**Управління освіти і науки**

**Херсонської обласної державної адміністрації**

**Державний навчальний заклад**

**« ХЕРСОНСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА »**

****

**з предмету :**

**« Технологія приготування їжі з основами**

**товарознавства »**

**Тема уроку : « Класифікація та технологія приготування фірмових гарячих страв з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості цих страв. Класичні та інноваційні способи подачі ».**



 **Розробила**

 **викладач І категорії**

 **Малига А. О.**

**МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ КРУГЛОГО СТОЛУ**

 **Проведення круглого столу сьогодні є звичайним явищем у системі управління будь-якою організацією. Його проводять з метою пошуку найраціональніших шляхів розв’язання проблем, для експертизи прийнятих рішень, програм розвитку організації тощо. Проте мало хто знає, що термін «круглий стіл» має свою давню історію і від початку свого виникнення відігравав неабияку роль у долях цілих родин і окремих людей.**

 **Це поняття використовував англо-нормандський поет Вас ще всередині ХІІ століття в своїх історіях про короля Артура. В цей час в Європі процвітало місництво — правила і норми, розроблені в ході формування станів, які визначали ранг сім'ї (перш за все, знатної) і її окремих членів, їх взаємини з іншими сім'ями при призначенні на військову службу, адміністративну посаду, участі в офіційних торжествах. Формальним вираженням знатності в цій системі було право знаходитися (сидіти) як можна ближче до суверена, звідси і походить назва цього явища. Серед феодалів часто виникали свари про місце, що приводило до тяжких конфліктів, нерідко озброєних.**

 **Існує легенда, в якій розповідається, що король Артур використав сааме круглий стіл для того, щоб учасники бенкетів не сперечалися один з одним про краще місце і відчували себе рівноправними. При цьому він сам не сідав за круглий стіл.**

 **У сучасному значенні термін «круглий стіл» уживається з XX століття. Так зараз називають один із способів організації обговорення деякого питання.**

**Характерним для нього є:**

**• визначення мети обговорення (наприклад, узагальнити ідеї і думки**

 **щодо обговорюваної проблеми);**

**• виступи всіх учасників круглого столу мають характер опанування**

 **(кожний повинен висловлювати думку з приводу обговорюваного**

 **питання, а не з приводу думок інших учасників);**

**• всі учасники обговорення рівноправні і ніхто не має права**

 **диктувати свою волю і рішення.**

 **Застосування дистанційних технологій дає змогу проводити віртуальні круглі столи.**

**На сучасному етапі модернізації системи управління професійно-технічною освітою набувають важливості круглі столи як метод експертної оцінки.**

 **Учасники спочатку висловлюються в певній послідовності, а потім переходять до вільної дискусії. Зазвичай ціллю такого круглого столу є виявлення спектру думок з поставленої проблеми; з різних точок зору обговорити суперечливі моменти, пов'язані з проблемою, винесеною на обговорення. Інколи, для додання гостроти дискусії, на засідання круглого столу навмисно запрошують представників різних шкіл, різних поколінь. Це також зменшує небезпеку здобуття**

**однобічних знань і отримання помилкових рішень.**

 **Таким чином, круглі столи – це демократичний варіант проведення інтенсивних дискусій. Вони організовуються для винесення колегіальних ухвал з низки проблем.**

**Вступ**

 **Особливість нестандартних уроків полягає в такому структуруванні змісту і форми, яке викликало б інтерес в учнів, сприяло їх оптимальному розвитку і вихованню. Урок - « круглий стіл » належить до нестандартних уроків де основним компонентом є взаємини між учнями, засновані на змісті програмного матеріалу.**

 **« Круглий стіл » - це важлива форма навчання, яка сприяє формуванню знань, умінь і навичок учнів, їх закріпленню та вдосконаленню, поглибленню й систематизації; це комплексна форма узагальнення результатів самостійної пізнавальної діяльності учнів під керівництвом викладача, що здійснюється завдяки спільним зусиллям викладача й учнів.**

 **Метою уроку - « круглий стіл » є поглиблення, зміцнення та розширення діапазону знань учнів; формування позитивного ставлення до самостійного набуття ними знань; розвиток і саморозвиток творчих здібностей учнів, їх активності; створення передумов самовиховання, самовдосконалення, самовизначення учнів.**

 **Головною метою проведення уроку було поставлено вирішення *актуальних* проблем з яких учні поглиблюють знання та отримають додаткову інформацію, йде систематизація знань, умінь і навичок учнів, стимулювання їх пізнавальної активності, забезпечення системних знань учнів, формування колективних та особистісних відносин, самостійності у виборі засобів, форм і методів навчально-пізнавальної діяльності.**

 **Це тематичний « круглий стіл », який проводиться з окремої актуальної теми : « Класифікація та технологія приготування фірмових гарячих страв з нерибних морепродуктів» з метою — « Презентувати « малими групами » фірмові страви з нерибної сировини моря і довести значимість цих страв згідно вивчення попиту споживачів Херсонського регіону ».**

**До визначення теми уроку були залучені учні - майбутні кухарі 5 розряду. Підготовка проведення « круглого столу « була поділена на два етапи, а саме:**

**а) на першому етапі:**

**> визначилась тема уроку, були поставлені мета та завдання;**

**> розроблялись перелік питань, які розкривають тему (план);**

**> розподілялись обов'язки між учнями;**

**> готували виставочні матеріали, література,**

 **наочність, комп'ютерні презентації, знімали**

 **навчальні фільми.**

**б) на другому етапі:**

**> уточнювався план уроку;**

***>* визначились творчі групи, їх назви;**

**> склався список рекомендованої літератури;**

**> переглянутий та проаналізований зміст доповідей та**

 **презентацій творчих груп, при цьому переслідувалася мета**

 **виявлення наявності нової інформації, цікавих даних та**

 **практичної діяльності, які мають узагальнюючий характер і**

 **сприяють підвищенню інтересу учнів до певного курсу**

 **навчального предмета, у т. ч. теми « круглого столу ».**

**Урок - « круглий стіл » *передбачає* :**

* **використання максимально різноманітних мовних**

 **засобів;**

* **самостійне опрацювання матеріалу;**
* **підготовку доповідей;**
* **виступи перед аудиторією;**
* **обговорення;**
* **критику або доповнення опонентів.**

 **Урок - « круглий стіл» *сприяє :***

* **розвитку комунікативних умінь;**
* **навичок самостійної роботи.**

**Підготовка презентацій розвиває мислення, пробуджує інтерес, перетворює малоцікаве повторення на захоплююче зіставлення точок зору.**

**Методична розробка складена для проведення**

**уроку в групі учнів з професії « КУХАР « 5 розряду.**

**ОСНОВНА ЧАСТИНА**

***Тема програми* ІV. *Технологія приготування страв з***

 ***риби та морепродуктів.***

***Тема уроку*: Класифікація та технологія приготування**

 **фірмових гарячих страв з нерибних морепродуктів.**

 **Вимоги до якості цих фірмових гарячих страв.**

 **Класичні та інноваційні способи подачі.**

**МЕТА УРОКУ:**

***Навчальна*:**

**Узагальнити та перевірити знання з первинної обробки нерибної сировини моря та приготуванні гарячих страв згідно навчальної програми. Систематизувати знання, пізнавальні здібності учнів з технології приготування фірмових гарячих страв з нерибної сировини моря. Навчити учнів пошуковій роботі з додатковими джерелами та умінню презентації своїх знахідок. Формувати готовність учнів до оволодіння креативними напрямками в приготуванні, оздобленні та подачі страв з нерибної сировини моря. Формувати вміння і навички щодо застосування теоретичних знань на практиці.**

***Розвиваюча:***

**Розвивати пошукову самостійну роботу учнів з додатковими джерелами, електронними носіями, уміння створювати матеріал з презентації своїх страв. Розширити кругозір учнів з історичного матеріалу Херсонського регіону. Формувати увагу та спостережливість під час корекції знань.**

***Виховна*:**

**Виховувати почуття відповідальності, зацікавленості, співпраці, повагу до предмету та обраної професії.**

**ТИП УРОКУ*:*  Урок узагальнення і систематизації знань і**

 **умінь**

**ВИД УРОКУ*:* « Круглий стіл ».**

**Методичні форми та прийоми роботи – елементи дискусії, бесіди, роботи « малими групами », « символічного мікрофону », вирішення завдань та прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, корекція відповідей, взаємооцінювання.**

**МЕТА « КРУГЛОГО СТОЛУ » : Презентувати « малими групами »**

**фірмові страви з нерибної сировини моря і довести значимість цих страв згідно вивчення попиту споживачів Херсонського регіону.**

 **Хід уроку**

**І. ОРГМОМЕНТ ( 3хв.):**

**1.1. Звіт чергових про відсутність учнів на уроці.**

**1.2. Перевірка готовності аудиторії до уроку.**

**ІІ. ПРЕЗЕНТАЦІЯ ТЕМИ І ПЛАНУ УРОКУ :**

**Викладач повідомляє тему уроку і ставить мету спільної співпраці з учнями на період уроку, мотивуючи цю діяльність та ставлячи завдання перед учнями.**

 **( Тема та план уроку представлені на мані торі комп’ютера ).**

**ІІІ. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Слово викладача :**

 **Сьогодні ми проводимо урок « ЗА КРУГЛИМ СТОЛОМ » з теми: «Класифікація та технологія приготування фірмових гарячих страв з нерибних морепродуктів. Вимоги до якості цих страв. Класичні та інноваційні способи подачі » . На нашому уроці разом з Вами узагальнимо знання з первинної обробки нерибних морепродуктів, систематизуємо знання і уміння з класифікації та приготування фірмових гарячих страв з нерибної сировини моря згідно до вимог якості, розглянемо способи подачі цих страв.**

 **В багатьох країнах морепродукти вважаються** [**делікатесом**](http://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D0%BB%D1%96%D0%BA%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%81)**. За традицією, як правило в середземноморських країнах, морепродукти відіграють важливу роль у раціоні харчування людини від початку своєї історії. Серед залишків кам'яної епохи археологи в багатьох місцях по всьому світу стикаються з рештками молюсків в місцях поселення людей, який доводить, що навіть їли їх до початку становлення сільського господарства.**

 **Всім відомо про довголіття та міцне здоров’я японців, кухня яких багата морепродуктами. В Японії дуже висока продовжність життя ( в середньому – 81 рік ), на другому місці великий експортер морепродуктів --Норвегія ( 79 років ). Сьогодні популярність страв з нерибних продуктів моря зростає і на Україні.**

 **До речі, згідно освітньо- кваліфікаційної характеристики на кухаря 5 розряду, Ви повинні уміти готувати та оформляти другі**

**страви складного приготування з варених, припущених, смажених, тушкованих та запечених страв з нерибних морепродуктів.**

 **Скажіть мені, будь ласка, на тих підприємствах, де Ви працюєте, готують страви з нерибних морепродуктів ?**

**--- ТАК.**

**І знання, отримані на сьогоднішньому уроці будуть Вам помічником у практичній діяльності ?**

**--- Так.**

**Саме тому ми проводимо сьогодні незвичайний урок: раду кухарів 5 розряду за « круглим столом ».**

**На попередньому уроці Ви отримали таке завдання :**

**користуючись додатковими джерелами, а також своїм досвідом роботи, розробити технологію приготування власних страв з нерибної сировини моря, створити технологічні картки до них і презентувати ці страви за « круглим столом », довівши значимість цих страв згідно вивчення попиту споживачів Херсонського регіону. застосовуючи класичні та інноваційні способи подачі.**

**( Вивісити мету: Презентувати « малими групами » фірмові страви з нерибної**

 **сировини моря і довести значимість цих страв згідно вивчення**

 **попиту споживачів Херсонського регіону.).**

**У нас присутній за « круглим столом » Буров Микола --представник обласного осередку асоціації кулінарів України, який допоможе визначити ті страви, які увійдуть до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів ресторанного господарства Херсонського регіону. Перш, ніж перейти до роботи « круглого столу », я хочу представити учасників нашої ради кухарів 5 розряду :**

**--- від ресторану «Біла Акація » творча група у складі :**

**Швець Ірина, Петрощук Володимир, Іванченко Дмитро.**

**--- від ресторану « Херсон » творча група у складі :**

**Клись Сергій, Фролова Валерія, Шинкарецька Тетяна.**

**--- від ресторану « Ностальжі » творча група у складі:**

**Березницький Микола, Рудніченко Валерій, Корипенко Анастасія.**

**--- від кафе « Наутілус » творча група у складі :**

 **Сароян Олеся, Тулубицька Наталя, Терещук Євген, Сєдін Максим.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Викладач запитує** | **Учні**  |
| **Учасники наради !****Звертаю Вашу увагу на те, що треба бути уважними, задавати питання, бажано проблемного характеру, а також наприкінці уроку Ви проведете взаємооцінювання за 12-и бальною системою.****Досвідчені кухарі, зверніть увагу на плакат і перед Вами опорно – довідковий матеріал з цього питання.****Скажіть , будь ласка, які страви, згідно класифікації готують на Ваших підприємствах ?** | **Уважно слухають викладача, радяться та відповідають на поставлене запитання викладача.** |
| **Майбутні шеф – кухарі !****А скажіть, яку книгу кухарі** **вважають своєю Біблією у** **приготуванні їжі ?** | **Бажана відповідь:****Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.** |
| **Давайте відкриємо Збірник** **рецептур страв і кулінарних виробів і порівняємо класичні страви з нерибних продуктів моря з тими, які готують** **на Ваших підприємствах ресторанного господарства.** | **Уважно слухають, відкривають «Збірник рецептур страв », радяться та відповідають на поставлене запитання викладача.** |
| **Як Ви вважаєте асортимент страв великий чи ні ?** | **Бажана відповідь:** **--- Ні.** |
| **І тому ми з Вами сьогодні внесемо свій вклад у** **розширення асортименту**  **страв з нерибних**  **морепродуктів.** | **Уважно слухають викладача.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Викладач запитує** | **Учні**  |
| **Учасники наради !****Для роботи нашого** **« круглого столу » потрібно визначити правила .** **Будь ласка, Ваші** **пропозиції ?** | **Бажана відповідь:**1. **Рівноправна участь представників ради кухарів 5 розряду.**
2. **Орієнтуватися на мету « круглого столу ».**
3. **Рівноправна участь представників ради кухарів 5 розряду.**
4. **Орієнтуватися на мету « круглого столу ».**
5. **Бути активними під час бесіди.**
6. **Поважати думку інших.**
7. **Уміти слухати.**
8. **Чітко висловлювати свою думку.**
 |

**ІV. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ**

**Слово викладача :**

**Правила ми визначили і можемо працювати, але перед початком роботи « круглого столу » пропоную перевірити Ваші знання з попередньої теми за методом « Символічного мікрофону » :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****з\п** |  **Питання** |  **Відповідь** |
| **1.** | **Як класифікують нерибну водну сировину ?**  | **Нерибну водну сировину класифікують на : морські безхребетні, морські рослини та річкові раки.** |
| **2.** | **Як поділяють за класифікацією морські безхребетні ?** | **Морські безхребетні поділяють на ракоподібні, молюски та голкошкірі.** |
| **3.** | **Яку нерибну водну сировину відносять до ракоподібних ?** | **До ракоподібних відносять : краби, креветки, омари ( лобстери ), лангусти.** |
| **4.** | **На які три підгрупи поділяють молюски ?** | **Молюски поділяють на : одностулкові – рапани ; двухстворчасті – морський гребінець, мідії, устриці ; головоногі – кальмари, восьминоги, каракатиці.** |
| **5.** | **Назвіть представників морських безхребетних – голкошкірих.**  | **Трепанги, кукумарія, морські їжаки.** |
| **6.** | **Як за класифікацією поділяють морські трави ?** | **Морські трави : філлоспадікс та тостера.** |
|  **7.** | **Нерибна водна сировина є джерелом яких вітамінів ?** | **Нерибну водну сировину класифікують на : морські безхребетні, морські рослини та річкові раки.** |
|  **8.** | **Назвіть харчові властивості нерибних морепродуктів.** | **За хімічним складом нерибна водна сировина є джерелом : повноцінних білків ( 20 – 30 % ), ненасичених жирних кислот, мінеральних речовин, ліпідов ( 0,5 – 1,2% ).** |
|  **9.** | **Назвіть тривалість варіння морських безхребетних .**  | **Варіння у воді кальмарів і креветок до 3 хвилин; раків – 7 хвилин ; морських гребінців – 10 – 15 хвилин ; мідій – 20 хвилин.** |
| **10.** | **Що таке смаженя по – азіатські ?** | **Це коли нерибні морепродукти смажать на вок – сковородці при температурі 130 – 150 градусів.** |
| **11.** | **Які принципи підбору соусів і гарнірів до страв з нерибної** **водної сировини Ви Знаєте ?** | **Збереження соковитості ; маскування поверхні, вкритої згустками білків; надання нерибним морепродуктам аромату продуктів, з якими вони тушкувалися чи запікалися.** |
| **12.** | **Які існують правила подавання страв з відварних нерибних**  **морепродуктів ?** | **На підігріту до 40 градусів тарілку кладуть гарнір, поряд варений**  **порціонний шматочок нерибної сировини моря, який поливають соусом.** |
| **13.** | **Який додатковий гарнір подають до припущених страв з нерибної сировини моря ?** | **Додатково подають до припущених страв з нерибних морепродуктів : скибочки лимона, варені білі гриби, шматочки консервованих крабів, варені ракові шийки.** |
| **14.** | **Який гарнір подають до смажених страв з нерибних морепродуктів ?** | **Картоплю смажену, цвітну смажену капусту, овочі тушковані, розсипчасті каші.** |
| **15.** | **Який гарнір подають до тушкованих страв з нерибних морепродуктів ?** | **Гриби й томати тушковані, рагу овочеве, баклажани і овочі тушковані.** |

**На наступному етапі уроку викладач запрошує творчі групи ради кухарів 5 розряду мережі ресторанів міста Херсон для висвітлення свого завдання за « круглим столом ».**

**Слово викладача :**

 **Я хочу нагадати мету нашого « круглого столу », а саме :**

**« Презентувати « малими групами » фірмові страви з нерибної сировини моря і довести значимість цих страв згідно вивчення попиту споживачів Херсонського регіону ».**

**І.Промова творчої групи кухарів 5 розряду ресторану**

**« Біла Акація »:**

 **Страви з морепродуктів сьогодні вивчаємо.**

 **Всіх до здорового способу життя залучаємо.**

 **Оригінальну страву з кальмарів презентуємо,**

 **Насолоду смаку, залюбки, всім даруємо.**

**Наша творча група презентує страву : « *Суфле з кальмарів* ».**

**( З – за допомоги комп’ютера йде презентація, яку коментують учні творчої групи )**

**Кальмари —це головоногі молюски з десятьма щупальцями, розміщени­ми навколо голови. Харчову цінність має м'ясо кальмарів (мантія) і щупальця.**

**Кальмари --- це кладень білка і йоду. А нашому мозку, судинам та щитоподібній залозі -- вони найкращі друзі, оскільки всі ми ще з дитинства страждаємо від нестачі в організмі йоду.**

**На підприємства масового харчування надходять нерозібрані морожені кальмари, а також у вигляді напівфабрикатів. Їх розморожують у холодній воді при температурі 20°С, потрошать, видаляють нут­рощі, рогову порожнину й очі. Щоб відокремити плівку, кальмарів занурюють на 3-4 хв. у гарячу воду (65-70 °С), інтенсивно перемішують, потім промивають 2-3 рази у холодній воді. Щоб зменшити втрати, кальмари обшпарюють протягом 30с і промивають, при цьому м'ясо набуває рожевого забарвлення.**

**Для приготування нашої страви необхідно щупальця кальмара пропустити крізь м’ясорубку, з’єднати з молоком, збити, додати жовтки яєць, розм’якшене вершкове масло, рисове борошно, підготовлену і протерту на тертці моркву, знову збити. До утвореної маси ввести збиті яєчні білки і обережно перемішати.**

**Форму для запікання змастити вершковим маслом, викласти в неї суфле і поставити на деко, яке розміщують в жаровій шафі. Суфле запікати при температурі 250 градусів протягом 15 хвилин до утворення на поверхні рум’яної кірочки.**

**Перед подаванням готове суфле викладають з форми, порціонують і подають на мілкій столовій тарілці, нагрітій до температури 40 градусів.**

**Суфле посипають подрібненою зеленню кропу або петрушки ( 1-3 г на порцію ) чи оздоблюють глочками зелені петрушки або розмарину. Соус подають окремо.**

**Захист презентації фірмової страви першої творчої групи.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи ресторану** **« Біла акація »** |
| **Ви запікаєте суфле у жаровій шафі.** **А наш ресторан придбав багато** **сучасного устаткування. Скажіть,** **будь ласка, яке сучасне устаткування Ви пропонуєте використати під час теплової кулінарної обробки презентованої Вами страви ?** | **Ми рекомендуємо для приготування суфле використати пароконвекційну шафу, за допомоги якої якість страви буде значно вищою, страва буде не пересушена, а соковита і на поверхні з’явиться рум’яна кірочка, а не коричнева.**  |
| **Страва така ніжна, яскрава.** **А який соус Ви порадите** **подавати до суфле ?** | **До суфле з кальмарів можна подати соус майонез, сметанний соус або паровий, але ми пропонуємо соус**  **« Цитрон ле вин ».** |
| **У мене виникла така пропозиція – питання : Ви можете визначити** **переваги своєї страви над**  **класичними.** | **На захист своєї страви можемо додати, що для приготування її ми обрали комбінований спосіб теплової кулінарної обробки -- запікання, який сприятливо впливає на процес травлення. До речі, собівартість однієї порції складає -- 12 гривень.****А також представлене нами поєднання смаку ніжного суфле зі споживним смаком і ароматом, притаманним тільки цитрусовим, надає нашій страві феєричного смаку.**  |
| **Які інноваційні способи подачі презентованої Вами страви****Ви можете запропонувати ?** | **Інноваційні способи подачі суфле крояться у формах для запікання, а саме : існують класичні форми, а ми пропонуємо силіконові, які витримують температуру нагріву до 260 градусів – це нам підходить, бо у нас – 250 градусів, а також керамічні , як цей зразок у вигляді крапельки. Тоді нашій страві можна дати історичну назву – Суфле** **« Джаралгач » на честь острова в Криму. Бо наша страва у формі краплі нагадує на карті форму острова.** |

**ІІ. Промова творчої групи кухарів 5 розряду ресторану**

 **« Херсон » :**

 **Морепродукти, які можна назвати дарами моря – це здорова, або, як прийнято говорити, екологічно чиста їжа.**

 **За часи історії тільки перші особи , а саме царі, купці та бари були в змозі вкушати « плоди моря «, як їх тоді називали. Пізніше до свого раціону нерибну водну сировину включили монахи. Бідний люд був не в змозі дозволити собі таку дорогу трапезу, але смакуючи її пізніше, дали високу оцінку смаковим якостям цих продуктів моря.**

**У наш час, коли культура здорового способу життя завойовує уми людей, страви з нерибної сировини моря набувають своєї популярності.**

**Наша творча група презентує страву з нерибних морепродуктів :**

**« *Лукомор’я* ». Чому саме така назва ?**

 **« У лукоморья — дуб зеленый, златая цепь на дубе том. И днем и ночью…. ».**

 **Ці вірші О.С. Пушкіна нам знайомі з дитинства. Але ніхто з нас не усвідомив, що це за регіон -- Лукомор’я.**

**У якості регіону Лукомор’я у давньоруських літописах згадувалось місце в низинах Дніпра, де сходились Азовське та Чорне море.**

 **І ми на честь цього історичного регіону назвали нашу страву, яку презентуємо в створеному навчальному фільмі.**

**( Демонстрація навчального фільму : « Лукомор’я « ).**

**Захист презентації фірмової страви другої творчої групи.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи ресторану** **« Херсон »** |
| **Я вже маю стаж роботи кухарем - 2 роки, а таке сміливе рішення** **презентації страви в історичному варіанті бачу вперше. Це цікаво і мені сподобалося. Але у мене виникло питання : до складу Вашої страви входить багато інгредієнтів.** **Чи не завелика собівартість** **страви ?** | **На захист своєї страви я хочу сказати наступне , що хоча, як Ви зауважили, вона налічує багато складників, але всі вони подані в оригінальній пропорції. Ми її презентували у банкетному варіанті, а якщо подавати порціонно страву, то її собівартість складає -- 23 гривні.** |
| **Нашу творчу групу теж зацікави-****ла запропонована Вами страва.****Ви її презентували в банкетному**  **варіанті на металевому блюді.** **У мене питання : а якщо страву**  **подавати порціонно, які Ви**  **можете запропонувати способи** **подачі ?** | **Так. Ми продемонстрували подачу у металевому блюді, але можна млинці скласти у формі лука на кокілі, теж змастити рожевим соусом, посипати тертим сиром і запікати. Подавати готову страву Ви можете прямо в ній, попередньо оздобив її на кокільниці.** |
| **Ми з’ясували за кількісний** **склад сировини, але у мене**  **виникло питання відносно** **підбору нерибних морепродуктів:** **чому саме мідії, креветки та** **кальмари ? Можна було** **використати щось одне.** | **Дійсно, у нас незвичайне поєднання представників ракоподібних, головоногих молюсків і молюсків. Ми обрали саме ці морепродукти, тому, що вважаємо їх дуже корисними. Мідії багаті на селен і захищають наш організм від ракових захворювань Крім того, 100г продукту складає 25% добової норми вітаміну Е, а це наша врода і здоровий стан шкіри.**  **М'ясо кальмарів багато на вітамін С та сприяє виділенню травних соків і підвищує апетит. Креветки доповнюють цей букет здорового життя корисним мінералом - кобальтом, який стимулює процес кровотворення в організмі людини.****Ці « Дари моря» у такому поєднанні являються сильними афродізіаками і реально впливають на зміцнення  [потенції](http://uk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%8F&action=edit&redlink=1" \o "Потенція (ще не написана)).** |

**ІІІ. Промова творчої групи кухарів 5 розряду ресторану**

 **« Ностальжі » :**

 **Ми презентуємо страву : « *Жульєн з морепродуктів* ».**

**Нерибна водна сировина -- це вільнолюбні організми. Їх нихто не вирощує в садках і не кормить комбікормом. Вони живуть на волі і всмоктують в себе звичайну середу споживання -- глибоке чисте море.**

 **Для приготування нашої страви ми використовуємо представника ракоподібних – креветки та молюсків – морського гребінця. Поєднання у страві ракоподібних і молюсків надає їй не тільки гармонію смаку , а також насичує організм людини кальцієм та цинком.**

 **Ми підготували комп’ютерну презентацію.**

 **( З – за допомоги комп’ютера йде презентація, яку коментують учні творчої групи ).**

 **Оброблену *цибулю ріпчасту* нарізують дрібними кубиками.**

**На розігріту до 110 градусів сковорідку викладають масло вершкове, додають підготовлену цибулю і пасерують при температурі 120 градусів, помішуючи, протягом 3 хвилин до розм’якшення.**

 **Підготовлені свіжі *печериці* нарізають тоненькими скибочками і викладають на розігріту з маслом вершковим сковорідку та смажать, помішуючи дерев’яною кописткою, протягом 5 хвилин. Пасеровану цибулю та смажені гриби з’єднують і додають не розморожені розроблені цілі тушки креветок та розморожене на повітрі при температурі 20 градусів ( протягом 1,5 години ) філе морського *гребінця.* Суміш солять, перчать та прогрівають на слабкому вогні у сковороді, помішуючи, доки не випариться волога.**

 **До утвореної суміші додають сметану та дрібно нарізану зелень петрушки або кропу ( 3г на порцію ) та перемішують. Викладають жульєн у кокотницю або у велику форму, посипають зверху тертим на тертці твердим сиром і ставлять у жарову шафу, розігріту до температури 160 градусів і запікають протягом 15 хвилин до утворення на поверхні рум’яної кірочки.**

 **Перед подаванням кокотницю з жульєном ставлять на нагріту до 40 градусів мілку столову тарілку, на яку, заздалегідь, викладають паперову серветку. На ручку кокотниці одягають папільйотку.**

 **Термін часу для приготування страви – 30 хвилин. Собівартість страви – 18 гривень. Калорійність – 200 ккал. Страву можна подавати у валовинах, як інноваційний спосіб подачі.**

**Захист презентації фірмової страви третьої творчої групи.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи ресторану** **« Ностальжі »** |
| **Ми сьогодні зустріли різноманітне поєднання продуктів нерибного морського промислу, але гребінці прозвучали вперше.****У мене питання : чому саме вони, а не мідії або будь – який інший представник цього промислу ?** |  **Морський гребінець – двійчастий молюск у черепашці. Їстівна частина цього гідро біонту - мускул і мантія. Йоду у цьому молюску майже у сто разів більше, ніж у м’ясі яловичини.** Завдяки високому вмісту вітамінів **В** і **D** гребінці сприяють зміцненню кісток. 100г продукту містить півтори добові потреби цинку, який зміцнює імунітет. Також вони багаті на мікроелементи, які відповідають за інтелект людини. |
| **Ви надали дуже корисну рекламу представнику нерибної сировини моря -- морському гребінцю. У збірнику рецептур страв і кулінарних виробів надано рецептуру страви :** **« Морські гребінці відварні з соусом ».** **А які Ви можете запропонувати запечені страви з цієї сировини ?** | **Дякую Вас за цікаве питання. Ви попередили мене з відповіддю. Я хотіла на це теж звернути увагу присутніх. І пропоную запечені страви з цього гідро біонту, які готують в нашому ресторані** **« Ностальжі », а саме : морські гребінці запечені із спаржею ; морські гребінці запечені у винному соусі ; морські гребінці запечені в мушлях.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи ресторану** **« Ностальжі »** |
|  **Скажіть, будь ласка, у Ваших відповідях неодноразово прозвучав вислів для нас незнайомий. Що таке гідро біонти ?** | [**Гідробиологія**](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B8%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)**— наука про життєдіяльність та біологічні процеси у воді. Звідси і термін – гідро біонти  — морські й прісноводні організми, які постійно мешкають у водному середовищі.** |
| **Скажіть, будь ласка, якщо Вашу страву будуть готувати на підприємстві, де існує без цехова структура виробництва , де Ви** **пропонуєте проводити первинну обробку нерибної сировини моря ? Як потрібно організувати робоче місце для цього ?** | **Якщо ми маємо без цехову структуру виробництва,** **тоді у виробничому приміщенні організують робоче місце по обробці нерибної сировини моря, згідно до вимог по обробці риби, а саме : виробничий стіл з металевим покриттям та маркуванням** **« РС «, обробні дошки з маркуванням « РС «, ножі, прилади, ваги, виробнича ванна. Тобто, ніяких особливих вимог не потрібно.** |
| **Асортимент жульєнів зростає. Ваша пропозиція цікава і ідея поєднання продуктів смілива. У мене питання таке : а які Ви можете визначити переваги презентованої Вами страви над попередніми ?** | **Презентована нами страва грає калейдоскопом смаку «умами».** **Грецький філософ Демокріт 2400 років тому визначив чотири основні смаки – солодкий, солоний, гіркий і пряний. На цих китах була збудована гастрономія європейської культури. У той же час японські кухарі відкрили п’ятий смак -- умами, який являє собою механізми сприйняття під час використання в їжу білкових продуктів, а саме – нерибну сировину моря. « Умами « являє собою не відмінну складову смаків сиру Рокфор та Пармезан.** |
| **Ви запропонували подачу своєї гарячої страви у валованах, але ми знаємо, що гарячі закуски і страви не подають у виробах з тіста.** | **Ми запропонували такий спосіб подачі страви, тому, що вважаємо його інноваційним. Готовий жульєн можна перекласти у випечений виріб, зверху посипати тертим на тертці сиром і запікати у жаровій шафі протягом 1-2 хвилин. Смакові якості страви тільки виграють у поєднання з хрумкою скоринкою шарового тіста волованів.** |

**ІV. Промова творчої групи кухарів 5 розряду кафе**

 **« Наутілус » :**

 **Ми презентуємо гарячу страву : « *Рапани смажені* ».**

 **За сьогоднішнім « круглим столом » ми дивились і слухали презентації страв, де використані, зазвичай знайомі нерибні морепродукти. А ми презентуємо ставу з рапанів. Молюск рапанів – хижак. Він потрапив у Чорне море в 1947 році з Японського моря на днищах радянських торпед і катерів.**

 **І на сьогоднішній день цей хижак попоїв майже всі морські гребінці, мідії та устриці. Так сильно розмножитися рапани змогли тільки в Чорному морі. Цьому сприяє невисокий рівень солі у воді і тому відсутність їх ворогів – морських зірок.**

 **По багатству амінокислот білки рапанів перевершують білки м’яса і риби. Жир цих молюсків відрізняється високим вмістом незамінних полі ненасичених жирних кислот. Особливо багато кобальту: майже в десять разів більше, ніж у свинячій, яловичій та курячій печінці.**

 **Презентуємо свою страву у навчальному фільмі.**

**( Демонстрація навчального фільму : « Рапани смажені » ).**

 **Захист презентації фірмової страви четвертої творчої групи.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи кафе** **« Наутілус »** |
| **Я уважно передивився презентацію страви і у мене таке виникло питання : Ви, як мені здається, навмисно обходите презентацію соусу до страви. Що це за соус ?** |  **Нам приємно, що Ви зацікавилися соусом. У нас не тільки страва оригінальна, але й соус ми підібрали незвичайний, а саме :****Для соусу « Рейч » необхідно знежирений *сир*  протерти крізь сито, додати *кефір* і розтерти до однорідної маси. Ввести *майонез* і збити суміш . До утвореної маси додати подрібнений *часник*, січену зелень *кропу*, *сіль* і ретельно перемішати.** |
| **А яке Ви можете запропонувати ще сучасне устаткування для приготування Вашої страви ?** | **Можемо запропонувати Вам використати індукційну плиту, з-за допомоги якої скорочується час приготування страви, зменшуються затрати електроенергії, а також вона безпечніша в роботі.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Питання інших творчих груп** | **Відповіді творчої групи кафе** **« Наутілус »** |
| **А у мене виникло питання такого характеру: я звернув увагу на нове устаткування – плиту, на якій Ви працювали. Що це за плита ?** |  **Під час приготування страви ми користувалися електричною плитою « Ардо », яка працює в сьома режимах нагріву конфорок. Це забезпечує можливість регулювати тепловий режим, що, тим самим, зберігає смакові якості страви.** |
| **Вирішить таку виробничу ситуацію : як Ви гадаєте, чому смажені рапани тверді ? У чому причина?****Назвіть шляхи попередження.** | **Причин виникнення даної проблеми може бути декілька, а саме : напівфабрикат погано відбили тяпкою з обох сторін, а також не дотрималися терміну часу на маринування у майонезі. Необхідно підготовлені молюски розрізати уздовж на дві частини, не відділяючи їх і розрізаною стороною викласти на розробну дошку та ретельно відбити тяпкою. з обох сторін. Потім збризкнути *соєвим* *соусом,* посипати « Приправою для риби « і змастити *майонезом* та залишити у посуді, що не окислюється для маринування на 5 – 7 хвилин.**  |
| **Скажіть , будь ласка, а можете запропонувати ще якусь страву з рапанів, але легку у приготуванні та водночас, з креативною подачею ?** | **Так, « Рапани запечені ». Мушлі з молюсками добре помити, видалити « дверцята «, які зачиняють молюск. Промити. Занурити в окріп, посолити і відварити протягом 3-4 хвилин. Вийняти з води мушлі, охолодити, дістати молюск, видалити печінку та нутрощі. Підготовлений молюск закласти знову в мушлі. Майонез змішати з часником. Змастити цією сумішшю рапани та посипати тертим сиром і запікати 10 – 15 хвилин. Подавати рапани в мушлі.** |

**Слово викладача :**

**Дякуємо учасників « Круглого столу ».**

**А зараз ми вислухаємо пропозиції представника обласного осередку асоціації кулінарів України – Бурова Миколи.**

**--- Що Ви можете сказати стосовно роботи кухарів під час презентації ?**

**Пропозиції представника обласного осередку асоціації кулінарів України – Бурова Миколи:**

**Я хочу ще раз червоною стрічкою підкреслити те, що кулінарія страв з нерибних морепродуктів – синонім здорового харчування. Поєднання їжі з нерибної сировини моря з продуктами тваринного походження і фруктами сприятливо впливає на здоров’я.**

**Стосовно сьогоднішньої ради кухарів за « круглим столом », я хочу визначити чудову роботу всіх творчих груп. Я вважаю, що всі презентовані страви достойні того, щоб увійти до Збірника рецептур страв та кулінарних виробів ресторанного господарства Херсонського регіону.**

**Слово викладача :**

**Дякуємо.**

**Ми вислухали пропозиції Миколи.**

**А у майбутніх шеф – кухарів є питання до** **представника обласного осередку асоціації кулінарів України ?**

**-- Так, є.**

**Питання до Миколи :**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Питання творчих груп** |  **Відповідь Миколи** |
| 1. **Які сучасні інновації**

 **в технологіях кулінарної**  **продукції з нерибної водної**  **сировини ?** | **Є популярним сполучення на одній тарілці нерибних морепродуктів та м’ясних інгредієнтів ( у шинку перед смаженням завертають креветки ).** |
| 1. **Які інноваційні**

 **аспекти існують у**  **використанні соусів до**  **страв з нерибної водної**  **сировини ?** | **Використання соусів, які**  **готуються на базі м’ясних бульйонів, вершків, соків.** |
| **3. Які Ви можете надати**  **рекомендації щодо підбору** **соусів до страв з нерибної** **водної сировини ?** | **До страв з нерибних продуктів моря**  **можна подавати декілька соусів як холодних, так і гарячих.** |
| 1. **Які існують сучасні види подачі гарячих страв з нерибної водної**

 **сировини ?**  | **Я прийшов не з пустими руками, а** **зробив презентацію декору страв**  **нерибною сировиною моря, а також**  **варіанти оздоблення гарячих** **страв з нерибних море продуктів.** |

**V. Підведення підсумків уроку .**

**Слово викладача :**

**Дякуємо Миколі.**

 **Я хочу нагадати мету нашого « круглого столу », а саме :**

**« Презентувати « малими групами » фірмові страви з нерибної сировини моря і довести значимість цих страв згідно вивчення попиту споживачів Херсонського регіону ».**

**Як Ви вважаєте, чи досягли ми цієї**

**мети ?**

**--- Так.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Викладач**  | **Учні**  |
| **А тепер, я пропоную, взаємооцінювання кухарів кожного ресторану.****У Вас є час протягом однієї хвилини для попереднього обговорювання оцінок.** **Час вийшов.** **Слово для взаємооцінювання надається спікеру творчої групи.** **Здайте, будь ласка, листки оцінювання.** | **Уважно слухають викладача,****обговорюють оцінки** |
| **Шановні, учасники наради !****Чи є у когось питання до мене стосовно теми** **уроку ?** | **--- Ні.** |
| **Чи всі навчальні питання ми розглянули ?** | **--- Так.** |

**VІ. Заключний етап проведення уроку.**

**Слово викладача :**

**Я Вам дуже вдячна за активну і цікаву роботу на уроці, завдяки якій розшириться асортимент страв з нерибних продуктів моря у мережі ресторанів міста Херсон. Я впевнена, що саме Ваші страви будуть найсмачнішими і користуватись попитом у споживачів.**

**Домашнє завдання :**

**На наступному уроці ми з Вами будемо вивчати нову тему :**

**« Технологія приготування, відпуск страв з вареного м’яса складного приготування ». Ваше завдання : самостійно підібрати і презентувати варіанти оздоблення страв з вареного м’яса.**

**Заключна частина**

**Технологія проведеного уроку - « круглий стіл » відповідає вимогам до сучасного уроку і складається з наступних структурних елементів:**

**• оголошення теми уроку;**

**• затвердження мети проведення « круглого столу » ;**

**• підтримка робочої атмосфери ;**

**• концентрація уваги учнів на темі уроку ;**

**• активізація навчально-пізнавальної діяльності**

 **учасни­ків « круглого столу » ;**

**• дотримання чіткої процедури проведення « круглого столу »;**

**• забезпечення позитивної установки на сприйняття змісту повідомлень,**

 **відповідного морального та психологічного мікроклімату, атмосфери**

 **поваги та довіри.**

**Підсумки уроку - « круглий стіл » підбиваються колективно, залучені учасники - учні до оцінки її результативності.**

**При проведенні уроку були враховані наступні параметри:**

**• раціонально обрана тема « круглого столу »;**

**• чітко поставлені навчально - виховні цілі та завдання;**

**• порядок і дисципліна учнів під час проведення уроку**

 **зацікавленість у змісті презентацій фірмових страв;**

• **мета « круглого столу »(глибина, повнота розкриття теми уроку);**

**• зміст окремих презентацій ;**

**• використання наочності;**

**• ораторські здібності доповідачів ( професійний стиль, грамотність і**

 **чистота мови ).**

**ЕФЕКТИВНІСТЮ уроку - « круглий стіл » € :**

• **формування світогляду учнів;**

**• поглиблення та розширення діапазону знань учнів;**

**• формування навичок самостійної роботи з**

 **літературою та її аналізу;**

**• умінь публічно виступати *перед своїми* однолітками та старшими;**

**• виховання почуття відповідальності;**

**• задоволення учнів від проведеного « круглого столу ».**

**Висновок:**

 **Нестандартні уроки руйнують застиглі штампи так званих учасників - учнів (знання, уміння, навички). Структура нових типів уроків також відмінна від традиційних.**

 **Не дарма в провідних країнах світу інтерактивна методика вважається основною під час підготовці фахівців.**

**Дидактика** **виходить з таких аспектів ефективності уроку:**

**• керування пізнавальною діяльністю учнів на основі**

 **закономірностей і принципів навчання;**

**• напружена, досконало організована й результативна**

 **пізнавальна діяльність учнів;**

**• ретельна діагностика причин, що впливають на якість**

 **занять, прогнозування здійснення і результатів**

 **навчально-виховного процесу, вибір на цій основі**

 **досконалої технології досягнення запроектованих**

 **результатів;**

**• творчий підхід до розв'язання нестандартних завдань**

 **відповідно до наявних умов та можливостей;**

**• обґрунтований вибір, доцільне застосування**

 **необхідного і достатнього для досягнення мети**

 **комплексу дидактичних засобів;**

**• диференційований підхід до окремих груп учнів;**

**• ефективне використання кожної робочої хвилини на**

 **уроці;**

**• атмосфера змагання, стимулювання, дружнього**

 **спілкування, прогнозування навчальної діяльності,**

 **вибір на цій основі досконалої технології досягнень**

 **запрограмованих результатів.**

**Підсумовуючи сказане можна зробити висновки : .**

**1. Нестандартні уроки дозволяють урізноманітнювати**

 **форми й методи роботи, позбавлятися шаблонів,**

 **створюють умови для виховання творчих здібносте учнів,**

 **розширюють функції викладача, дають змогу**

 **враховувати специфіку певного матеріалу та**

 **індивідуальні особливості** **кожної дитини.**

**2. Використання нестандартних форм уроків сприяє**

 **формуванню пізнавальних інтересів учнів, які**

 **безпосередньо беруть участь у процесі навчання.**

 **Пізнавальна діяльність учнів переважно має**

 **колективний характер, що створює передумови для**

 **взаємодії суб'єктів навчання, дає можливість для**

 **обміну Інтелектуальними цінностями, порівняння й**

 **узгодження різних точок зору про об'єкти, які**

 **вивчаються на уроці.**

**3. Ефективність нестандартних уроків забезпечується за**

 **умови володіння викладачем методикою їх проведення**

 **та умілого використання таких уроків у певній системі**

 **в поєднанні з традиційними формами роботи.**

**Самооцінювання і взаєиооцінювання мають важливе значення, оскільки вони :**

**> збільшують відповідальність учнів за власне навчання;**

**> допомагають підвищувати мотивацію;**

**> позитивно впливають на успішність.**

 **Настрій викладача дуже передасться учням. Відомо, що позитивні емоції підвищують працездатність учнів, а негативні навпаки знижують її.**

**Тому урок я розпочинаю із загальної оцінки емоційного настрою аудиторії.**

 **В разі необхідності добиваюсь позитивного настрою учиш, зацікавивши їх наступною роботою. Для підсилення емоційного впливу на учнів була проведена „Весела перерва,, перегляд мультиплікаційного фільму „ Хвилинка - веселика „.**

 **«Круглий стіл » не можливий без усвідомлення мети пошуку, без активного використання раніше вивчених знань, без зацікавленості до поновлення у пам'яті вже вивченого, без зацікавленого ставлення до майбутньої професії, без емоцій.**