

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Губкинский технологический техникум»

***Методическая разработка урока по теме: «Технологический процесс
приготовления сложных блюд из мяса»***

ПМ 03.01 Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Автор: Королёва Е.А.
преподаватель спецдисциплин

Губкин
2016

ПЛАН – СХЕМА УРОКА

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Тема урока: «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса»

Тип учебного занятия: обобщение и систематизация знаний и способов деятельности

Вид занятия: урок

Цель занятия (дидактическая): Организовать деятельность обучающихся по обобщению знаний и способов деятельности по теме «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса»

Задачи занятия:

Образовательные

1. Создать условия для закрепления в памяти обучающихся знаний и способов действий, которые им необходимы для самостоятельной работы.
2. Обеспечить формирование целостной системы знаний через решение проблемных ситуаций, используя необычное рассмотрение предмета.
3. Обеспечить формирование обобщённых понятий на уровне осмысленного воспроизведения таблицы органолептических показателей.
4. Обеспечить формирование у обучающихся умений самостоятельно применять знания в разнообразных ситуациях: разработка блюда, решение задач.
5. Обеспечить установление обучающимися знаний внутри дисциплинарного курса и знаний других дисциплин

Развивающие развитие речи, способности наблюдать, делать выводы, выделять главное, развитие познавательного интереса, логического мышления, внимания, навыков индивидуальной деятельности и умения работать в команде

Воспитательные воспитание духа здорового соперничества, дружелюбного отношения, умения работать в группе, формирование творческого подхода, навыков самоорганизации и инициативы, умения оценивать свою деятельность и деятельность других

Формируемые компетенции:

ПК 4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

Планируемые образовательные результаты:

Обучающийся должен знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из мяса;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных блюд из мяса;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса;

- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции

Обучающийся должен уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

Наглядные пособия и технические средства обучения:

интерактивная доска, муляжи, плакаты, методические рекомендации по органолептической оценке качества блюд, карты контроля, раздаточный материал в виде карточек с заданиями, презентация

Ход занятия:

1. Организация начала урока (отметка отсутствующих, проверка готовности студентов к уроку, ответы на вопросы обучающихся по домашнему заданию)

2. Актуализация знаний (формулировка темы занятия вместе с обучающимися)

3. Проверка знаний обучающихся

Фронтальный опрос с использованием презентации

Вопросы для фронтального опроса

Перечислить ткани мяса.

Для чего применяется обсушивание мяса.

Из какого вида мяса нарезают бифштекс.

Из какой части мяса нарезают филе.

Какой порционный п/ф из говядины панируют.

Какой порционный п/ф из свинины панируют.

Лангет 2 или 1 куса на порцию.

Форма нарезки п/ф Гуляш.

Азу жарят или тушат.

Шашлыки какие Вы знаете.

Какую форму имеют биточки.

Из какого вида мяса нарезают эскалоп.

Форма тефтелей.

Чем отличается котлетная масса от натуральной рубки.

При какой t° хранят п/ф $0 - 4^{\circ}\text{C}$

Сроки реализации крупнокускового п/ф – 48

натурального порционного п/ф – 36

панированного порционного п/ф – 24

мелкокускового п/ф, котлетной массы – 12 ч.

форма нарезки п/ф бефстроганов.

С какой целью применяют маринование.

Какие п/ф нарезают из вырезки.

Какие п/ф нарезают из корейки.

4. Организация деятельности обучающихся по переводу отдельных знаний и способов действий в целостные системы знаний в малых группах

Задача

Обосновать выбор мясного блюда, приготавливаемого в месте народного гулянья и рассчитать количество сырья (туш мяса), необходимого для приготовления 1000 порций.

Предприятие получает мясо тушами в среднем считать:

Туша телятины, говядины – 150 кг

Туша свинины – 100 кг

Туша баранины – 50 кг.

Задача

Обосновать выбор мясного блюда для диеты № 1.

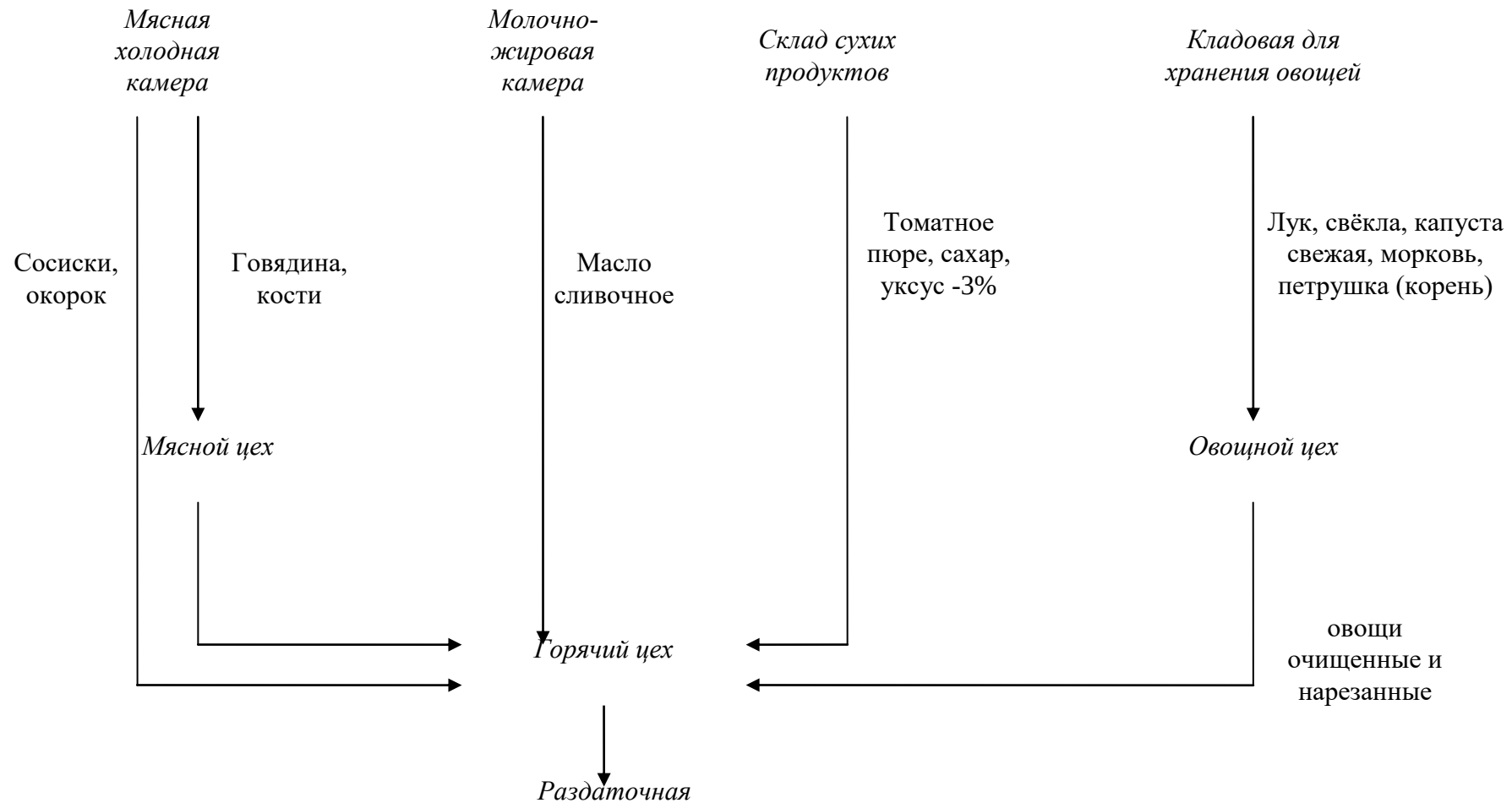
Рассчитать количество порций, которые можно приготовить из говядины II категории 100 кг.

Задача

Произвести расчёт мяса телятины I категории необходимого для приготовления 200 порций котлеты натуральной для П.О.П. работающего на сырьё.

а) Составление «Технологических схем движения сырья и продукции на П.О.П

Схема движения сырья и продукции на предприятиях питания при приготовлении «Говядины искушение»



б) Работа с таблицами

1. Объяснить образование новых вкусовых, ароматических веществ при тепловой обработке.
2. Объяснить разное % - ное изменение массы при t обработке.

Таблица № 1.

№ п/п	Способы тепловой обработки	Вещества, обуславливающие вкус	Процессы, влияющие на образование новых вкусовых и ароматических веществ
1	2	3	4
1	Варка	Аминокислоты, содержащиеся в мясе.	Денатурация дефузия
2	Жарка	Продукты распада белков, жиров, углеводов, экстрактивных веществ.	Теплопроводность, массоперенос, денатурация, меланоидинообразование, декстренизация (панировочные изделия)

Таблица № 2.

№ п/п	Название блюда	Потери массы при тепловой обработке в % от массы	Причины разницы потери при t обработке
1.	Филе Ромштекс	37% 27%	
2.	Шницель натур. рубл. котлеты, биточки	27% 19%	
3.	Бифштекс рубленныйБифштекс натуральный	30% 37%	

Заполнить таблицу:

Назвать факторы обеспечивающие качество готовой продукции

№ п/п	Факторы	Знания, умения, навыки позволяющие обеспечить качество
1	2	3
1.	Органолептические Внешний вид Вкус Запах Консистенция Цвет	Правильность нарезки, панирование, формование п/ф., соблюдение правил тепловой обработки, наличие элементов оформления. Умение доводить до вкуса Соблюдение правил температурного режима и продолжительности тепловой обработки, использование качественных продуктов. Правильный выбор вида и части мяса, панировки, соблюдение правил тепловой обработки. Соблюдение правил тепловой обработки.
2.	Физико – химические показатели	Сохранение пищевой ценности (н – р правильное размораживание мяса), соблюдение рецептуры.
3.	Микробиологические показатели	Соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении, реализации

Заполнить таблицу:

Виды, назначение и влияние панировок на вкусовые качества готовой продукции.

№ п/п	Виды панировок	Способ тепловой обработки	Назначение	Влияние панировок на вкусовые качества
1	2	3	4	5
1.	Мучная	Жарка основным способом.	Способствует уменьшению потери сока и растворенных в нём пищевых веществ. Образование румяной корочки и за счёт этого улучшение внешнего вида (возбуждение аппетита).	Сохранение сочности, образование дополнительных экстрактивных веществ и продуктов распада, улучшающих вкус, запах Использование различных видов панировки оттеснят разнообразие вкусовой гаммы.
2.	Красная			
3.	Белая			
4.	Фигурная			
5	Двойная: а) мучная, льезон, белая панировка; б) льезон, белая панировка, в) белая панировка, льезон, белая панировка	Жарка во фритюре.		
6.	Тесто кляр			

--	--	--	--	--

в) Воспроизведение таблицы органолептических показателей и сравнение с правильной в методических рекомендациях Бифштекс, 319

Показатели	Баллы (5 – 1) характеристика (блюда или изделия на 5, возможных дефектов на 4 – 1)				
	5	4	3	2	1
Цвет	Корочки – коричневый, в разрезе серый; у слабо и среднепрожаренных – от красного до розового	Корочки – неравномерный	Корочки – серый, с увлажнением	Корочки – коричневый, в разрезе – красный (нарушение режима жарения)	Корочки – от тёмно – коричневого с подгорелыми участками до чёрного

Внешний вид	Жаренное мясо неправильной круглой формы, гарнир – жаренный картофель или сложный гарнир	Нарушена форма бифштекса		Мясо нарезано вдоль волокон из несоответствующей части мяса	Бифштекс сильно деформирован, с плёнками, сухожилиями, нарезан вдоль волокон мяса, пережарен
Консистенция	Сочная, нежная мясо легко режется и разжимается	Недостаточно солёная	Мяса – жёсткая	Мяса – жёсткая (трудно режется и разжевывается)	Резинистая
Запах	Жареного мяса	Без изменений	Без изменений	Немного неприятный	Подгорелости, посторонний, несвежего мяса
вкус	Жареного мяса, умеренно солёный, умеренно острый	Жареного мяса выражен слабо, слегка недосолен	Несочного мяса	Несолёный, с привкусом нехарактерным для жареного мяса	Пересолен, привкус недоброкачественного мяса, ощущаются хрящи, сухожилия

5 Контроль и самоконтроля знаний и способов действий

Выступление представителей группы с результатами совместной деятельности. Сдача выполненных заданий преподавателю.

Проверка преподавателем не только объема и правильности знаний, но также их глубины осознанности, гибкости и действенности;

Активная деятельность всей группы в ходе проверки знаний отдельных обучающихся;

Рецензирование ответов обучающихся

Заполнение карт контроля

Карта работы обучающегося в творческой группе:
на уроке МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
тема урока «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса». (Для лидеров группы).

Ф.И.О.	Участие в выполненном дом. задании	Умение работать сообща	Активность и находчивость при фронтальном опросе	Участие в разраб. формирование ответов	Художеств. и графическое оформление ответов	Всего баллов
«5»	«5»	«5»	«5»	«5»	«5»	«5»
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						

23 – 25 – «5»

20 – 22 – «4»

17 – 19 – «3»

Карта работы обучающегося в творческой группе:
на уроке МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
тема урока «Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса». (Для преподавателя).

Группа лидеров	Проблемная ситуация	Технологическая схема движения сырья и продукции	Решение задач	Лото (органолептика)	Фронтальный опрос	Всего баллов
Максимальное количество баллов	10	10	10	5	5	10

6. Подведение итогов учебного занятия

Самооценка обучающихся (используются индивидуальные таблицы с критериями). Лидер группы проговаривает оценки учащихся

Преподаватель заполняет таблицу «критерии работы творческих групп».

Называет самую успешную группу урока

7. Рефлексия

8. Информация о домашнем задании. Повторить тему: «Подготовка сырья к производству»