Министерство образования и науки Ульяновской области

Областное государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**Методическая разработка**

**Мастер-класса: «Бутербродное ассорти»**

Профессия: 16675 Повар

Разработала мастер производственного обучения: Нуйкина В.С.

Большое Нагаткино

**2025г.**

**Мастер-класс**

**Тема: «Бутербродное ассорти»**

**Форма проведения: мастер-класс.**

**Форма обучения**: практическая.

**Дата проведения:** 31.10.2025 г.

**Профессия:** 16675  «Повар»

**Место проведения**: кабинет лаборатория №15

**Время проведения**: 45 мин.

**Цель**:

-изучить основной алгоритм приготовления различных видов бутербродов;

**Задачи:**

-Расширить знания, кругозор участников в приготовлении и оформлении бутербродов.

- Формировать основные профессиональные компетенции в приготовлении и оформлении бутербродов.

- Способствовать осознанию ценности поварского искусства, воспитанию эстетического вкуса и чувства гармонии.

**Методы проведения**: наглядно - демонстрационные, словесные, рабочие приемы, информационно-побуждающие, проблемные, практические.

**Материально-техническое оснащение:** оформленный стол для бутербродов, столы, салфетки, шпажки, тарелки, сендвичница- бутербродница (*для горячих бутербродов* *),* столовые приборы (ножи, вилки).

**Сырье**: хлеб тостовый, батон, соус розовый (майонез+кетчуп), колбаса, сыр, свежие и маринованные помидоры, огурцы, морковь вареная, зелень.

**Ход работы**

**I. Подготовительный этап**

1. Разрабатывается план проведения мастер-класса.

2. Приглашаются коллеги и обучающиеся для участия в мастер-классе.

3. Оформляется стол для приготовления бутербродов.

4. Подготавливаем продукты (отвариваем, нарезаем овощи, колбасу, обсушиваем ломтики батона в духовке и т.д.).

**II. Основной этап**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы, задачи этапа** | **Время**  **(мин.)** | **Деятельность мастера п/о** | **Деятельность участников.** | **Используемые методы** |
| **1.Организационный этап:**  а) задача – подготовить участников к мастер-классу;  б) содержание – проверка готовности к работе;  в) условия проведения и получения положительного результата -доброжелательность, собранность и волевая направленность.  **2.Мотивационный этап:**  а) задача – мотивация на предстоящую деятельность;  б) содержание – постановка проблемы, сообщение темы, целей, формы проведения мероприятия, регламента, условий;  в) условия проведения и получения положительного результата –направить на предстоящую деятельность.  **3.Практическая деятельность:**  а) задача – создание условий для формирования знаний и умений в приготовлении бутербродов;  б) содержание – презентация и приготовление различных видов бутербродов;  в) условия проведения и получения положительного результата – комфортная обстановка, дегустация, эмоциональный рабочий настрой.  **3.Заключительный этап:**  а) подведение итогов мастер-класса, выводы о достижении поставленной цели;  б) содержание – выступление участников, обобщение и выводы преподавателя;  в) условия проведения и получения положительного результата – атмосфера благожелательности и взаимопонимания. | 3мин  5мин  35  10мин | Приветствует присутствующих, настраивает на предстоящую деятельность.  Ставит проблему,  сообщает тему, цели, форму проведения, регламент,  условия  проведения.  Показ алгоритма работы, показ приемов приготовления различных бутербродов.  Мастер производственного обучения предоставляет  слово участникам мастер-класса, сообщает и делает выводы о достижении поставленных целей, даёт благожелательное напутствие. | Готовятся к  участию  мастер-классу  Слушают, концентрируют внимание, настраиваются  на предстоящую деятельность.  Знакомство с технологией приготовления бутербродов, дегустация.  Выступают, вступают в диалог,  слушают | Эмоциональное стимулирование словесное.  Информационно-побуждающий, словесный,  развитие мотивационной сферы, эмоциональное стимулирование  Проблемный, словесный, практический.  Контроль, коррекция, словесный, эмоциональное стимулирование |

**III. Аналитический этап**

1. Самооценка проведения мероприятия.

2. Выводы (положительные, отрицательные)

**КОНСПЕКТ МАСТЕР-КЛАССА**

1. Вступительная часть **(10 мин)**

Добрый день уважаемые гости!

Мы проводим Мастер-класс по теме: «Бутербродное ассорти». Но прежде чем начнем работу, я расскажу историю бутербродов.

Сегодня 31 октября, а 3 ноября во всем мире отмечают День **сэндвича.** Этот бутерброд получил своё название в честь Джона Сэндвича.

Согласно одной из версий, граф Джон был крайне азартным игроком и не желал отрываться от карточного стола даже ради еды. Однажды он приказал слуге положить между двух поджаренных ломтиков хлеба говядину. Мужчина хотел поесть, не испачкав карты. Остальные просили подать им «то же, что и Сэндвичу». С тех пор блюдо стали называть просто «сэндвичем».

Бутерброды – вкусная, быстрая, разнообразная закуска на хлебе, не требующая тепловой обработки. Основой может быть и черный, и белый хлеб, всё зависит от вкусов, предпочтений и сочетаний.

Преимущество бутерброда - Быстрота и легкость, это дает возможность употреблять его утром на завтрак, вечером на ужин и даже в качестве полдника. Неожиданные гости не застанут врасплох, имея вы на вооружении несколько рецептов.

Бутерброды делят, на открытые и закрытые. Вот сэндвич, как я уже сказала готовят с 2-мя кусочками хлеба, значит его относят к какому бутерброду: открытому или закрытому???

 А теперь я вам продемонстрирую приготовление горячего бутерброда с сыром

А вы будете готовить открытые холодные бутерброды.  
 Т.к. вы будете работать с продуктами, вам нужно обработать руки (влажными салфетками).

-Ребята раздайте салфетки.

А теперь поделитесь на 2 команды (по 5 человек).

-каждый подходит и выполняет 1 операцию (например: смазать соусом 10 кусочков батона);

- должно быть на бутерброде без хлеба 5 наименований продуктов;

- **и т.д.**

-готовые бутерброды оцениваются за: креативность, гармоничность, цветовую гамму входящих продуктов

**Заключение**

Приготовление любого из видов бутербродов отличается простотой и быстротой, кроме того, оно является, по мнению хозяек, очень увлекательным занятием. Для того чтобы приготовить перекус для себя и близких или закуску к праздничному столу, не обязательно быть дипломированным специалистом-кулинаром. Хозяйки щедро делятся интересными апробированными рецептами разнообразных бутербродов, для создания которых требуется минимум продуктов, фантазия и устремленность к постижению нового.



 