3. Складывание салфеток. Участникам предлагается сложить салфетки, как представлено на рисунках.

Лилия



1. Салфетку сложите по диагонали.



2. Совместите левый и правый углы с вершиной треугольника.



3. Сложите салфетку пополам по горизонтальной оси.

4. Отогните вершину верхнего треугольника

Колонна





1. Исходно салфетка сложена по диагонали.



2. Основание отогните вверх, потом назад примерно на 2-3 см.



3. Начиная слева, скатайте салфетку в трубочку. Остающийся край заложите в нижний отогнутый край салфетки.

Королевская лилия



1. Исходно салфетка лежит лицевой стороной вниз.



2. Загните по очереди все ее углы к центру.



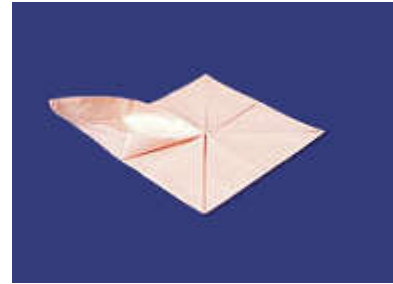
3. Переверните салфетку.



4. Снова загните ее углы к центру.



5. Придерживая в центре углы, выдерните снизу уголки, чтобы они образовали «лепестки».



Станция «Товароведение»

1. Необходимо ответить на вопросы ведущего.

1. В средневековой Руси, угощая гостя хлебом, царь тем самым выражал свое расположение. А пожалование, какого продукта, выражало царскую любовь? (соль)

2. Родина этого напитка - Мексика. Там его называли «чокоаталь», и он был любимым напитком царя Монтесумы. В Европу его привезли испанцы в 16 веке. Сначала он был жидким, затем из него стали делать твёрдые продукты. Колумб впервые попробовал напиток в гостях у индейцев (шоколад)

3. На своей родине – Мексике – это растение считали. Колумб привёз в Испанию огромный цветок, чтобы украсить ботанический сад. В России семена этого цветка приобрели славу ценной масличной культуры (семена подсолнечника)

4. Корни слова из языка народов коми и удмуртов. Из-за формы, которую имеют эти изделия, их, называли буквально «ухо+хлеб» (пельмени)

5. Основным ингредиентом блюда является капуста. Ассортимент очень разнообразный: суточные, ленивые, зеленые, уральские, донские, невские и т.д (щи)

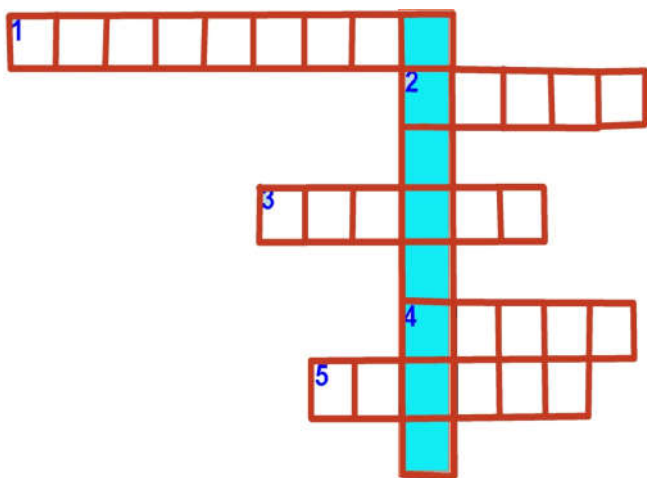
6. Этим продуктом кормили строителей пирамиды Хеопса, а в Древнем Египте лечили все болезни: от зубной боли до проказы и чумы. В Древнем Риме воины перед сражением непременно жевали это, чтобы стать храбрее (чеснок)

7. Огородная культура, была ежедневным кушаньем в богатых и бедных домах. До 18 века она играла ту же роль, что теперь картофель (репа)

8. По-латыни, зернышко этой крупы означает «жемчуг». Так называли ее за изысканный цвет (перловая крупа)

2. Ответить на вопросы кроссворда. Участникам выдают заготовку кроссворда, в который они вписывают ответы.

По горизонтали:



1. Как называется сушеная слива.
2. Как называется сушеный виноград.
3. Как называется сушёный абрикос без косточки.
4. Как называется сушеная винная ягода.
5. Как называются сушеные плоды финиковой пальмы.

При правильной подстановке ответов по вертикали получается вещество, первая часть которого переводится как жизнь.

По горизонтали: 1. чернослив; 2. изюм; 3. курага; 4. инжир; 5. финики.

По вертикали: витамины.

Станция «Оборудование»

Сопоставьте рисунок оборудования и его название. Расскажите, какое назначение имеет данное оборудование. Участникам выдаются карточки в двух конвертах, один содержит карточки с названиями видов оборудования, другой с рисунками видов оборудования. После расстановки карточек участниками, волонтеры, которые проводят задания, проверяют правильность, в случае обнаружения ошибок разбирают их. В процессе проверки волонтеры комментируют назначение каждого вида оборудования.

Картофелечистка
электрическая



Мясорубка



Тестомесильная машина



Весы



Миксер



Блендер



Слайсер



Индукционная плита



2. Подберите оборудование, для приготовления следующих блюд. Участникам предлагаются номера блюд, которые необходимо найти Сборнике рецептов – нормативного документа, в котором представлены рекомендуемые к использованию технологии приготовления блюд [2, с. 15, 28, 121, 189, 205]. Необходимо прочитать технологию приготовления блюд и подобрать оборудование, которое будет использовать повар при приготовлении данных наименований блюд.

128. Ассорти мясное

Отварные, жареные мясопродукты, свинокочености, колбасу нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски.

Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно. Кроме указанных в рецептуре продуктов можно использовать буженину, карбонат, вотчинную шейку, корейку, грудинку, жареных индейку, дичь, кролика.

130. Паштет из печени

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир. Отпускают паштет по 30—100 г на порцию.

668. Самбук яблочный или сливовый

Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук так же, как мусс.

408. Лангет

Лангет нарезают из тонкой части вырезки по 2 куса на порцию, толщиной 10—12 мм, слегка отбивают, посыпают солью и перцем и жарят с обеих сторон на сковороде с жиром, нагретым до температуры 150—180 °С, до

образования поджаристой корочки (8 мин). При отпуске лангет гарнируют и поливают мясным соком.

Гарниры — картофель жареный (из вареного), картофель жареный (из сырого); картофель жаренный во фритюре, крокеты картофельные, тыква, кабачки, баклажаны жареные, сложные гарниры.

695. Десерт молочный

Сахар растворяют в горячей воде (2/3 нормы), процеживают, дают прокипеть при постоянном помешивании, затем сироп разливают в формочки. Яйца взбивают с солью до образования пышной массы, добавляют молоко сгущенное, оставшуюся воду, ванилин и продолжают взбивать. Полученную массу разливают в формочки с сиропом и запекают в жарочном шкафу при температуре 180—200 °С в течение 30—40 мин. Отпускают десерт охлажденным в формочках по 100 г на порцию.

188. Суп-пюре из зеленого горошка

Для гарнира часть горошка зеленого кипятят в собственном отваре. Лук и морковь нарезают, пассеруют, припускают в небольшом количестве бульона до готовности вместе с остальным зеленым горошком, предусмотренным рецептурой, затем протирают.

**Мастер-класс по приготовлению десертов
«Профитроли с заварным кремом»**

Мастер класс одновременно проводят два студента выпускной группы, один из них показывает приготовления заварного теста, другой, во время нагревания, охлаждения или перемешивания теста, одновременно – заварного крема. Чаепитие после мастер - класса проводится с заранее приготовленными угощениями.

Ингредиенты для заварного теста:

- Пшеничная мука — 200 г.
- Вода — 200 г.
- Соль — 5 г.
- Сливочное масло — 100 г..
- Яйца — 4 шт.

Ингредиенты для заварного крема:

- Яйцо — 4 шт.
- Сахарный песок — 200 г.
- Мука пшеничная — 60 г.
- Молоко — 1 л.
- Сливочное масло — 100 г.
- Экстракт ванили — 1 ч. л. или ванильный сахар – 11 г

Приготовление заварного выпеченного полуфабриката

В сотейник с толстым дном наливают воду, выкладывают масло, соль.



Нагревают, постоянно помешивая, доводят смесь до однородного состояния.



Когда масло с водой закипит, добавляют всю муку (лучше ее предварительно просеять). Сразу же начинают интенсивно перемешивают. Тесто будет становиться густым и блестящим. Продолжают вымешивать содержимое сотейника.



Охлаждают тесто до 60-70° С. Затем добавляют куриные яйца по одному, каждый раз, интенсивно размешивая тесто до однородности.



Готовое тесто выкладывают в кондитерский мешок



На противень, покрытый пергаментной бумагой, отсаживают небольшие профитроли. Расстояние между пирожными должно составлять 3-4 см.



Выпекают профитроли 10 минут при температуре 200° С, затем (когда они зарумянятся и покроются корочкой) уменьшают температуру до 180° С и выпекают еще 25 минут (чтобы хорошо пропечь стеночки между полостями внутри).



Готовые профитроли охлаждают при комнатной температуре



Приготовление заварного крема

Сахар, яйца и муку размешивают до однородности, затем добавляют теплое молоко ($\frac{1}{3}$ часть)



Остальное молоко ($\frac{2}{3}$ части) нагревают до горячего состояния, затем вливают заварную смесь, при этом интенсивно перемешивают, чтобы не образовались комочки.



Варят крем на медленном огне до загустения. Когда крем станет густым, прекращают нагревание и добавляют ванильный сахар или экстракт ванили.



В немного остывший крем добавляют размягченное сливочное масло и взбивают до однородности, охлаждают (прикрыть пищевой пленкой).



Готовые профитроли заполняют заварным кремом из кондитерского мешка, при подаче посыпают сахарной пудрой.

