



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЭЛХОТОВСКИЙ
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКОГО ТРУДА ДАГКО ЕЛАМУРЗАЕВИЧА
НАКУСОВА»**

Методическая разработка открытого урока на тему:

«БЛЮДА ИЗ МЯСА»

В группе по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»



Разработчик: Габараева Сима Авдуловна
мастер п/о

Эльхотово, 2023г

МДК.05.01: Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы

Тема урока: МЯСНЫЕ БЛЮДА

Цель урока:

Обучающая Сформировать у учащихся умение правильно выбирать нужные ответы на поставленные вопросы.

Воспитывающая Продолжить формирования ответственного отношения к работе при осуществлении самоконтроля, воспитание стремления к творческому подходу в разрешении производственных ситуаций и анализу причин брака.

Развивающая Сформировать у обучающихся умение обосновывать ответы на заданные вопросы, закрепить навыки самоконтроля при выполнении самостоятельной работы, анализировать и уметь устранить причины брака продолжить формирование умения выделять главное в сложившейся производственной ситуации.

Тип урока: закрепление полученных знаний; контрольно-обобщающий.

Методы:

Обучение – показательный, диалогический, алгоритмический.

Преподавание – объяснительный, стимулирующий, конструктивный.

Учение – репродуктивный, частично-поисковой, практический.

Воспитание – убеждение, упражнения, поощрения.

Ход урока:

1. Организационный момент – 2 мин.
2. Профессиональная разминка (устно, 20 блиц вопросов) – 5 мин.
3. Вопрос – ответ между командами – 7 мин.
4. Конкурс – тест (письменно, параллельно с 5 конкурсом).
5. Конкурс капитанов по типу лотереи «Ромашка» – 5 мин.
6. Домашнее задание: интересные блюда – 5 мин.
7. Конкурс – смекалка – 3 мин.
8. Рассчитать количество мяса для приготовления блюд (параллельно с 7 конкурсом).
9. Технология приготовления блюд представленных на конкурс – 5 мин.
10. Подведение итогов – 2 мин.
11. Домашнее задание – 1 мин.
12. Реферат – 5 мин.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ УРОКА:

- ✓ Натуральные образцы – как наглядное пособие по данной теме;
- ✓ Сборники рецептов;
- ✓ Технологические карты;
- ✓ Рефераты;
- ✓ Плакаты.

МЕЖПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ:

1. Товароведение пищевых продуктов: «Блюда из мяса».
2. Организация производства и обслуживания на ПОП: «Организация работы мясного цеха».
3. Физиология питания и санитарии: «Санитарные требования к кулинарной обработки продуктов».
4. Биология: протеины, белки (свойства применения).
5. Химия: жиры, белки, строение, свойства, применение.
6. Русский язык: грамматика.

ХОД УРОКА.

1. Организационный момент:

- ✓ Прием рапорта о наличии учащихся;
- ✓ Психологический прием расположение аудитории к себе; распределение по микрогруппам;
- ✓ Информация о форме проведения урока;
- ✓ Выяснение неясных вопросов по пройденным темам;
- ✓ Проверка готовности к уроку.

Мотивация на урок: сегодня мы проводим открытый урок по теме: « БЛЮДА ИЗ МЯСА».

Эпиграф:

Земля и потому еще щедра,
Что в мире существуют повара,
Благословенны их простые судьбы,
А руки, словно помыслы, чисты.
Профессия у них – добро, по сути.
Злой человек не встанет у плиты.

Роберт Рождественский

Моя задача проверить усвоение данной темы, оценить ваши знания, повторить технологию приготовления, оформления, выход и правила подачи, закрепить полученные знания.

Ваша задача – внимательно слушать вопросы, думать и проявлять активность.

Урок состоит из теоретической части, которую мы проводим в форме интеллектуально-дидактической игры. Напоминаю наш порядок проведения урока. Вы уже распределились на четыре микрогруппы. Наша игра будет проходить в виде соревнования между микрогруппами, в результате чего будет выявлена команда победительница. В игре восемь конкурсов.

Уровень качества профессиональных знаний определяется по следующим критериям:

- ✓ За верный и полный ответ команда получает – 5 баллов,
- ✓ За верный, но не полный ответ – 4 балла,
- ✓ За дополнения – 2 балла,
- ✓ За неверный ответ – 0 баллов.

Помощником будет мой ассистент, который будет мне помогать в оценке ответов и записи полученных вами баллов. Каждая команда выбирает себе капитана. Капитан фиксирует работу всех своих членов команды в оценочных листах, которые сдадут мне по окончании урока.

КОНКУРС № 1 – 5 МИН.

Разминка «Блиц вопросы» устный опрос.

- ✓ Как называют мясо, еще не остывшее, после убоя? (парное).
- ✓ Лакомое блюдо гномов? (морковь).
- ✓ Как называется нежная часть говядины? (вырезка).
- ✓ Какой из субпродуктов после варки нужно опускать в холодную воду? (язык).
- ✓ Какой из субпродуктов нужно вымачивать 2 – 3 часа? (почки).
- ✓ Самый всеильный овощ? (лук).
- ✓ Сколько можно хранить свежезабитую птицу в холодильнике непотрошенной? (2 дня).
- ✓ Чем смазывают мясо перед жаркой, чтобы оно было вкуснее? (горчица).
- ✓ Закусочная, маленький ресторан? (бистро).
- ✓ Что образуется на поверхности мяса во время жаренья? (корочка).
- ✓ Любитель и знаток тонких, изысканных блюд? (гурман).
- ✓ Лучший пищевой жир? (сливочное масло).
- ✓ Передача Андрея Макаревича? (СМАК).
- ✓ Итальянский пирог? (пицца).

- ✓ Пирог из слоеного теста? (курник).
- ✓ Чтобы мясо было мягче и ароматнее, в какой посуде его лучше тушить, в открытой или закрытой? (в закрытой).
- ✓ В какой посуде следует жарить мясо, в открытой или закрытой? (в открытой).
- ✓ Для быстрого образования корочки, температура должна быть: 270 или 150 С?
- ✓ Производное от греческого слова «маргаров», означающий «перламутровый»? (маргарин).

Обобщение первого конкурсного задания.

КОНКУРС № 2 – 7 МИН.

Вопрос -ответ между командами. Взаимопроверка.

№ вопроса	Вопрос	Ответ
1	Нужно ли срезать весь жир с мяса для тепловой обработки?	Тонкий слой жира во время тепловой обработки удерживает влагу, и изделия получаются более сочными.
2	Сколько раз нужно переворачивать мясо во время жарки?	Мясо нужно переворачивать как можно меньше, иначе выделяется слишком много сока, который мешает образованию поджаристой корочки.
3	Как правильно разогреть «вчерашнее» мясо?	Нужно сбрызнуть его холодной водой, мясо утратит неприятный привкус и будет как свежезажаренное.
4	Как правильно зажарить или потушить мясо крупным куском?	Нужно чаще поливать его соком или соусом, с которым оно приготавливается, тогда мясо становится мягче и сочнее. Если не делать этого, то образуется толстая корочка, которая портит вкус изделия и делает его жестким. Но поливать можно только после того, как мясо зарумянится.
5	Что нужно сделать с печенью перед обжариванием, для улучшения вкусовых качеств?	Перед обжариванием ее нужно подержать в молоке 2 – 3 часа.
6	Как можно пожарить печень?	Можно нашинковать чесноком. Для этого концом узкого ножа сделать в каждом

		куске несколько прорезов и в каждый прорез вложить ломтик чеснока.
7	Как правильно сварить говяжьи и свиные почки?	Перед тепловой обработкой необходимо до половины надрезать почку с одной стороны и выдержать в холодной воде 2 – 3 часа, а затем варить в другой воде при слабом кипении в течение 1 – 1,5 часа, затем промыть холодной водой.
8	Как сварить легкое?	При варке легкое всплывает, чтобы оно равномерно проварилось, посуду накрывают крышкой.

Обобщение второго конкурсного задания.

КОНКУРС № 3.

**Конкурс – тест. Самостоятельная работа по определению:
из какой части туши можно приготовить указанные блюда.**

1 команда

Часть туши говядины	Ростбиф	Мясо, тушенное крупными кусками	Мясо отварное	Бифштекс	Фил е	Лангет	Антрекот
Вырезка	+			+	+	+	
Толстый и тонкий край	+						+
Верхний, боковой, наружный кусок; зад, ноги.		+					
Лопаточная часть			+				
Грудинка, покромка							

2 команда

Часть туши свинины	Котлеты натуральные	Шницель	Свинина духовая	Шашлык	Гуляш	Раг у	Жареная целиком
Корейка	+			+			+
Окорок		+		+			+
Лопаточная часть			+		+		+
Грудинка						+	+
Шея					+		+

3 команда

Часть туши баранины	Для жарки целиком в фаршированном виде	Колета отбивная	Эскалоп	Раг у	Жаркое по-домашнему	Плов	Шашлык по-кавказски
Корейка		+	+				+
Окорок							
Лопаточная часть					+	+	
Грудинка	+			+			
Шея				+	+		

4 команда

Части туши говядины	Зразы отбивные	Азу	Гуляш	Ромштекс	Бефстроганов	Говядина духовая	Поджарка
Вырезка					+		
Тонкий толстый край.				+	+		+
Боковой, наружный, части задней ноги	+	+				+	
Лопаточная кость			+				
Грудинка			+				
Покромка			+				

Обобщение третьего конкурсного задания.

КОНКУРС КАПИТАНОВ № 4 – 5 МИН.

По типу лотереи «Ромашка» – метод активного обучения.

№ вопроса	Вопрос	Ответ
1	Сколько воды берут для варки субпродуктов?	Субпродукты обычно варят в большом объеме воды, что способствует извлечению из почек и рубцов растворимых веществ, обладающем неприятным запахом.
2	Что нужно сделать с мозгами перед кулинарной обработкой?	Мозги на 1 – 2 часа заливают холодной водой, чтобы набухла пленка. Отделять ее надо, не вынимая сырье из воды.
3	Как правильно пожарить мозги?	Если мозги жарят во фритюре, то их сначала варят до готовности, а затем панируют в муке, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.
4	Как определить готовность мяса?	Готовность определяют проколом поварской иглы; в готовое мясо игла входит свободно, вытекающий сок бесцветен.
5	Как правильно нарезают порционные и мелкокусковые полуфабрикаты?	Нарезают из крупнокусковых поперек волокон.
6	Как приготовить котлетную массу?	Котлетное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с кусками черствого хлеба, замоченного в молоке или воде и отжатого, добавляют перец, соль еще раз пропускают через мясорубку, добавляют воду, вымешивают, выбивают, формуют изделия.
7	Почему нельзя долго выбивать котлетную массу?	Нельзя долго выбивать котлетную массу, т. к. отделится жир, и изделия будут сухими.
8	Как приготовить рубленую массу?	Котлетное мясо пропускают через мясорубку, вместе с жиром, добавляют воду, соль, перец и хорошо вымешивают, формуют изделия.

Обобщение четвертого конкурсного задания.

КОНКУРС № 5 – 5 МИН.

Домашнее задание: «Из мира интересных блюд», с целью расширения кругозора по новым технологиям приготовления блюд (региональный компонент).

1 команда

Заливное из мозгов, ветчины и яиц.



Мозги – 500 г.
Ветчина – 400 г.
Яйцо отварное – 240 г.
Зелень – 20 г.
Масло сливочное – 150 г.
Сливки – 300 г.
Мясной бульон – 300 г.
Мука – 100 г.
Сухое белое вино – 100 г.
Томатный сок – 300 г.
Репчатый лук – 50 г.
Желатин – 20 г.
Зеленый салат – 100 г.
Соль, сахар.

Мозги очистить от пленок и сварить в подсоленной воде, добавить немного уксуса, чтобы вода была чуть кисловатой, остудить мозги и нарезать кубиками. Ветчину нарезать также, яйца порезать вдоль на 8 частей каждое. В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить, затем положить в форму рядами мозги, яйца, ветчину, каждый ряд полить соусом и после застывания посыпать рубленым зеленым салатом и зеленью. Заполнить всю форму сверху соусом и поставить в холодное место для застывания. Заливное выложить на блюдо, по краю разложить кружечки

помидоров с положенными на них кружечками яиц, между ними разместить кусочки рубленого зеленого салата.

Для соуса:

нашинкованный лук, пассируют до золотистого цвета, добавляют, пассированную на сливочном масле, муку, хорошо размешивают, вливают сливки, доводят до кипения. Разбавляют горячим бульоном, смешивают с томатным соком, снова доводят до кипения, кипятят 2 мин., процеживают, добавляют приготовленный желатин, вливают сухое белое вино, размешивают.

2 команда

Жареная телятина с гарниром «Рояль» из помидоров и шпината.



Телятина – 2000 г.

Молоко – 2000 г.

Топленое масло – 50 г.

Панировочные сухари – 140 г.

Для яичницы «Рояль»:

Шпинат – 300 г.

Бульон – 100 г.

Яйца – 400 г.

Масло – 10 г.

Пюре из помидоров – 300 г.

Сливки – 100 г.

Соль

Кусок телятины с вечера залить молоком и поставить в холодное место, перед жаркой вынуть из молока, промокнуть полотенцем, натереть солью, положить на противень, подложив под телятину березовые лучинки так, чтобы мясо не лежало на противне. Поставить в хорошо разогретую духовку

и пожарить, поливая образующимся соком через каждые 10 мин. Через некоторое время проколоть вилкой, если вилка легко входит в мясо и вытекает светлый сок, мясо готово. Засыпать весь кусок сухарями и, не поливая соком подержать в духовке, чтобы сухари зарумянились и прижарились к телятине. Нарезать телятину тонкими ломтиками, красиво разложить чешуей на середине блюда, кругом обложить ломтиками яичницы «Рояль».

Приготовление яичницы «Рояль»:

Яйца растереть, добавить пюре из шпината, разбавленное бульоном, посолить, тщательно размешать и вылить в кастрюлю, хорошо смазанную маслом. Кастрюлю поставить в толстую глубокую сковороду с холодной водой и варить в духовке, следя за тем, чтобы вода в сковороде не закипала. Затвердевшую массу проткнуть ножом, если нож остается сухим, значит, яичница готова, остудить ее в той же воде, перевернуть на доску и выложить. Нарезать яичницу в виде треугольников и разложить вокруг телятины.

3 команда

Рулет из телячьей грудинки с сосисками.



Телячья грудинка – 1000 г.

Сосиски – 400 г.

Сливочное масло – 100 г.

Перец, соль

Из телячьей грудинки удаляют кости, моют ее, обсушивают, солят с двух сторон, посыпают перцем с одной стороны, по широкому краю грудинки кладут очищенные сосиски, туго заворачивают мясо рулетом, перевязывают

нитками, смазывают маслом, кладут на противень, наливают 200 мл воды и жарят в духовом шкафу, часто поливая соком, выделившимся при жарении. С готового жареного рулета снять нитки, нарезать толстыми ломтиками и разложить в один ряд на длинном блюде. На гарнир можно подать овощи.

4 команда

Говядина по-бургунски.



Мясо – 1000 г.
Морковь – 200 г.
Свежие грибы – 200 г.
Лук репчатый – 100 г.
Чеснок – 10 г.
Свиное сало – 50 г.
Красное сухое вино – 300 г.
Коньяк – 65 г.
Масло растительное – 40 г.
Соль – 10 г.
Черный молотый перец – 3 г.

Мясо нарезают на куски, натирают солью, перцем, наливают в кастрюлю растительное масло и кладут половину нормы сала, кладут мелко нарубленную морковь, сверху слой мяса, затем слой репчатого лука и грибы, посыпать солью и перцем. Остальные продукты уложить в том же порядке (мясо, лук, грибы, морковь). Должно получиться три слоя. Полить вином, коньяком и посыпать перцем, поставить в горячую духовку на 30 – 40 мин.

Обобщение пятого конкурсного задания.

КОНКУРС № 6 – 3 МИН.

Технический диктант, т.е. «А что бы это значило»?

1 команда

В результате этого процесса уменьшается вытекание сока и испарение воды при жарении, а готовое изделие имеет красивую поджаристую корочку. (Панирование).

2 команда

В результате этого процесса происходит размягчение тканей продукта, придается особый аромат, своеобразный вкус. (Маринование).

3 команда

В результате этого процесса происходит размягчение тканей мяса, что способствует лучшему усвоению, во время приема пищи. (Отбивание).

4 команда

В результате этого процесса мясо меньше деформируется и после тепловой обработки легче разжевывается. (Нарезка).

Обобщение шестого конкурсного задания.

Подведение итогов – 2 мин.

**При подведении итогов выяснили, что выиграла: _____
Предоставляем слово счетчикам.**

Объявление оценок с их комментариями.

10. Домашнее задание – 1 мин.

1. Сделать сообщение следующим учащимся

На тему:

- 1. «Какую роль играют холодные блюда и закуски в питании человека».**
- 2. «Краткая характеристика холодных блюд ».**
- 3. «Краткая характеристика холодных закусок».**

2. Реферат

На тему:

- «Блюда из рубленного мяса».**
«Блюда из мяса птицы»

Литература:

- 1.Н.А. Анфимова Кулинария. - М.: Академия, 2010.
- 2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2008.
- 3.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2011.
- 4.Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании. Изд. «Феникс», 2010.
- 5.Дубровская Н.И. Кулинария Лабораторный практикум.- М «Академия», 2011.
- 6.Самородова И.П Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Практикум. – М «Академия», 2017.
- 7.Козлова С.Н. Беденишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – М «Академия», 2007.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. А.И. Здобнов: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Киев 2012г.
 2. А.В. Сосновский: «Блюда из мяса и птицы», Москва 2010 г.
 3. Н.А. Заикина: «Кулинария», Москва 2009г.
 4. И.К. Ройтенберг: «Книга о вкусной и здоровой пище», Урал 2009 г.
 5. Н.И. Ковалев: «Русская кухня», Москва 2010 г.
-
- 7.Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие. - М.: Академия, 2010.
 - 8.Солпачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО –М «Академия», 2010.
 - 9.Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для НПО –М «Академия», 2011.
 - 10.Харченко Н.Э. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М «Академия», 2008.
 - 11.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д.: издательство «Феникс», 2008.
 - 12.Каплина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. М «Академия», 2010.