

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ  
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»  
360019, Кабардино-Балкарская республика, г. Нальчик, ул. Темрюка Идарова, 139<sup>а</sup>, телефон: 91-12-76,**

---

г.Нальчик

***Методическая разработка мастер-класса по теме:  
«Любимое блюдо»***

Данная методическая разработка мастер-класса на тему: «Любимое блюдо» предназначена для профессиональной ориентации студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции ОП.

Разработчик: Коготыжева Эмма Мухадиновна, мастер производственного обучения, ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

В данной разработке представлен развернутый план мастер-класса.

## План проведения мастер-класса

*Дата проведения:* 24 декабря 2019г.

*Специальность :* 19.02.10 Технология продукции общественного питания

*Мастер производственного обучения:* Коготыжева Эмма Мухадиновна.

*Тема мастер-класса:* «Любимое блюдо».

*Время проведения урока:* 60 мин.

*Методическая цель мастер-класса:* изучение и освоение демонстрации интересного опыта работы мастера в практической деятельности. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участника по данной проблеме.

*Цель мастер-класса:* Ознакомить учащихся с приемами приготовления блюд национальной кухни, оформления и подача блюд, научить правильно, использовать технологическое оборудование и соблюдать технику безопасности на уроках.

*Задачи мастер-класса:*

- дать дополнительные знания по использованию фасоли в различных изделиях;
- передать личный опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности;
- отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе проблему;
- совершенствовать и развивать самостоятельность в проявлении фантазии;
- развивать вкус, творческую инициативу;
- формировать профессиональные умения и навыки по специальности «Технология продукции общественного питания».

*Результат мастер-класса:* освоение студентами навыков по приготовлению блюд и работы с фасолью; мотивация к обучению по данной профессии.

*Методы проведения мастер-класса:* Объяснение, практический показ технологии приготовления блюд, наглядный показ приготовления блюд на выходе.

*Материально-техническое оснащение мастер-класса:* фасоль, лук, чеснок, сливочное масло, домашняя сметана, кинза, укроп, говядина, осетинский сыр, болгарский перец (желтый, красный, зеленый), растительное масло, соль, специи, абхазская аджика.

*Оборудование:* весы, электрическая плита, холодильник.

*Инструменты* – ножи, выемки, разделочные доски, посуда.

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время	Примечание
1.	Организационный момент	2	Встреча участников мастер класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	13	Проводится мастером. Объявление темы мастер класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов. Участникам предоставляется информация по данной теме мастер-класса.

3.	Практическое занятие	30	Приготовление блюд сопровождается подробным словесным объяснением.
4.	Рефлексия (подведение итогов)	15	Совместное обсуждение результатов мастер-класса. Дегустация блюд.

### **Лобио из красной фасоли по-грузински**



#### **Ингредиенты:**

Красная фасоль — 1 стакан

Репчатый лук — 1 шт.

Чеснок — 2-3 зубчика

Грецкие орехи — 100 грамм

Зелень — по вкусу

Специи — по вкусу

Количество порций: 2-3



Перед началом приготовления этого блюда нам нужно замочить фасоль в холодной воде. Оставьте ее на ночь, а если нет такой возможности, то минимум на 3 часа. Затем варите в несоленой воде до тех пор, пока на ней не появятся трещинки.



Затем готовую фасоль откиньте на дуршлаг и оставьте, пока не приготовятся овощи.



Измельчаем репчатый лук.



Также мелко нарезаем чеснок.



И грецкие орехи. Теперь все нужно будет обжарить.



Сразу обжариваем лук, затем добавляем чеснок, а в середине жарки вводим грецкие орехи. Жарим все на растительном масле.



Тем временем берем толкушку и немного придавливаем фасоль.



Добавляем нашу луковую поджарку и нашинкованную зелень (в данном случае это кинза).



Все перемешиваем и подаем к столу. Этот рецепт приготовления лобио из красной фасоли по-грузински очень простой и быстрый (не нужно ничего тушить).

## ДЖЭШЛИБЖЭ — СОУС ИЗ ФАСОЛИ



### Ингредиенты и посуда:

- красная фасоль — 350 г
- дольки чеснока — 4 шт
- большая луковица — 1 шт
- сметана или сливки — 250 мл
- сливочное или подсолнечное масло для жарки — 25 г
- кабардинский сыр или сыр фета (пожеланию) — 100 г
- высушенный и перемолотый чабрец
- соль
- блендер
- кастрюля и сковорода

### Способ приготовления:

1. Фасоль замочить на ночь, а затем сварить. Процесс варки у меня обычно занимает 35 минут. Важно при этом поменять воду как только она закипит. Еще очень важно не добавлять соли про варке. Солить будем уже готовый фасолевый соус. Кроме того, если вы захотите добавить сыр в Джэшлибжэ, то возможно соль вам уже и не понадобится.
2. Блендером перемолоть фасоль до однородного пюреобразного состояния.
3. Лук мелко нарезать.
4. На сковороде растопить сливочное масло.
5. Обжарить лук до золотистого цвета.
6. Добавить фасоль к луку, обжарить в течении нескольких минут.
7. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, добавить в фасоль.
8. Влить сметану или сливки, а также сыр, дать закипеть и дать потомиться на мелком огне в течении нескольких минут.

## Рулет-паштет из фасоли



### *Ингредиенты для приготовления рулета-паштета из фасоли:*

- фасоль красная сухая – 300 г
- орехи грецкие – 150 г
- чеснок – 2-3 дольки
- сливочное масло – 100-150 г
- паприка сладкая – 1 ч.л.
- кориандр – 1 ч.л.
- соль, черный перец – по вкусу



Красную сухую фасоль перебрать, замочить водой на 3-4 часа, а лучше всего – на ночь. На следующий день воду слить, набрать новую в пропорции одна часть фасоли – две части воды. Варить на медленном огне, не подсаливая и не помешивая, до готовности. Отвар слить в отдельное блюдо, а фасоль остудить.



Грецкие орехи измельчить в мелкую крошку в блендере.



Кориандр горошком истолочь в ступке, смешать с паприкой и черным свежемолотым перцем.



Остывшую отваренную фасоль измельчить блендером или пропустить два раза через мясорубку. Если паштетная масса получается суховатой – добавить немного фасолевого отвара.



Всыпать в пюре подготовленные пряности, посолить по вкусу.



Добавить в паштет из фасоли выдавленный через пресс чеснок.



Переложить измельченные орехи. Все хорошенько перемешать, чтобы орехи и пряности равномерно распределились по массе.



Застелить рабочую поверхность пищевой пленкой, паштет из фасоли распределить прямоугольным слоем толщиной в 1 сантиметр.



Лопаткой или ложкой нанести на паштет мягкое сливочное масло (можно заменить плавленным сыром). Толщина сливочного масла – по желанию, от 0,3 до 0,5 см.



Помогая себе пищевой пленкой, скрутить паштет из фасоли рулетом, затем плотно обернуть этой же пленкой, положить в холодильник на 3-4 часа для охлаждения.



Охлажденный рулет-паштет нарезать ровными ломтиками и, положив их на хрустящие хлебцы, подать на стол.



## **Заключение**

Данная работа обобщает личный опыт работы педагога.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Большим плюсом при проведении мастер-класса будут, представленные мастером, письменно оформленные программы, методические разработки, иллюстративные материалы.

Наличие этих материалов позволит участникам мастер-класса за короткое время погрузиться в сущность представляемого педагогического опыта.

Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.