Министерство образования, науки и молодежной Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»

*План-конспект занятия*

**По МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

*Тема занятия:*

*Ассортимент, характеристика полуфабрикатов из мяса для сложных блюд*

 Преподаватель:

Беднякова Мария Геннадьевна

с. Большое Болдино, 2021 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тип занятия: комбинированное****Цели****Образовательная:****Изучить:**- механическую обработку мяса;- ассортимент полуфабрикатов из мяса;-характеристику полуфабрикатов из мяса для приготовления сложных блюд**Развивающая**Развивать познавательную деятельность, память, мышление, умение работать в коллективе. Научиться анализировать и делать выводы.**Воспитательная:** -формировать интерес к будущей специальности, - побуждать желание к обучению, стремлению освоения профессиональных и общих компетенций.**Методы обучения**:-словесный-наглядный-практический метод.**Оборудование:** Мультимедиа, В занятие включено содержание, направленное на формирование у обучающихся следующих общих компетенций и профессиональных компетенцийПК 1.2. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.**Ход урока:****I. Организационный момент (3 мин.).**Приветствие, проверка посещаемости, сообщение темы, цели занятия и задач для ее выполнения. **II. Актуализация знаний (7 мин.).**Блиц-опрос по теме «Товароведная характеристика мяса. Сроки реализации, температура и условия хранения мяса. Требования к мясу»1. Понятие мяса?
2. Что является основным сырьем для производства мяса и мясных продуктов?
3. Классификация мяса по виду убойного животного?
4. Характеристика мяса говядины?
5. Мясо какого крупного рогатого скота не допускают к реализации в общественном питании?
6. Классификация мясо свиней по полу?
7. Классификация мяса по термическому состоянию?
8. Сроки хранения свинины в охлаждаемых камерах при t от 0 до +2 С?
9. Сроки хранения говядины в охлаждаемых камерах при t от 0 до – 2 С?
10. Сроки хранения мяса в морозильных камерах при t до -12 С?
11. Каким методом определяют доброкачественность мяса?

**III. Изложение нового материала с использованием мультимедиа ( 35 мин)**Мясо поступает на предприятия общественного питания целыми тушами, полутушами и четвертинами. Перед тем как перейти к производство полуфабрикатов, мясо должно пройти механическую обработку. Мясо обрабатывают в мясном (заготовочном) цехе, который должен быть расположен рядом с камерами хранения мяса.Обработка мороженого мяса состоит из следующих стадий: оттаивания, обмывания, обсушивания, кулинарной разделки и обвалки, зачистки и сортировки мяса, приготовления полуфабрикатов. Охлажденное мясо обрабатывают без предварительного оттаивания.Оттаивание мяса проводят для того, чтобы легче и удобнее было осуществлять дальнейшую обработку. В мороженом мясе сок находится между волокнами в виде кристаллов льда.При медленном оттаивании в камере под­держивают температуру от 0 до 6–8 °С и влажность воздуха 90–95%. Мясо оттаивают крупными частями (тушами, полутушами, четвертинами), их подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой и не касались пола и стенПри быстром оттаивании в камере поддерживают температуру 20–25 °С и влажность воздуха 85– 95%, для чего в неё подают подогретый увлажненный воздух.При обмывании с поверхности мяса смывают загрязнения, микроорганизмы и их споры. На крупных предприятиях общественного питания мясо обмывают в моечных помещениях. Если мясо говядины поступило на предприятие общественного питания целыми тушами, то после обмывания нужно разделить тушу на полутушу.Разделка полутуш мяса состоит из последовательных операций: разделения на отруба, обвалки отрубов (отделения мякоти от костей), жиловки и зачистки (удаления сухожилий, пленок, хрящей). Основным назначением разделки и обвалки является получение частей мяса, различных по своему кулинарному назначению.Разделку мяса производят в помещении с температурой воздуха не выше 10 °С, чтобы мясо не нагревалось. Если на предприятие говядина поступила полутушами, то её делят на переднюю и заднюю четвертины.https://ds05.infourok.ru/uploads/ex/0b45/00141bfc-71ccf1df/img9.jpgПосле того как тушу разделили на отруба, далее переходят к следующей операции – это обвалка.Обвалка – это отделение мякоти от костей. Эту операцию производят очень тщательно, чтобы на костях не оставалось мяса, а полученные куски не имели глубоких надрезов (не более 10 мм).Далее производят зачистку.При зачистке частей мяса удаляют сухожилия, грубые, поверхностные пленки, хрящи и лишний жир. Кроме того, у кусков мяса с краев обрезают тонкие закраины. Межмышечные соединительные ткани и тонкие поверхностные пленки оставляют. Зачищают мясо, чтобы оно не деформировалось. Из зачищенного мяса удобнее нарезать порционные полуфабрикаты.Зачищенное мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования. Давайте рассмотрим подробнее на примере схемы 2.C:\Users\Беднякова\Desktop\govyadina.jpgИтак, мы произвели с вами механическую обработку мяса говядины, теперь переходим к приготовлению полуфабрикатов.Давайте вспомним с вами, что такое полуфабрикат.Полуфабрикат- это изделие, прошедшее первичную обработку, но не готовое к употреблению.Полуфабрикаты из говядины подразделяются на:-крупнокусковые-порционные-мелкокусковые-рубленые.Давайте рассмотрим каждый полуфабрикат подробнее.***Крупнокусковые полуфабрикаты*** — это куски мякоти, состоящие из одного или нескольких крупных мускулов, которые представляют собой единое целое, и характеризующиеся неодинаковой технологической ценностью. Поверхность ровная, без глубоких надрезов мышечной ткани, сухожилия и грубые поверхностные пленки удалены. Тонкая поверхностная пленка и межмышечная соединительная ткань оставлены.**Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов:**

|  |
| --- |
| ***Крупнокусковые полуфабрикаты*** |
| Ростбиф  | Вырезка, толстый и тонкий края | 1... 2 кг | Жаренье |
| Тушеное мясо | Верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо зачищают. Сухожилия надрезают | 1,5... 2,5 кг | Тушение |
| Шпигованное мясо | Верхний, внутренний, боковой, наружный куски тазобедренной части | 1,5 ... 2 кг | То же |
| Отварное мясо | Лопаточная, подлопаточная, грудин­ка, покромка, боковой и наружный куски тазобедренной части | 1,5... 2 кг | Варка |

***Порционные полуфабрикаты*** — куски мякоти определенных формы, размера и массы, нарезанные поперек мышечных волокон из определенных крупнокусковых полуфабрикатов и подвергнутые дополнительной технологической обработке. Порционные полуфабрикаты бывают натуральные и панированные.**Ассортимент порционных полуфабрикатов:**

|  |
| --- |
| Порционные полуфабрикаты |
| Бифштекс | Утолщенная часть (головка) вырезки под прямым углом. Мясо слегка отбивают | Округлая форма. Толщина 2... 3 см. По 1 куску на 1 порцию | Жаренье |
| Филе | Средняя часть вырезки под прямым углом. Мясо не отбивают | Цилиндрическая форма. Толщина 4... 5 см. По 1 куску на 1 порцию | Жаренье |
| Лангет | Тонкая часть (хвостик) вырезки под углом 40...45. Мясо отбивают | Овальная форма. Толщина 1... 1,5 см. По 2 куска на 1 порцию | Жаренье |
| Антрекот | Толстый и тонкий края. Мясо отбивают. Сухожилия надрезают | Овально-продолгова­тая форма. Толщина 1,5... 2 см. По 1 куску на 1 порцию | Жаренье |
| Стейк (телятина) | Вырезка. Сухожилия надрезают. Мясо сильно отбивают | Овально-продолговатая форма. По 1 куску на 1 порцию | Жаренье |
| Говядина духовая | Боковой и наружный куски тазобедренной части. Мясо отбивают | Толщина 1,5... 2 см. По 1... 2 куска на 1 порцию | Тушение |
| Зразы отбивные | То же | То же | То же |

***Мелкокусковые полуфабрикаты*** — кусочки мякоти или мясокостные кусочки небольшой массы (5—40) г, определенных размера и формы, нарезанные поперек мышечных волокон или нарубленные из определенных крупнокусковых полуфабрикатов, характеризующиеся определенным соотношением мышечной, жировой или костной тканей.**Ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов:**

|  |
| --- |
| Мелкокусковые полуфабрикаты |
| Бефстроганов | Толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части. Обрезки вырезки | Брусочки длиной 3... 4 см, по 5 ... 7 г | Жаренье |
| Поджарка | Толстый и тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части. Обрезки вырезки | Брусочки длиной 4... 5 см, по 10... 15 г | Жаренье |
| Шашлык из говядины | Вырезка | Кубики по 40 г | Жаренье |
| Азу | Боковой и наружный куски тазобед­ренной части | Брусочки длиной 4... 5 см, по 10... 15 г | Тушение |
| Гуляш | Лопаточная, подлопаточная части, покромка, грудинка | Кубики по 20... 30 г | Тушение |
| Жаркое по- домашнему | Боковой и наружный куски тазобед­ренной части | 2... 4 куска массой по 30... 40 г на 1 порцию | Тушение |

***Рубленые полуфабрикаты*** — кулинарные изделия определенных формы, размера и массы, изготовленные из измельченного котлетного мяса по определенной рецептуре. Рубленые полуфабрикаты подразделяют на натуральные и из котлетной массы. В котлетной массе в качестве наполнителя используют в основном хлеб, а также овощи, крупы. Рубленые полуфабрикаты вырабатывают панированными и непанированными.**Виды полуфабрикатов из рубленой массы и их кулинарное использование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Особенности | Форма и размер, количество на 1 порцию | Вид панировки | Кулинарное использование |
| *Бифштекс рубленый* | Говядина и шпик свиной кубиками | Приплюснуто-округлая форма толщиной 2 см По 1 шт. | --- | Для жаренья |
| *Котлеты полтавские* | Говядина и шпик свиной кубиками, чеснок | Овальная форма с одним заостренным концом По 2 шт. | Сухарная | Для жаренья |
| *Шницель натуральный рубленый* | Говядина, смачивают в льезоне   | Оваль­ная форма Толщина 1 см По 1 шт. | Сухарная | Для жаренья |
| *Фрикадельки* | Говядина, сырой репчатый лу­к, сырые яйца | Шарики по 7... 10 г По 8-10 шт. | --- | Для варки и запекания |

 **Виды полуфабрикатов из котлетной массы и их кулинарное использование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Полуфабрикат | Форма и размер (в см), количество на 1 порцию | Вид панировки | Кулинарное использование |
| Котлеты | Овально - приплюснутая с одним заостренным концом. Длина 10-12; толщина 2-2,5; диаметр 5. По 1 - 2 шт. | Красная или белая сухарная | Для жаренья |
| Биточки | Округло-приплюснутая. Диаметр 6, толщина 2. По 1 - 2 шт.   | Красная пли бе­лая сухарная | Для жаренья и запекания |
| Зразы рубленые | Кирпичик с овальными краями. По 1 - 2 шт. | Красная | Для жаренья |
| Шницель рубленый | Овально-приплюснутая. Толщина 1. По 1 шт. | Красная | Для жаренья |
| Тефтели | Шарики. По 2 - 4 шт. | Мучная | Для тушения и запекания |
| Рулет | Овальная. По 1 - 2 куска | Сухарная | Для запекания |

 |
| **IV. Закрепление изученного материала (30 мин.).**Работа с учебником Васюкова А. Г. Технология продукции общественного питания» на znanium.ru. Заполнение таблицы (Приложение 1)Тестирование (Приложение 2)**V. Рефлексия ( 5 мин)****«Анкета» (выбранное подчеркнуть)**1. На уроке я работал активно/пассивно2. Своей работой на уроке я доволен/не доволен3. Урок для меня показался коротким/длинным4. За урок я не устал/ устал5. Мое настроение стало лучше/стало хуже6. Материал урока мне был понятен/не понятен7. Урок был полезен/бесполезен8. Урок был интересен/скучен**VII. Информация о домашнем задании (3 мин.).**Ответить на вопросы для самоподготовки студентов. Учебник Васюкова А.Т на znanium.ru**VIII. Итог занятия (5 мин.).**Выставить оценки обучающимся, главным критерием которых будет являться активность при опросе и правильность составления производственной программы предприятия общественного питания.Приложение 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид полуфабриката** | **Ассортимент полуфабрикатов** | **Способ тепловой обработки** | **Гарнир** | **Соус** | **Технология приготовления** |
| **Крупнокусковые**  | Ростбиф | Жарка | Отварной картофель, запеченные овощи, жареные овощи | Соус красный основной, соус | Натирают солью, перцем, специями, жарят |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Мелкокусковые**  | Шашлык | Жарка на открытом огне | Жареный картофель, свежие овощи | Луково-томатный | Маринуют в кислой среде с добавлением соли, специй, репчатого лука, жарят на открытом огне |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Рубленые** | Бифштекс рубленый | Жарка | Отварные овощи, рис с овощами | Соус голландский | Говядину и шпик нарезают мелкими кубиками, добавляют соль, специи, придают овально-округлую форму и жарят основным способом  |
| Порционные  | Антрекот | Жарка | Жареный картофель, запеченный картофель | Соус луковый | Отбивают, натирают солью, специями, жарят основным способом |
|  |  |  |  |  |

Приложение 2**ТЕСТЫ**1. Выберите только крупнокусковые п/ф:а) ростбиф; б) лангет; в) антрекот; г) тушеное мясо; д) говядина духовая.2. Выберите п/ф, которые нарезают только из вырезки:а) ромштекс; б) бифштекс; в) лангет; г) эскалоп; д) филе; е) антрекот.3. Выберите порционные натуральные п/ф, которые нарезают из толстого и тонкого краев говядины:а) котлета натуральная; б) шницель; в) филе; г) антрекот; д) ростбиф.4. Выберите из каких частей нарезают п/ф мясо тушеное:а) верхний и внутренний кусок т/б части;б) боковой и наружный кусок т/б части;в) толстый и тонкий край;г) вырезкад) лопаточная и подлопаточная части.5. П/ф ромштекс это:а) крупнокусковой; б) мелкокусковой; в) натуральный порционный; г) панированный порционный.6. Из хвостовой части вырезки вырезки нарезают:а) антрекот; б) филе; в) лангет; г) эскалоп; д) шницель7. Какой п/ф готовиться в порционном виде из свинины, из рубленой и котлетной массы:а) ромштекс; б) шницель; в) антрекот; г) котлета натуральная; д) эскалоп.8. Выберите порционный панированный п/ф из говядины:а) антрекот; б) эскалоп; в) говядина духовая; г) филе; д) ромштекс; е) котлета полтавская.9. Выберите п/ф, которые готовятся из рубленой массы:а) бифштекс; б) антрекот; в) люля-кебаб; г) эскалоп; д) ромштекс; е) зразы.10. П/ф мясо отварное нарезают из:а) толстого и тонкого краев;б) верхнего и внутреннего кусков т/б части;в) лопаточной и подлопаточной частей;г) вырезки;д) грудинки и покромки.11. П/ф гуляш нарезают из:а) вырезки; б) лопаточной и подлопаточной частей; в) толстого и тонкого краев; г) бокового и наружного куска т/б части.12. П/ф лангет это:а) натуральный порционный; б) панированный порционный; в) мелкокусковой; г) крупнокусковой.**Эталон ответов: 1-а,г; 2-б,в,д; 3-г; 4-а,б; 5-г; 6-в; 7-б; 8-д; 9-а,в; 10-в,д; 11-б; 12-а;** |
|  |

 |