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 компетенций  ПК 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 стен  При 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.jpg  После 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.jpg  Итак, 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/пассивно  2. Своей работой на уроке я доволен/не доволен  3. Урок для меня показался коротким/длинным  4. За урок я не устал/ устал  5. Мое настроение стало лучше/стало хуже  6. Материал урока мне был понятен/не понятен  7. Урок был полезен/бесполезен  8. 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) вырезка  д) 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) шницель  7. 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;** | |  | |