

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж производственных и социальных технологий»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для специалистов, ответственных за профориентационную работу с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья по проведению мастер-класса «Горячая закуска»



Тюмень, 2022г.

Пояснительная записка

Горячие закуски готовят из продуктов, предварительно прошедших тепловую обработку, сочетая их с грибами, сыром, разнообразными соусами и приправами. Продукты нарезают в основном соломкой («жюльен») или мелкими кубиками. Подготовленные продукты смешивают с соусом и укладывают в, предварительно смазанные маслом, кокошницы, кокильницы, сковородки, металлические баранчики, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 С до образования румяной корочки.

Чтобы предотвратить подгорание, кокошницы, кокильницы, сковородки ставят на противень с горячей водой (слой 0,5 см). При подаче кокошницы, кокильницы, порционные сковородки ставят на фарфоровые (пирожковые или десертные) тарелки с бумажными салфетками, на ручку кокошниц надевают бумажные папильотки. Подают горячие закуски сразу.

1.1. Область применения программы

Горячие закуски отличаются от горячих вторых блюд меньшей массой, более острым вкусом, подаются обычно без гарнира в порционных сковородках, в специальных кастрюльках с ручкой (кокошницы), в искусственных или натуральных раковинах (кокильницах), кроншелях. Их включают в меню после холодных закусок.

1.2. Цель программы – требования к результатам освоения программы:

Данная программа содержит весь необходимый объем практики, теории и мотивации, необходимой для успешного старта мастер-классов.

Обучающимся предоставляется возможность проявить свою фантазию, поэкспериментировать с сочетаниями различных ингредиентов. Это могут быть как мясные, овощные горячие закуски. Все зависит от личных вкусовых предпочтений.

Целью является формирование у обучающихся знаний о горячих закусках, правилах и температурах подачи.

Задачи программы мастер-класса:

- ✓ Знакомство с площадками (кафе, рестораны) города Тюмени;
- ✓ Работа под руководством профессионала поможет в первый раз окунуться в будущую профессию
- ✓ Эмоциональная окраска
- ✓ Погружение в профессию
- ✓ Сертификат по прохождению мастер-класса

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы мастер-класса:

максимальной учебной нагрузки обучающегося **10** часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **4** часа;
самостоятельной работы обучающегося **6** часов.

Организация-разработчик: БПОО, РУМЦ ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий»

Разработчики:

Карамзина Светлана Александровна, специалист по трудоустройству выпускников и профориентации ГАПОУ ТО «Тюменский колледж производственных и социальных технологий».



Мастер-класс состоит из 3 станций (используем 3 помещения)

1 Станция: Собери ингредиенты

Помощники (волонтеры) предоставят вам корзину продуктов, в которой вы сможете набрать и взвесить необходимое количество ингредиентов для приготовления горячей закуски, но для начала вам нужно добыть технологическую карту и только с ней вы сможете определить, сколько и каких именно продуктов вам нужно будет приобрести.

(Внимание! Вас могут обмануть с рецептом, будьте внимательны!)

2 Станция: Инвентарь

Вас встречают помощники (волонтеры), у них есть инвентарь и емкости, чтобы ваши продукты превратить в полуфабрикаты для приготовления. Но для того, чтобы получить инструменты, вы должны их заполучить через определение назначения инвентаря.

3 Станция: Приготовь и презентуй

На станции Вас ожидает шеф-повар, который поможет и расскажет, как приготовить вкусные блюда, как их оформить, какие есть хитрости и приемы, кто придумал эти блюда, какие продукты нужны для их приготовления. Наблюдая за профессионалом, вы научитесь много новому в области кулинарии!