**Методическая разработка открытого занятия учебной практики**

**По профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**по теме «Приготовление рассольника «Ленинградского»**

**Введение**

При работе с детьми, имеющими ограниченные возможности здоровья применяются особые коррекционно - развивающие педагогические технологии, позволяющие добиваться положительной динамики в обучении  и воспитании. В настоящее время развитие педагогики открывает большие возможности в поиске новых средств, форм и методов обучения и воспитания. Постоянно появляются новые подходы к организации этого процесса. Сегодня каждый педагог ищет наиболее эффективные пути усовершенствования учебного процесса, способы повышения мотивации к учебе обучающихся и качества обучения.

Овладение современными педагогическими технологиями, их применение – обязательная компетенция профессиональной деятельности каждого педагога.

В своей работе я широко использую игровые технологии. Практика показывает, что занятия с использованием игровых ситуаций, делают увлекательным учебный процесс, способствуют появлению активного познавательного интереса обучающихся. На таких занятиях складывается особая атмосфера, где есть элементы творчества и свободного выбора. Развивается умение работать в группе: её победа зависит от личных усилий каждого. Достаточно часто это требует от обучающегося преодоления собственной застенчивости и нерешительности, неверия в свои силы.

В своей работе я использую игровую деятельность в следующих случаях:

* в качестве части урока (при работе с терминами);
* словарная разминка, (фронтальный опрос с элементами соревнования);
* словарный аукцион: побеждают те, кто больше знает названий (сырья, оборудования, технологических процессов и т.д.) и назовет это название последним;
* дидактические игры на распознавание различного сырья: определение овощей круп на ощупь, определение овощей, фруктов, зелени по запаху и т.д;
* словесные игры: устная презентация приготовленных блюд, где обучающиеся учатся не только описать свое кулинарное творение, опираясь на имеющиеся знания и умения, но и учатся рекламировать его потребителю.

Игровую технологию можно использовать в качестве проведения целого занятия.

Дидактические игры на закрепление, повторение и обобщение материала. Кроссворды, головоломки, ребусы и т. д.

Таким образом, дидактическая игра на занятиях пополняет, углубляет и расширяет знания, является средством всестороннего развития ребёнка, его умственных, интеллектуальных и творческих способностей, вызывать положительные эмоции, наполнять жизнь коллектива обучающихся интересным содержанием, способствовать самоутверждению ребёнка.

При подборе игры или задания для коррекционных занятий учитываю интересы и склонности ребенка.

Согласно принципу систематичности и последовательности обучения, постепенно увеличиваю уровень сложности игры или задания, которые определяю строго индивидуально для каждого обучающегося.

*Цель моей работы*: развитие творческих способностей обучающихся с ОВЗ, интереса к обучению, к профессии, формирование желания и умения учиться; освоение системы знаний, умений и навыков, опыта осуществления разнообразных видов деятельности; охрана и укрепление физического и психического здоровья детей, создание ***среды*** в которой обучающиеся с ОВЗ благополучно социализируются, реализуют себя как полноценная, успешная личность.  
*Задачи*:  
 - добиться усвоения программного материала в полном объеме каждым обучающимся;  
- развивать у обучающихся подвижность и способность самостоятельного мышления,  учить рассуждать, мыслить;  
- сохранить здоровье обучающихся на период обучения в техникуме;  
- развивать психологическую, личностную, психофизиологическую и психосоматическую сферы личности обучающихся, формируя способность к саморазвитию.

Применение игровых технологий на теоретических занятиях и занятиях учебной практики позволяют мне решать вышеуказанные задачи и добиваться своей цели.

**План открытого занятия учебной практики**

**Профессия:** Повар, кондитер

**Раздел:** «Заправочные супы»

**Тема занятия:** «Приготовление рассольника Ленинградского»

**Цели занятия:**

**1. образовательные:**

-     дать представление обучающимся о разнообразии видов рассольников;

-     актуализировать и закрепить знания обучающихся о подготовке сырья к технологическим процессам и о технологии приготовления рассольника Ленинградского;

- сформировать первичный практический опыт о обучающихся по приготовлению рассольника Ленинградского.

**2.     развивающие:**

- способствовать формированию у обучающихся умений организовать собственную деятельность и осуществлять самоконтроль;

- способствовать развитию у обучающихся профессионально-важных качеств: глазомер, координация движения;

-     развивать умения рассчитывать необходимое количество продуктов;

**3.     воспитательные:**

- способствовать формированию у обучающихся интереса к избранной профессии;

-     способствовать воспитанию трудолюбие, аккуратность, самостоятельность, ответственность за качество выполненной работы (приготовленных блюд).

**Каждый обучающийся должен:**

**иметь практический опыт:**

* обработки овощей, обработки мяса, приготовления бульонов;
* по приготовлению рассольника;

**уметь:**

* проверять органолептическим способом качество мяса и годность овощей и круп;
* выбирать производственный инвентарь и оборудование;
* оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
* последовательность выполнения технологических операций при подготовке;
* требования к качеству сырья, готовых блюд;
* правила проведения бракеража;
* способы сервировки и варианты оформления.

**Тип занятия:**Урок по выполнению сложных комплексных работ.

**Методы обучения:**

1.     Словесные: беседа, диалог, опрос, инструктаж;

2.     Наглядные: метод демонстраций, наблюдение;

3. **Метод стимулирования и мотивации учения: познавательные игры.**

4.     Практические: метод упражнений, методы выполнения производственных заданий (репродуктивный /метод формирования умений/ и продуктивный / метод применения полученных знаний и умений/) под руководством мастера и самостоятельно,

5. **Методы контроля и самоконтроля в обучении:** индивидуальный опрос, фронтальный опрос, метод устного контроля и самоконтроля.

**Формы обучения:** фронтальная, групповая, индивидуальная.

**Межпредметные связи:**

«Кулинария», «Физиология питания, санитария и гигиена», «Оборудование предприятий общественного питания».

**Материально-техническое обеспечение занятия:**

**- оборудование:** производственный стол, электроплита;

**- инвентарь:** разделочнаядоска, нож, кастрюля, сковорода, половник, столовая ложка, сотейник, суповая тарелка, миски;

**- сырьё:** мясо**,** картофель, крупа перловая, огурцы соленые, лук, морковь, томатная паста, огуречный рассол, жир, специи, сметана, зелень.

**Комплексно-методическое обеспечение:** опорный конспект,инструкционно-технологическая карта, сборник рецептур, раздаточный материал.

**Технологическая карта занятия учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Структура занятия | Деятельность мастера производственного обучения | Деятельность обучающихся | Методы деятельности | Средства | | | | Формы деятельности | | | |
| I. Вводная часть | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Организационный момент.  (3 мин) | Приветствует обучающихся; отмечает присутствующих по журналу, назначает дежурного.  Проверяет внешний вид обучающихся, личную гигиену.(приложение № 1).  Распределяет обучающихся по рабочим местам. Мобилизирует внимание обучающихся. | Приветствуют мастера п.о.  Выбирают дежурного. Воспринимают информацию. | Словесный: беседа, диалог. | | Журнал ПО.  Оценочный лист (приложение № 2).  Требования к внешнему виду. (приложение № 1) | | | Фронтальная | | | |
| 1.2 | Мотивация.  (1 мин) | Управляет вниманием.  Убедительно раскрывает сущность предстоящей работы, показывает значимость темы занятия. | Восприятие, осмысление и запоминание новой информации. | Словесный: беседа. | |  | | | Фронтальная | | | |
| 1.3 | Постановка целей занятия. (2 мин) | Создает условия для самостоятельной постановки цели и для ее понимания. Конкретизирует цель, способствуя развитию познавательной активности обучающихся и план проведения занятия. | Формируют и формулируют цель и определяют план деятельности на занятии. | Словесный: беседа, диалог. | |  | | | Фронтальная | | | |
| 1.4 | Актуализация знаний обучающихся (15 мин) | Проводит конкурсы № 1,2,3 (приложение № 3, 4, 5)  Управляет ответами обучающихся.  Делает записи в оценочном листе.  Управление процессом оценочной деятельностью, отмечает особо активных. | Участие в конкурсах.  Корректируют ответы одногруппников.  Самоконтроль и взаимоконтроль. | Словесные: беседа, индивидуальный и фронтальный опросы.  **Метод стимулирования и мотивации учения:**  **познавательные игры.** Метод устного контроля и самоконтроля | | Образцы пряных трав, образцы круп.  Оценочный лист. | | | Индивидуальная, фронтальная | | | |
| 1.5 | Формирование ориентировочной основы действий | Показывает, медленно с рассказом, приемы нарезки соленых огурцов, картофеля, моркови, лука, потом еще раз повторяет медленно, попросив обучающихся повторить нарезку и прокомментировать свои действия.  Объясняет обучающимся этапы технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы по инструкционно- технологическая карта (Приложение №\_6\_).  Отвечает на вопросы обучающихся.  Проводит конкурс № 4 «Битва инженеров по ТБ» (приложение № 7).  Делает записи в оценочном листе.  Проводит инструктаж по правилам техники безопасности. (приложение № 8). | Восприятие, осмысление и запоминание новой информации;  Участие в беседе с мастером п.о.  Участие в конкурсе.  Расписываются в журнале по технике безопасности. | Словесные: беседа, инструктаж.  Наглядные:  Демонстрация.  **Метод стимулирования и мотивации учения:**  **познавательные игры.**  **Метод контроля.** | | Оборудование, инвентарь, сырьё.  Инструкционно-технологическая карта (Приложение № 6);  инструкция по ТБ (приложение № 8); карточки-задания к конкурсу (приложение №\_7\_); оценочный лист. | | | Фронтальная, индивидуальная. | | | |
| II. Основная часть | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Самостоятельная работа обучающихся  (135 мин) | Объявляет конкурс № 5 «Кулинарный поединок» (приложение № 9). Знакомит с условиями конкурса.  Самостоятельная работа обучающихся.  Инструктирование на рабочих местах.  Индивидуальное, групповое и фронтальное инструктирование обучающихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов;  Акцентирование внимания   обучающихся на аккуратность при выполнении работ;  Осуществление контроля во время обходов рабочих мест обучающихся на каждом этапе выполнения работы за:  · организацией рабочего места;  · выполнением санитарно-гигиенических правил;  · выполнением правил по охране труда;  · соблюдением правильного и последовательного выполнения технологических приемов и операций;  · своевременным устранением, возникших в процессе работы обучающихся:  - недостатков в выполнении технологических приемов;  - нарушений технологических операций;  - ошибок в соблюдении технологического процесса. | Самостоятельно выполняют виды работ по приготовлению блюда. | Словестные: беседа, диалог, опрос.  Практический: учебно-производительный труд, наблюдение,  продуктивный метод  применения полученных знаний и умений самостоя-тельно;  Метод контроля. | | Оборудование, инвентарь, сырьё; инструкционно-технологическая карта;  оценочный лист. | | | Индивидуальная | | | |
| 2.2 | Защита выполненного задания  (10 мин) | Оценка уровня приобретенного опыта, правильности выполнения приемов.  Проводит конкурс № 6 «Пальчики оближешь» (приложение № 10).  Оценивание правил подачи и качества готовых блюд:  - оформление блюда;  - органолептическая оценка блюда.  Оценка блюда по вкусовым качествам всех обучающихся. | Представление и защита выполненного задания.  Демонстрация способности анализировать, нести ответственность за свою работу.  Самооценка блюда по вкусовым качествам. Взаимооценка блюд одгруппников. | Словесные: беседа, диалог.  Метод устного контроля и анализ. | | Оценочный лист | | | Индивидуальная, фронтальная | | | |
| III. Заключительная часть | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Подведение итогов занятия.  (10мин) | - Определение недостатков готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения;  анализ, замеченных в процессе проведения текущего инструктажа:  - недостатков в выполнении технологических приемов;  - нарушений технологических операций;   - ошибок в соблюдении технологического процесса.  Управление процессом оценочной деятельностью обучающихся  Объективная оценка работы каждого обучающихся; анализ типичных ошибок. | Воспринимают информацию.  Дискуссия.  Оценивают свою работу и работу одногруппников. | Словесные: беседа; диалог.  Метод устного контроля и самоконтроля. | | | | Оценочный лист.  Журнал ТО | | | Индивидуальная | |
| 3.2 | Рефлексия  (2 мин) | Проводит рефлексию, используя  прием «Цветик – семицветик». | Оценка динамики результатов развития обучающихся относительно самих себя. | Словесный:  беседа.  Практический: выполнение действия. | | | Лепестки из цветной бумаги, | | | Индивидуальная, групповая | | |
| 3.3 | Домашнее задание (2 мин) | Сообщает информацию о домашнем задании  Просматривает качество уборки рабочих мест. | Осмысление задания  Уборка рабочих мест | Словесный:  беседа. | | | |  | | | | Фронтальная |

Ход занятия

1. **Вводная часть.**
   1. **. Организационный момент.**

Приветствую обучающихся:

*Слово мастера п.о.:* ***Здравствуйте ребята, сегодня у нас будет необычное занятие учебной практики и проведем мы его в форме конкурса. Есть у нас и настоящее зрители, это наши гости.***

***О видах и заданиях конкурсов я расскажу вам чуть позже .***

* Сверяю присутствующих по журналу, отметка отсутствующих.
* Проверяю внешний вид обучающихся (приложение 1), выставляю баллы в оценочной таблице (приложение № 2).
* Назначаю дежурного.
* Распределяю обучающихся по рабочим местам.
* Мобилизирую внимание обучающихся.
  1. **Сообщение темы занятия и мотивация.**

*Слово мастера п.о:* ***Тема сегодняшнего занятия «Приготовление рассольника Ленинградского»,***

***Подобно солянке этот суп был одним из древнейших на Руси, и варили его еще задолго до официального появления жидких горячих блюд в нашей стране (17-й век). На самом деле первое блюдо на основе огуречного рассола  известно на Руси с 15 века. Именно в 15-ом веке на территорию Руси попал чудо овощ огурец. Но тогда это блюдо имело название калья.***

***Рассольник практически на 100% готовился из огуречного рассола с добавлением соленых огурцов, за что и получил свое название. Остальные ингредиенты супа (перловая крупа, морковь) были так же доступны и просты, что делало его частым гостем на столах у обычных крестьян. И, кстати, как и солянку, которую в те времена называли «похмелкой», рассольник часто использовали в качестве закуски или для облегчения похмельного состояния.***

* 1. **Постановка целей занятия.** *Предлагаю обучающимся поставить цели занятия­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­. Задаю наводящие вопросы:* ***Из названия темы занятия, моего рассказа, вы поняли какова цель нашего занятия?***

*Конкретизирую цель и задачи занятия:* ***Наша цель - повторить  и закрепить знания и умения, полученные ранее на уроках кулинарии по темам «Приготовление бульонов», «Кулинарная обработка овощей», «Варка круп», «Тепловая обработка мяса», «Приготовление рассольника». Также вы приобретете первичный практический опыт по приготовлению рассольника***.***Сегодня вы будете соревноваться между собой, и набирать как можно больше баллов.  Я надеюсь, что по итогам игры проигравших у нас не будет, ведь каждый из вас получит удовольствие и самое главное – знания, умения и опыт, которые вам всегда пригодятся в будущем.***

* 1. **Актуализация знаний обучающихся**.

*Слово мастера п.о:* ***Для того, чтобы начать занятие, давайте вспомним, что мы с вами изучали на прошлых занятиях.***

***Сделаем мы это с вами в виде конкурса. Итак Конкурс № 1 называется «Эрудиты»,*** объясняю правила конкурса: **вам необходимо ответить на вопросы, чем больше ответов вы дадите, тем больше баллов наберете. За каждый правильны**й **ответ на вопрос - 1 балл** (приложение № 3).

|  |  |
| --- | --- |
| **Вопрос** | **Эталон ответов** |
| 1. Как приготовить мясокостный бульон? | Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса – 1,5 -2 часа. За 30-40 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают |
| 2.Как классифицируют супы по температуре подачи? | Супы классифицируют по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 С, холодных – не выше 14С. |
| 3. Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут? | Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным. |
| 4. Какие супы называют заправочными? | Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых подготовленные продукты закладывают последовательно с таким расчетом, чтобы одновременно были доведены до готовности и приобрели вкус, аромат и цвет используемых продуктов. Эти супы заправляют пассированными овощами. |
| 5.Что называют припусканием? | Припускание – это варка с небольшим количеством жидкости или собственном соке в закрытой посуде. |
| 6.Что такое бульон? | Бульон-это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. |
| 7.Что такое борщ? | Борщ-это суп в состав которого обязательно входит свекла |
| 8.Что являются обязательной составной частью рассольника? | Обязательной составной частью рассольника являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья |
| 9. Что такое суп? | Суп – это жидкое блюдо в состав которого входит жидкая часть- основа, и плотная- гарнир. |
| 10. Что относится к комбинированы способам тепловой обработки? | К комбинированным способам тепловой обработки относятся тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование. |
| **Количество баллов** | **10 баллов** |

***2. Конкурс № 2 "Конкурс дегустаторов",*** объясняю правила конкурса(приложение № 4).

*Слово мастера п.о:***Повар должен хорошо знать пряные травы, отличать их по запаху, для того чтобы уметь создавать ароматную композицию каждого блюда. А сможете ли вы по запаху узнать ту или иную пряную зелень?**

Завязываю глаза и даю понюхать нарезанную зелень и прошу ответить на вопрос «Можно ли применять этот вид зелени при подаче рассольника?». Виды пряной травы: укроп, петрушка, зелёный лук, кинза, базилик. Критерии: **за каждый правильный ответ 1 балл, поскольку в конкурсе два задания: угадать по запаху и ответить на вопрос, значит мах количество баллов будет 2 балла.**

1. ***Конкурс № 3 «А, ну-ка отгадай»,*** объясняю правила конкурса(приложение № 5).

Завязываю глаза, предлагаю определить крупу на ощупь и ответить на вопрос «Можно ли применять эту крупу при приготовлении рассольника?». Виды круп: рис, горох, перловка, гречка, чечевица. Критерии: **за каждый правильный ответ 1 балл, поскольку в конкурсе два задания: угадать на ощупь и ответить на вопрос, значит мах количество баллов будет 2 балла.**

Управляю ответами, записываю в оценочный лист.

Управляю процессом оценочной деятельности, отмечаю особо активных.

*Слово мастера п.о:* ***На этом мы заканчиваем закреплять теоретические знания и переходим к следующему этапу занятия.***

**1.5. Формирование ориентировочной основы действий.**

*Слова мастера п.о.:*

**Рассольник приготовим на обед,  
из русской кухни, взят рецепт,  
подобный суп, не встретите нигде,  
в нём главный чин, солёный огурец!  
  
К говяжьему бульону и перловке,  
очень кстати будут, отварные почки,  
ведь вместе с мясом, этот компонент,  
создаёт пикантный вкусовой дуэт.  
  
Морковь, петрушки корень, сельдерей,  
бруски картофеля, лук репчатый, порей,  
чеснок острасткой, пастернак и помидор,  
разнообразен в блюде овощной набор.  
  
По вкусу тёртый хрен, укроп, приправы,  
от мысленных ароматов струны аппетита заиграли,  
на кухне, видимо, стараться будем мы не зря,  
затем отведаем совместно кушанье, друзья!  
  
P.s.  
Сметана в суп иль майонез,**

**Хозяин-барин, не вопрос.**

**РАССКАЗ О ВИДАХ РАССОЛЬНИКА . А сейчас я вам расскажу какие бывают рассольники. В русской кухне готовят разнообразные рассольники. Рассольник «Ленинградский», рассольник «Московский», рассольник «Домашний». Рассольник «Ленинградский» варят с добавлением круп ( перловой, рисовой, овсяной), отличительной особенностью рассольника «Московского» является то, что его готовят без картофеля, в состав его входят белые коренья, потроха и почки, рассольник «Домашний» готовят с добавление свежей капусты . Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы.**

Выстраиваю обучающихся вокруг рабочего стола, за которым показываю, медленно с рассказом, приемы нарезки соленых огурцов, картофеля, моркови, лука, потом еще раз повторяю медленно, попросив повторить действия самим обучающимся, комментируя свои действия.

Объясняю обучающимся этапы технологической последовательности предстоящей самостоятельной работы по инструкционно- технологической карте (Приложение № 6).

*Во время работы необходимо поддерживать порядок на рабочем месте и соблюдать товарное соседство продуктов (продукты, которые не проходят тепловую обработку: /сметана, зелень/ не должны соседствовать с сырыми овощами). При варке рассольника необходимо следить за температурным режимом и своевременной закладкой продуктов.*

***Вопросы есть?***

Отвечаю на вопросы обучающихся.

***Прежде чем приступить к работе, давайте повторим правила технике безопасности. Но сделаем это в виде конкурса.***

Объявляю ***конкурс № 4 «Битва инженеров по ТБ»,*** объясняю правила конкурса (приложение № 7).

**Условия конкурса: из 10 утверждений выберите только 5 верных утверждений.** Критерии оценки: max кол-во баллов - 5 баллов: 1 балл за 1 верный ответ.

1.**Волосы убери под головной убор.**

**2. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.**

**3.Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.**

**4.Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.**

**5. Приведи в порядок рабочее место.**

6.Во время работы можно пользоваться сотовым телефоном.

7.При переноске горячей пищи прижми посуду к себе.

8.Во время работы можно поговорить друг с другом.

9.После окончания работы электроплиту можно не отключать.

10.Если душно во время работы можно снять спецодежду.

Делаю записи в оценочном листе.

Провожу инструктаж по правилам техники безопасности  (приложение № 8).

**ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:**

1.Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убери под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук .

Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.

3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:**

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
2. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.
3. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
4. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно , без рывков.
5. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.
6. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце..
7. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя.
8. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.
9. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.
10. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей- 20кг.
11. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

**ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:**

1.Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

2.Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

**ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!**

Обучающиеся расписываются в журнале по безопасности труда

1. **Основная часть**
   1. **Самостоятельная работа обучающихся.**

*Слова мастера п.о.:* ***переходим к основной части нашего занятия. Вы сейчас самостоятельно готовите рассольник Ленинградский, соблюдая технологию приготовления блюда и санитарные нормы и правила ТБ.***

Объявляю ***конкурс № 5 «Кулинарный поединок»***, объясняю критерии конкурса (приложение № 9).

**5-6 баллов** - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

**3-4 баллов** - владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

**1-2 балла** - недостаточно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможно наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

**0 баллов** - не умеет выполнять приемы работ практического задания, не соблюдает технологический процесс, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены не соблюдаются.

**max кол-во баллов - 6 баллов**.

Индивидуальное, групповое и фронтальное инструктирование обучающихся во время самостоятельной работы с повторным показом трудовых приемов; заполнение паузы «бездействия» обучающихся.

Акцентирование внимания   обучающихся на аккуратность при выполнении работ;

Осуществление контроля во время обходов рабочих мест обучающихся на каждом этапе выполнения работы:

- первый обход: проверка организации рабочего места, подбор необходимого инвентаря, посуды;

- второй обход: проверка содержания рабочих мест, их организация; выполнение санитарно-гигиенических правил; правильность расчетов продуктов на заданное количество порций; проверка качества выполнения операции по подготовке сырья; выполнением правил по охране труда;

- третий обход: выполнением санитарно-гигиенических правил ; проверка правильности выполнения технологической операции первичная обработка овощей, нарезка овощей; выполнением правил по охране труда;

- четвѐртый обход: выполнением санитарно-гигиенических правил ; контроль ведения технологической операции комбинированные способы тепловой обработки, варка круп ; проверка правильности ведения межоперационного самоконтроля; выполнением правил по охране труда;

- пятый обход: выполнением санитарно-гигиенических правил ; наблюдение за выполнением технологических операций по приготовлению готового блюда, оказание необходимой помощи, консультация обучающихся; выполнением правил по охране труда;

- шестой обход: выполнением санитарно-гигиенических правил; наблюдение за оформлением блюд.

Оказание помощи своевременного устранения, возникших в процессе работы обучающихся:

- недостатков в выполнении технологических приемов;

- нарушений технологических операций;

- ошибок в соблюдении технологического процесса.

Выставляю баллы в оценочный лист.

* 1. **Защита выполненного задания.**

Объявляю ***конкурс № 6 «Пальчики оближешь»,*** объясняю правила конкурса (приложение № 10).

***Вам необходимо презентовать свое блюдо так, чтобы каждый из присутствующих захотел попробовать его на вкус и приготовить это блюдо дома. Конкурс будет оцениваться по двум критериям:***

1. **Оценка качества блюд**

4 балла ***–*** блюдо отвечает полностью требованиям, которые установлены рецептурой, технологией и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества;

До 3х баллов – блюдо с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (не соответствующий цвет, нарушения в форме нарезки сырья, несоответствующая консистенция) и вкуса (слегка недосоленный, неполный набор сырья);

0 баллов – блюдо с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы нарезки, пережаренные пассированные овощи и т.д.).

**Итого max кол-во баллов - 4 балла.**

1. **Устная презентация блюда**

2 балла – четкое, логичное представление блюда, большое количество использованных в речи предложений, изложенных очень эмоционально в свободной форме,  выступление легко воспринимается аудиторией, установлен тесный контакт с аудиторией;

1 балл - не логичное представление блюда, небольшое количество использованных в речи предложений, изложенных не эмоционально в свободной форме,  выступление трудно воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен;

0 балов - не логичное представление блюда, речь обучающегося имеет нарушения в произношении речевого потока, выступление не воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен.

**Итого max кол-во баллов - 2 балла.**

**Итого max кол-во баллов за весь конкурс - 6 баллов.**

*Даешь на подготовку к конкурсу 5 мин.*

Управляю ответами всех обучающихся. Предлагаю каждому оценить своё блюдо (Какую оценку вы бы поставили сами себе и почему?), затем предлагаю всем обучающимся попробовать приготовленные блюда друг друга и оценить, комментируя каждую оценку.

Управляю процессом оценочной деятельностью обучающихся.

Оценка уровня приобретенного опыта, правильности выполнения приемов. Выставляю баллы в оценочный лист.

1. **Заключительная часть.**
   1. **Подведение итогов занятия.**

Зачитываю недостатки готовых блюд, причин их возникновения и способов их предупреждения или устранения; анализ, замеченных в процессе проведения текущего инструктажа:

- недостатков в выполнении технологических приемов;

- нарушений технологических операций;

- ошибок в соблюдении технологического процесса.

Даю объективную оценку работы каждого обучающегося, зачитывая оценки из оценочного листа; анализ типичных ошибок.

* 1. **Рефлексия.**

*Слова мастера п.о.:* **А сейчас ребята поиграем в одну игру, которая называется Цветик-семицветик.**

Провожу собучающимися рефлексию, используя приём «Цветик – семицветик». Предлагаю выбрать из разложенных на столе

разноцветных листочков один и всем вместе сложить цветочек настроения на занятии. (**заранее на листе бумаги приклеить стебель**)

Красный – восторженное, оранжевый – тёплое, радостное, жёлтый – светлое, приятное, зелёный – спокойное, голубой – неудовлетворённое,

синий - грустное, фиолетовый – тревожное, напряжённое. Провожу общий анализ настроения по количеству цвета.

* 1. **Домашнее задание.**

*Слово мастера п.о.:* **Повторить технологический процесс приготовления рассольника. Закрепить первичный опыт, полученный на**

**сегодняшнем занятии, в домашних условиях: приготовить рассольник Ленинградский. Попросите близких оценить блюдо и поставить свою оценку.**

Провожу инструктаж по окончании работы.

**1.Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.**

**2.Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.**

**РЕБЯТА! ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!**

**Заключение**

Таким образом, можно с уверенностью сказать, что включение в учебный процесс игры или игровой ситуации приводит к тому, что обучающиеся с ОВЗ, увлеченные игрою, не заметно для себя приобретают определенные знания, умения, навыки и практический опыт.

Применение игровой технологии даёт возможность обобщить, осознать, закрепить, повторить полученные знания, умения и практический опыт в системе, в новых связях, что содействует более глубокому усвоению пройденного материала.

Применение игровых технологий на занятиях позволяет вовлекать в работу всех детей. Даже слабые, стеснительные, неразговорчивые на таких уроках раскрывают свои способности, становятся раскрепощенными, открытыми и доверчивыми. Обучающийся учится высказывать, оспаривать свое мнение, сотрудничать, анализировать свою деятельность и своих товарищей, активно формирует речевые умения, слушания, рассказывания.   
Таким образом, игровые технологии позволяют преподать материал в доступной, интересной, яркой и образной форме, способствуют лучшему усвоению знаний, умений, практического опыта, вызывают интерес к познанию, формируют познавательные компетенции обучающихся. Игра позволяет сделать занятие интересным, качественным, реализует интеллектуальный и творческий потенциал обучающихся.

Игровым технологиям я уделяю больше внимания, т.к. они являются одной из уникальных форм обучения детей с ОВЗ, которая позволяет сделать обучение интересным и увлекательным.

**Список использованной литературы**

**Основная:**

1. Н.А.Анфимова. Кулинария: учебное пособие для начального профессионального образования / Н.А.Анфимова – 6-е изд стер – М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 400 с.
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (3-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011.336с.

**Дополнительная:**

1. В.П. Золин  Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для начального профессионального образования / В.П Золин – 10-е изд. испр.– М.: Издательский центр «Академия» 2011. - 320 с.
2. Карнаух Н.Н.  Охрана труда: учебник / Карнаух Н.Н.- М.: Издательство Юрайт, 2011. -380с.- Серия: Основы наук
3. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ / Л. А. Радченко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - 15-е изд, испр.и доп.- Спб: Профи, 2011.-176с. Л.Е. Голунова, М.Т Лабзина.

Приложение № 1

**Требования к личной гигиене работников общественного питания:**

 1. Волосы убраны или коротко стриженные.

 2. Макияж умеренный, несильно пахнет парфюмерией.

 3. Ногти коротко пострижены, без лака, подногтевое пространство чистое .

 4. Украшений и часов нет.

 5. На руках нет гнойничковых ран.

 6. Имеется в наличии санитарная одежда: сменная обувь, головной убор, халат.

 7. На одежде, в карманах нет посторонних предметов.

Критерии оценки:

max кол-во баллов - 7 баллов: 1 балл за 1 пр. тр.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ф.И.обуч-ся** | Волосы убраны или коротко стриженные. | Макияж умеренный, несильно пахнет парфюмерией. | Ногти коротко постриженные, без лака, подногтевое пространство чистое . | Украшений и часов нет | На руках нет гнойничковых ран. | Имеется в наличии санитарная одежда: сменная обувь, головной убор, халат | На одежде, в карманах нет посторонних предметов | **ИТОГО** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение № 2**

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п.п | Ф.И. обучающихся | Внешний вид,  личная гигиена | Конкурс 1  *Эрудиты* | Конкурс 2  *Конкурс дегустаторов* | Конкурс 3  *А, ну-ка отгадай* | Конкурс 4  *Битва инженеров по ТБ* | Организация рабочего места на начало занятия | Конкурс  5  *Кулинарный поединок* | Конкурс 6  *Пальчики оближешь* | | ИТОГО  баллов |
| Оценка качества блюд | Устная презентация блюда |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПО ИТОГАМ ЗАНЯТИЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Внешний вид,  личная гигиена | Конкурс 1  *Эрудиты* | Конкурс 2  *Конкурс дегустаторов* | Конкурс 3  *А, ну-ка отгадай* | Конкурс 4  *Битва инженеров по ТБ* | Организация рабочего места на начало занятия | Конкурс  5  *Кулинарный поединок* | Конкурс  6  *Пальчики оближешь* | ИТОГО  баллов |
| **«5»** | **7** | **9-10** | **2** | **2** | **5** | **4** | **5-6** | **5-6** | **31-42** |
| **«4»** | **5** | **7-8** | **1** | **1** | **4** | **3** | **4** | **3-4** | **19-30** |
| **«3»** | **3** | **4-6** | **0** | **0** | **3** | **2** | **2** | **1-2** | **9-18** |
| **«2»** | **1** | **До 3х** | **0** | **0** | **До 2х** | **1** | **1** | **0** | **До 8** |

**Приложение № 3**

**КОНКУРСЫ**

***Конкурс № 1 «Эрудиты»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Вопрос** | **Эталон ответов** |
| 1. Как приготовить мясокостный бульон? | Подготовленные кости заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при слабом нагреве 2-3 часа, затем закладывают мясо, быстро доводят до кипения, снимая лишний жир. Продолжительность варки мяса – 1,5 -2 часа. За 30-40 минут до окончания варки кладут слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон сливают и процеживают |
| 2.Как классифицируют супы по температуре подачи? | Супы классифицируют по температуре подачи – на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 С, холодных – не выше 14С. |
| 3. Для чего сваренный суп оставляют без кипения на 10-15 минут? | Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным. |
| 4. Какие супы называют заправочными? | Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассированными овощами. |
| 5.Что называют припусканием? | Припускание – это варка с небольшим количеством жидкости или собственном соке в закрытой посуде. |
| 6.Что такое бульон? | Бульон-это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. |
| 7.Что такое борщ? | Борщ-это суп в состав которого обязательно входит свекла |
| 8.Что являются обязательной составной частью рассольника? | Обязательной составной частью рассольника являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья |
| 9. Что такое суп? | Суп –это жидкое блюдо в состав которого входит жидкая часть- основа, и плотная- гарнир. |
| 10. Что относится к комбинированы способам тепловой обработки? | К комбинированным способам тепловой относятся тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование. |
| **Количество баллов** | **10 баллов** |

**Критерии оценки:**

max кол-во баллов- 10 баллов:1 балл за правильный ответ на 1 вопрос.

**Приложение № 4**

***Конкурс* № 2 *"Конкурс дегустаторов"***

**Повар должен хорошо знать пряные травы, отличать их по запаху, для того чтобы уметь создавать ароматную композицию каждого блюда. А сможете ли вы по запаху узнать ту или иную пряную зелень?**

Завязать глаза и дать понюхать нарезанную зелень и попросить ответить на вопрос «Можно ли применять этот вид зелени при подаче

рассольника?». Виды пряной травы: укроп, петрушка, зелёный лук, кинза, базилик.

Эталон ответов: При подаче рассольника применяют зелень: укроп, зеленый лук, петрушка.

Критерии оценки:

max кол-во баллов- 2 балла:1 балл за правильно названную пряную траву + 1 балл за верный ответ.

**Приложение № 5**

***Конкурс № 3 «А, ну-ка отгадай»***

Завязать глаза, предложить определить крупу на ощупь и ответить на вопрос «Можно ли применять эту крупу при приготовлении рассольника?». Виды круп: рис, горох, перловка, гречка, чечевица.

Эталон ответов: При приготовлении рассольника применяют крупы: перловка, рис.

Критерии оценки:

max кол-во баллов- 2 балла: 1 балл за правильно названную крупу + 1 балл за верный ответ.

**Приложение № 6**

**ИНСТУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Производственное задание:**

1. Приготовить и оформить к подаче блюдо «Рассольник «Ленинградский»»
2. Дать оценку качества приготовленного блюда

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Технологические этапы** | | | **Описание технологического процесса** |
|  |  | **Этап №1**  **Организация рабочего места** | **Подготовка рабочего места:**  2. Выполнить санитарные требования подготовки рабочего места.  3.Подобрать оборудование инвентарь, инструменты, посуду и рационально распределить на рабочем месте  **Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда:**  Электроплита, нож для чистки овощей, нож, доски разделочные, миски, кастрюля, сковорода общего назначения, сотейник, половник, ложки столовые, тарелки глубокие |
|  |
|  |  | |
| **Этап №2**  **Приготовление блюда** | | **Определение качества сырья:**  1. Произвести органолептическую оценку качества овощей и мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции.  2. Крупу перебрать и промыть  **Подготовка сырья:**  1.Произвести , сортировку, мойку, очистку овощей.  2. Произвести нарезку: картофель брусочками, остальные овощи соломкой.  **Последовательность технологии приготовления блюда:**  1.Приготовить бульон.  2. Отварить крупу до полуготовности.  3. Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена, нарезать соломкой, припустить в малом количестве бульона 15 мин.  4. Рассол процедить и прокипятить.  5. Морковь и лук спассеровать.  6. В кипящий бульон заложить подготовленную крупу, довести до кипения.  7. Добавить картофель и варить до полуготовности.  8. Добавить пассерованные овощи, припущенные огурцы, специи, огуречный рассол, соль и варить до готовности.  (При желании в рассольник можно добавить пассерованное томатное пюре вместе с пассерованными овощами)  **Оформление и подача:**  В подогретую тарелку или суповую миску положить отварное мясо, налить рассольник  Подать со сметаной и зеленью.  Температура подачи первых блюд .750С.  Норма подачи на одну порцию 500 гр.(мяса-25гр) |
| **Этап №3**  **Органолептическая оценка качества готового блюда** | | **Внешний вид:** Форма овощей сохранена, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира, крупа хорошо разваренной  **Вкус:**огуречного рассола острый, в меру соленый  **Цвет:**бульон бесцветный или мутный  **Консистенция:**овощей – мягкая, огурцов – слегка хрустящая  **Срок реализации**: хранить на мармите не более 2 часов. |

**Приложение № 7**

***Конкурс № 4 «Битва инженеров ТБ»***

**Условия конкурса: из 10 утверждений выберите только 5 верных утверждений.**

***1.Волосы убери под головной убор.***

2.Во время работы можно поговорить друг с другом.

***3. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.***

4.После окончания работы электроплиту можно не отключать.

***5.Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце.***

6.При переноске горячей пищи прижми посуду к себе.

***7.Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.***

8.Во время работы можно пользоваться сотовым телефоном.

***9. Приведи в порядок рабочее место.***

10.Если душно во время работы можно снять спецодежду.

Критерии оценки:

max кол-во баллов - 5 баллов: 1 балл за 1 верный ответ.

Правильные ответы выделены жирным шрифтом.

**Приложение № 8**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .**

**Во избежание несчастных случаев на работе выполняй следующие правила безопасности:**

**ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ:**

1.Перед началом работы правильно надень спецодежду: волосы убери под головной убор, рукава одежды подверни до локтя или застегни у кисти рук .

Не накалывай иголками спецодежду, не держи в карманах булавок, стеклянных и других бьющихся и острых предметов.

2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай его и проходы.

3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности.

При наличии каких-либо неполадок или неисправностей немедленно заяви об этом заведующему производством или мастеру, директору предприятия и до устранения их к работе не приступай.

**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ:**

1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
2. Разделку мороженого мяса производи после его оттаивания.
3. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку и нож при обработке продуктов.
4. Передвигай посуду с жидкостью по поверхности осторожно , без рывков.
5. Посуду с пищей после ее тепловой обработки ставь на устойчивые подставки.
6. Не берись голыми руками за горячую кухонную посуду, используй для этого полотенце..
7. Крышки варочных котлов, кастрюль с горячей пищей открывай осторожно на себя.
8. При переноске горячей пищи нельзя прижимать посуду к себе.
9. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, жира, упавших на пол продуктов.
10. Не переноси груз весом выше установленной нормы: для девушек – 10 кг, для юношей- 20кг.
11. Будь внимателен во время работы, не отвлекайся сам и не отвлекай других от работы.

**ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ:**

1.Приведи в порядок рабочее место. Отключи электроприборы.

2.Сообщи руководителю практики о всех замечаниях или неисправностях.

**ПОМНИТЕ! Несоблюдение правил по Т/Б приводит к несчастным случаям!**

**Приложение № 9**

***Конкурс № 5 «Кулинарный поединок»***

**Критерии оценки:**

5-6 баллов - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

3-4 баллов - владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

1-2 балла - недостаточно владеет приемами работ практического задания, соблюдает технологический процесс, но возможно наличие ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда и правил санитарии и гигиены;

0 баллов - не умеет выполнять приемы работ практического задания, не соблюдает технологический процесс, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда и правил санитарии и гигиены не соблюдаются.

max кол-во баллов - 6 баллов.

**Приложение № 10**

***Конкурс № 6 «Пальчики оближешь»***

Критерии оценки:

1. **Оценка качества блюд**

4 балла ***–*** блюдо отвечает полностью требованиям, которые установлены рецептурой, технологией и всем органолептическим показателям, соответствующим продукции высшего качества;

До 3х баллов – блюдо с незначительными, легко устранимыми дефектами внешнего вида (не соответствующий цвет, нарушения в форме нарезки сырья, несоответствующая консистенция) и вкуса (слегка недосоленный, неполный набор сырья);

0 баллов – блюдо с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нарушения формы нарезки, пережаренные пассированные овощи и т.д.).

**Итого max кол-во баллов - 4 балла.**

1. **Устная презентация блюда**

2 балла – четкое, логичное представление блюда, большое количество использованных в речи предложений, изложенных очень эмоционально в свободной форме,  выступление легко воспринимается аудиторией, установлен тесный контакт с аудиторией;

1 балл - не логичное представление блюда, небольшое количество использованных в речи предложений, изложенных не эмоционально в свободной форме,  выступление трудно воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен;

0 балов - не логичное представление блюда, речь обучающегося имеет нарушения в произношении речевого потока, выступление не воспринимается аудиторией, контакт с аудиторией не установлен.

**Итого max кол-во баллов - 2 балла.**

**Итого max кол-во баллов за весь конкурс - 6 баллов.**