**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**ОТКРЫТОГО УРОКА**

Профессиональный модуль 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Междисциплинарный курс 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел модуля 2 .Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

Тема2.7Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.

Тема: Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё.

Разработчик: Габдуллина Наталья Николаевна



**Аннотация**

В методическом материале представлена разработка нестандартного урока с элементами инновационных технологий, позволяющая активизировать познавательную активность учащихся, способствующего развитию самостоятельности, самоконтроля на уроках теоретического обучения.

Данная разработка урока по теме: «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из неё» предназначена для проведения занятия теоретического обучения по профессии «Повар, кондитер», а также для мастеров производственного обучения.

**Пояснительная записка**

В современном мире все меняется очень быстро, в том числе и производственные технологии. В связи с этим, необходимо подготовить специалиста не только владеющего профессиональными умениями, но и умениями самоорганизации, самообразования. Эти умения соответствует требованиям государственного образовательного стандарта.

Методическая разработка урока по теме «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее» междисциплинарного курса 01.02

предназначена для проведения занятия теоретического обучения, по профессии «Повар, кондитер».

Цель урока: совершенствование методики проведения уроков с использованием интерактивных технологий обучения и современных производственных технологий.

При проведении урока основная задача – это освоение профессиональных компетенций, но в свете современных требований к специалисту делается акцент на формирование общих компетенций.

Урок разработан с элементами педагогической технологии - формирования профессиональных и общих компетенций.

В разработке представлены:

* план урока по теме «Приготовление котлетной массы. Блюда из котлетной массы»;
* методика проведения мотивации, актуализации, изложения нового материала;
* методический материал для проведения урока;
* презентация к уроку;

Урок обеспечен в полном объеме дидактическими средствами обучения.

Методическая разработка может быть актуальна для подготовки и проведения уроков учебной практики, в контексте современных требований образовательного профессионального стандарта.

*Ожидаемый результат*

К концу урока каждый обучающийся будет знать по теме «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее»:

• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

• последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

**Прогнозируемый результат**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ОК 04

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

**ХОД УРОКА.**

**Тема урока: «Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё».**

**Цель заняти**я: ознакомление с технологией приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее; изучение основных способов приготовления.

**Тип урока:** лекционное занятие

**Материально-техническое оснащение**: доска, проектор, презентация

**Источники для изучения материала/выполнения задания (учебники, интернет-ресурсы, методические рекомендации**):

1. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с. 5. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учеб.для студентов сред.проф.образования -2-е изд. - Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.. 6. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Ссылка на презентацию <https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-kotletnoy-massi-i-polufabrikati-iz-nee-3385611.html>

**План урока.**

1.Приготовление котлетной массы

2.Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы

3.Отличительные особенности рубленной массы от котлетной массы

4. Требования к качеству котлетной массы полуфабрикатов из птицы

**На этом уроке Вы должны изучить:**

- технологию приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из нее;

- особенности приготовления полуфабрикатов из котлетной массы;

- отличительные особенности котлетной массы от натуральной рубленой массы

**Лекционный материал**

**Котлетная масса.**

Для котлетной массы используют кур, бройлеров-цыплят, индеек, рядчиков, тетеревов, куропаток, глухарей, фазанов, кроликов. У птицы используют всю мякоть тушек, а у дичи (кроме фазанов и куропаток) — только филе. Мякоть отделяют от костей и кожи (можно использовать мякоть и вместе с кожей), пропускают через мясорубку вместе с внутренним жиром. Измельченное мясо соединяют с замоченным в воде или молоке пшеничным хлебом без корок, кладут соль, перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Внутренний жир можно заменить сливочным маслом или маргарином сливочным. Из котлетной массы готовят котлеты, биточки, зразы, фрикадельки и др. Биточки и котлеты. Для приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют. Биточки обычно не панируют, так как их часто припускают. Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами.

Полуфабрикату придают круглую форму и панируют в сухарях.

 

.

**Биточки и котлеты**. Для их приготовления котлетную массу порционируют, панируют в белой панировке и придают соответствующую форму. При приготовлении биточков паровых полуфабрикаты не панируют.

**Котлеты пожарские**. Для приготовления котлетную массу разделывают по 3 - 4 шт. на порцию. Форма полуфабриката яйцевидно-приплюснутая, панируют в фигурной панировке (кубики или соломка из хлеба) и придают яйцевидно-приплюснутую форму.



**Требования к качеству**

Масса должна иметь мягкую, однородную консистенцию, запах, свойственный доброкачественному мясу. Кот­летную массу из мяса птицы и дичи, еще не сформированную, укладывают на противни слоем 5...7 см и сразу охлаждают. Изделия из котлетной массы укладывают на ребро под углом в один ряд. Не следует при хранении складывать вместе мясо различных видов птицы и изделия из него.

**Сроки хранения**

После приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйствен­ной птицы и дичи их немедленно охлаждают до температуры 6 °С. Хранят полуфабрикаты при температуре О...4°С в металлических ящиках и на лотках в холодильных камерах.

**Вопросы для закрепления материала**

1.Какое значение имеет использование хлеба в котлет­ной массе?

(Хлеб в котлетной массе впитывает и удерживает жидкость,

способствует размягчению соединительной ткани.)

2. С какой целью выбивают котлетную массу?

(Котлетную массу выбивают, чтобы насытить кислородом и масса стала

однородной , а изделия воздушными, мягкими.)

3. Изделия с котлетной массы имеют клейкую консистенцию. Какую ошибку допустил повар?

(Повар замочил хлеб в теплой воде, а необходимо в холодной.)

4.Назовите виды панировок для изделий из котлетной массы.

(Виды панировок — сухари, мука, двойная панировка, яйца или льезон.)

5. Почему помытое мясо птицы необходимо обсушить?

(Обсушивают, чтобы легко и быстро мясо нарезать и чтобы оно не скользило в руках)

6. Почему нельзя размораживать мясо птицы в воде?

(Потому, что из мяса в воду переходят водорастворимые белки, витамины, экстрактивные вещества)

7.При сохранении котлетной массы она стала серой с неприятным запахом. В чем причина и как этого избежать?

(В котлетную массу добавить сырой лук или чеснок, и чтобы масса не стала серой, ее следует использовать немедленно.)

8.Почему в котлетную массу добавляют черствый хлеб, а не свежий?

(Черствый хлеб поглощает жидкость в середине изделий и придает изделиям рыхлость, а свежий — неприятную липкость.)

9.Приготовили 150 шт. биточков и все они потрескались. В чем причина и как этого избежать?

(Неправильное совершили приемы панирования п/ф, панировка попала в середину изделий. И необходимо было сделать пробную жарку.)

**Запишите домашнее задание:** Законспектировать материал с помощью учебника «Кулинария» Н.А. Анфимова, М: «Академия», 2012 -стр101.