

Министерство образования и науки Краснодарского края
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский гуманитарно-технологический колледж»

Методические рекомендации по подготовке и проведению мастер-класса

«Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов»

Проводит:
Лебедева Татьяна Викторовна
преподаватель ГАОУ СПО КГТК КК
Дата: 18.11.2016г
Кабинет №103
Аудитория: студенты группы 08-20

Краснодар 2016

Цель: демонстрация практического опыта преподавателя, усвоение нового и закрепление ранее приобретённых знаний.

Задачи:

- 1) продемонстрировать подготовку сырья, приготовление банкетных холодных блюд и закусок, особенности и способы подачи
- 2) ознакомить с санитарными требованиями и организации рабочего места
- 3) поделится педагогическим мастерством проведения урока для студентов специальности 44.02.06 Профессиональное обучение

Мастер–класс – это особая форма учебного занятия, которая основана на «практических» действиях показа и демонстрации творческого решения определенной познавательной и проблемной педагогической задачи.

Характерные особенности мастер-класса:

- Передача и обмен опытом;
- Деятельностный подход;
- Глубокое сочетание теории и практики;
- Смена деятельности;
- Наглядность;
- Образность;
- Получение немедленного результата (удовлетворение от полученных результатов);
- Нет назидательности;
- Вызывает желание сделать, как мастер, сделать лучше;
- Простота;
- Доступность;
- Творчество;
- Мозговой штурм;
- Исполнение различных ролей;
- Креативная, высокоинформативная, деятельностная обучающая форма, объединяющая равнодушных людей;
- Возможность получить «толчок» к творческой деятельности;
- Рефлексивная деятельность.

План проведения:

1. Организационный момент
2. Подготовка и обработка сырья
3. Демонстрация презентации «Оформление рыбы фаршированной»
4. Оформление и подача судака фаршированного
5. Приготовление, оформление и варианты подачи салата «Инь Янь»
6. Демонстрация презентации «Оформление блюд живыми цветами»
7. Дегустация и подведение итогов

Ход мастер класса:

1. Организационный момент

Участники располагаются на стульях. Проводится перекличка студентов по списку. Объявляется тема и цель мероприятия.

2. Подготовка и обработка сырья

Называется сырье, используемое для приготовления банкетного блюда «Судака фаршированного», с наглядной демонстрацией сырья.

Проводится механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом, которая включает в себя:

- а) снятие чешуи
- б) удаление плавников
- в) вокруг головы надрезают кожу
- г) снятие кожи «чулком»
- д) промывание кожи
- е) отрезание головы
- ж) потрошение
- з) промывание
- и) отделение мякоти от костей

В ходе обработки сырья происходит пояснение действия, и приводятся практические советы по выполнению данной операции. Дается дополнительная информация, которая включает в себя историческую заметку, характеристику и особенность рыб используемых для фарширования, интересные факты о судаке.

3. Демонстрация презентации «Оформление рыбы фаршированной»

Использование мультимедийное оборудование и презентация в виде слайд-шоу с вариантами оформления и подачи рыбы фаршированной. В процессе демонстрации происходит пояснение картинки.

4. Оформление и подача судака фаршированного

Производится нарезка, выкладывание на блюдо и декоративное оформление рыбы маслом сливочным, лимоном, помидорами черри, маслинами, листом салата и зеленью петрушки. Производится комментирование каждого действия, и предлагается выбор своего варианта подачи. Проговаривается санитарный и температурный режим подачи холодных блюд.

5. Приготовление, оформление и варианты подачи салата «Инь Янь»

Предлагается раздаточный материал, включающий в себя рецептуру салата «Инь Янь».

Демонстрируются ингредиенты, и проговаривается их обработка, после этого приступаем к приготовлению:

- а) очистка креветок тигровых
- б) панирование креветок тигровых
- в) жарка во фритюре креветок тигровых
- г) нарезка ингредиентов
- д) смешивание основным ингредиентов
- е) заправка салата
- ж) выкладывание основы
- з) выкладывание креветок
- и) использование разных вариантов оформления

В ходе приготовления и оформления происходит пояснение действий, и приводятся практические советы по выполнению данной операции.

6. Демонстрация презентации «Оформление блюд живыми цветами»

Использование мультимедийное оборудование и презентация в виде слайд-шоу с ознакомлением ассортимента съедобных цветов и вариантами оформления и подготовки их к использованию в кулинарии. В процессе демонстрации происходит пояснение картинки.

7. Дегустация и подведение итогов

При подведении итогов урока, было предложено учащимся проверить и обсудить положительные результаты и недочёты в проведении мастер-класса.

Провести органолептическую оценку качества предложенных блюд.