МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_/Ларионова А.О.

«\_\_\_» марта 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении мастер-класса «Холодные блюда»

среди обучающихся ГБПОУ «Бурятский республиканский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

1. **Общие положения**
	1. Мастер-класс «Холодные блюда» проводится в соответствии с планами работы учебно-методического объединения по ППКРС ГБПОУ «БРТПиПП».
	2. Настоящее Положение определяет цели и задачи проведения конкурса профессионального мастерства, условия участия и общие требования к участникам и работам, задания для участников, состав экспертов, критерии оценивания участников.
2. **Цели и задачи мастер-класса**

Цели:

* 1. Распространение опыта работы по оформлению и украшению холодных блюд и закусок из рыбы;
	2. Формирование у обучающихся ценностного отношения к выбранной профессии;
	3. Формирование активной жизненной позиции, воспитание инициативы и самостоятельности в трудовой деятельности

Задачи:

* 1. показать оригинальное оформление холодных блюд и закусок на примере «Сельдь под шубой».
	2. провести практический мастер-класс с обучающимися по профессии «Повар, кондитер» и «Оператор процессов колбасного производства»
	3. выработать у обучающихся навыки работать в коллективе, соблюдать чистоту на рабочем месте, научить опрятности и аккуратности.
	4. развить у обучающихся мышление по рациональному расходованию сырья и по оформлению холодных блюд и закусок из рыбы.
1. **Организация и проведение мастер-класса**

3.1 Мастер-класс проводится на базе ГБПОУ «БРТПиПП», 2 корпус, г. Улан-Удэ, ул.

 Пугачева, 36.

3.2. Для обеспечения подготовки и проведения конкурса формируется

 организационный комитет.

Состав организационного комитета входят:

Ларионова А.О., первый заместитель директора, к.п.н.;

Педынина Е.И., руководитель по НМР, к.п.н;

Урсова О.В.., преподаватель специальных дисциплин, председатель УМО по ППКРС;

Будникова О.В.., мастер производственного обучения;

 Афанасьева Л.И.., мастер производственного обучения;

 Мункуева Э.Б., мастер производственного обучения;

 3.3. В функции оргкомитета входит:

- организация и обеспечение условий проведения конкурса;

- разработка заданий;

- разработка критериев оценки заданий;

- проверка работ участников конкурса;

- определение состава жюри;

- организация награждения победителей и поощрения участников.

1. **Сроки и порядок проведения мастер-класса**

4.1 Сроки проведения конкурса: 01 апреля 2019г.

4.2 Место проведения конкурса: ГБПОУ «БРТПиПП» 2корпус, столовая техникума/кондитерский цех.

4.3 Время проведения конкурса: 15.00 ч.

1. **Участники мастер-класса**

5.1 Для участия в конкурсе допускаются студенты 2 и 3 курсов, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер».

Форма участия: командная

**6. Содержание мастер-класса**

6.1 Участие в мастер-классе включает в себя выполнение практических заданий по приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок

6.2 Конкурс состоит из двух практических этапов: демонстрация приготовления преподавателем и самостоятельная работа обучающихся по приготовлению салата «Сельдь под шубой в оригинальной подаче»

**Продолжительность мастер-класса 1-1,5 часа.**

**7. Подведение итогов мастер-класса**

7.1 Итоги конкурса подводит жюри, в состав которой входят:

Члены жюри:

Урсова О.В.., преподаватель специальных дисциплин;

Будникова О.В.., мастер производственного обучения;

 Афанасьева Л.И.., мастер производственного обучения

7.2 Награждение грамотами и подарками производится на общетехникумовской линейке 09.04.19

7.3 Победители конкурса определяются по оценочным критериям по балльной системе.

7.4 Победители награждаются грамотами.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

**Мастер-класс**

**Тема:** *«Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы»*

Улан-Удэ, 2019г

**Тема:** «Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы»

**Цель:** Распространение опыта работы по оформлению холодных блюд и закусок из рыбы

**Задачи:**

- показать оригинальное оформление холодных блюд и закусок на примере «Сельдь под шубой».

- провести практический мастер-класс с обучающимися по профессии «Повар, кондитер» и «Оператор процессов колбасного производства»

- выработать у обучающихся навыки работать в коллективе, соблюдать чистоту на рабочем месте, научить опрятности и аккуратности.

**-** развить у обучающихся мышление по рациональному расходованию сырья и по оформлению холодных блюд и закусок из рыбы.

**Время проведения:** 60 мин

**Место проведения:**Столовая техникума.

**Обеспечение мастер-класса:**

Оборудование: производственные столы, весы настольные

Инвентарь, посуда: доски разделочные, ножи, тарелки для подачи, форма для салата круглая, миски, терка, столовые ложки, перчатки.

Продукты: свекла отварная, картофель отварной, сельдь малосольная, лимон, майонез, кориандр, желатин листовой, лук зеленый, укроп свежий, чеснок, масло оливковое.

**Использование современных образовательных технологий:**

- практико-ориентированные технологии;

-элементы проблемно-поисковых технологий.

**Этапы мастер-класса**

**I. Подготовительный этап**

1. Подготовка рабочих мест для работы обучающихся и преподавателей

2.. Приготовление полуфабрикатов для приготовления и оформления закусок

**II. Основная часть:**

 Мастер п/о и преподаватель приветствуют присутствующих, участников просят надеть спец. одежду и занять свои места.

**2.Мотивационный этап:**

1. Сообщение темы, цели мастер-класса, регламента и условия проведения.

Мастер –класс будет состоять из 2-х этапов, где на первом этапе – приготовление порционного салата «Сельдь под шубой», на 2-ом этапе- участники команд готовят самостоятельно салат

2.Актуализация опорных знаний (полезные свойства рыбы).

**3.Практическая деятельность:**

 1. Демонстрация приемов приготовления и оформления холодных блюд и закусок из рыбы.

При оформлении холодных блюд и закусок прослеживается работа в команде. Им задаются вопросы о полезных свойствах продуктов-заготовок, о технике безопасности в холодном цехе. Прослеживается межпредметная связь со следующими дисциплинами: «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»; «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» и профессиональных модулей.

 Создается комфортная обстановка, условия проведения и получения положительного результата, партнёрские отношения, эмоциональный рабочий настрой.

2. Проведение 2-го этапа мастер-класса.

Из предоставленных продуктов приготовить салат в оригинальной подаче.

На данном этапе задача мастера п/о и преподавателя состоит из обхода рабочих мест с целью проверки организации рабочих мест, правильности выполнения приемов при оформлении блюда, соблюдения технологической последовательности выполнения работ, соблюдение санитарии и техники безопасности при работе с посудой и инвентарем, индивидуальное инструктирование обучающихся, правильность ведения самоконтроля, приемка и оценка выполненной работы.

**3.Заключительный этап:**

а) подведение итогов мастер-класса,

б) выводы о достижении поставленной цели.

**III. Аналитический этап**

1. Рефлексия проведения мероприятия (предоставляется слово участникам мастер-класса).
2. Выводы (положительные, отрицательные).

*Приложение 1*

**Таблица 1 - Калькуляция «Сельдь под шубой в оригинальной подаче»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование ингредиентов | Брутто | Нетто |
| 1 | Ржаной хлеб | 40 | 35 |
| 2 | Свекла отварная | 150 | 135 |
| 3 | Сельдь малосольная | 100 | 85 |
| 4 | Лимон | 30 | 25 |
| 5 | Майонез | 150 | 150 |
| 6 | кориандр | 2 | 2 |
| 7 | Желатин листовой | 10 | 10 |
| 8 | Лук зеленый  | 5 | 4 |
| 9 | Соль | 2 | 2 |

**Полезные советы о рыбе:**

1.Перед обработкой рыбы, поместите ее в посуду с водой, если рыба тонет она свежая, если нет, то откажитесь от приготовления данного продукта.

2. Для устранения сильного запаха при жарении рыбы в растительное масло добавьте одну картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

3. Рыбный бульон солят в самом начале варки.

4. Соленую рыбу, прежде чем разделывать, заливают холодной водой, чтобы она слегка набухла – тогда ее легче будет чистить.

5. Чтобы рыба не разваливалась при жарке, ее нужно разделать и посолить за 15 минут до приготовления.

6. Сильно соленую рыбу вымачивают в холодной воде в течение 4-6 часов. Через каждые 1-2 часа воду меняют. Хранить вымоченную рыбу не рекомендуется.

7. Внутренности рыбы (не крупной) можно удалить, не разрезая брюшка. Для этого нужно сделать глубокий разрез возле жабр, перерубить позвоночник и удалить голову вместе с внутренностями.

8. При жарке рыбы добавьте в горячее масло немного соли, тогда рыба приобретет хрустящую корочку.

9. Чтобы рыба хорошо отчищалась от чешуи, ее нужно опустить в кипяток, а затем, положить в теплую воду с добавлением уксуса.

10. Кожа с рыбы легко снимается, если предварительно опрыскать ее уксусом.

11. Если селедка слишком соленая, ее нужно вымачивать в чае или молоке.

12. Чтобы рыба хорошо подрумянилась, надо, перед тем как зажарить, вытереть ее полотенцем.

13. Чешуя легче удаляется, если начать чистить рыбу от спинного плавника к брюшку и хвосту.

14. Морская рыба будет нежнее, если за 30-40 минут до жарки ее посыпать сахаром.

15. Мелкую и порезанную на куски рыбу закладывают в кипящую воду, чтобы она не переварилась.

16. Мороженую рыбу при варке, можно класть только в холодную воду.

17. Не рекомендуется отваривать миногу, леща, угря и карпа – бульон из них получается горьковатым.

18. Крупную рыбу при варке кладут в холодную воду, а когда закипит, по мере необходимости добавляют воды.

19. Все рыбные кушанья нельзя варить при сильном кипении. В начале закипания следует уменьшить нагрев и продолжать варку при слабом кипении, что видно по едва заметному, но не прекращающемуся движению жидкости.

20. При чистке скользкой рыбы можно опускать пальцы в соль — это облегчит труд.

21. Чистить рыбу проще всего при помощи обычной терки под несильной струёй холодной воды. Чистят рыбу в направлении от хвоста к голове.

22. Чтобы определить готовность вареной рыбы, надо воткнуть в нее спичку. Если спичка легко входит в мякоть, блюдо готово.

23. Если от обеда или ужина осталась отварная или жареная рыба, можно хранить ее на холоде не дольше 1—2 дней и обязательно перед подачей к столу отварную рыбу надо прокипятить в рыбном бульоне или воде, а жареную дополнительно прожарить — каждый кусочек с обеих сторон.

24. Икра зернистая долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху тонкий слой растительного масла и плотно закрыть.

25. Залогом ароматного рыбного бульона является наличие в нем нескольких видов рыбы

*Приложение 2*

