

Министерство образования Тверской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Вышневолоцкий колледж»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

**открытого урока по производственному обучению
по модульной дисциплине МДК 02.04 «Подготовка и
кулинарная обработка сырья»,
профессии «Кухонный рабочий»**

**Тема: «ПОДГОТОВКА МЕЛКОКУСКОВЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ БАРАНИНЫ»**

Автор:
мастер производственного обучения
высшей квалификационной категории
Тубакова Татьяна Александровна

г. Вышний Волочек
2019 год.

АННОТАЦИЯ

Методическая разработка открытого урока по производственному обучению по профессии «Кухонный рабочий» на тему: «Подготовка мелкокусковых полуфабрикатов из баранины» предполагает реализацию теоретических знаний на практике, предназначена в помощь мастерам производственного обучения.

Содержание занятия соответствует рабочей программе по модульной дисциплине МДК 02.04 «Подготовка и кулинарная обработка сырья», профессии «Кухонный рабочий» и календарно-тематическому плану.

Методическая разработка включает в себя: аннотацию, пояснительную записку, подготовку к практическому занятию, план урока, инструкционно-технологическую карту, ход учебного занятия, список литературы, приложение.

Сведения об авторе: Тубакова Татьяна Александровна – мастер производственного обучения, педагогический стаж – 42 года, Ветеран труда.

ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
Пояснительная записка	4
План урока	6
Приложение 1. Критерии оценки	11
Приложение 2. Актуализация знаний	12
Приложение 3. Закрепление нового материала	13
Приложение 4. Инструкционная карта	15
Использованная литература	17

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Занятие по модульной дисциплине МДК 02.04 «Подготовка и кулинарная обработка сырья», на тему: «Подготовка мелкокусковых полуфабрикатов из баранины» профессии «Кухонный рабочий» проводится в виде урока производственного обучения.

Цель разработки методики – применить на практике полученные знания, проследить последовательность выполнения операций в ситуации, приближенной к производственной.

Актуальность разработки в том, что в современных условиях задача педагога состоит во внедрении демонстрационных элементов практических навыков, которые позволяют в комплексе осуществлять связь теории и практики, развивают у обучающихся умение последовательно выполнять операции согласно технологического процесса и требований санитарной гигиены.

Согласно рабочей программе студенты должны освоить общие и профессиональные компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ПК 2.4. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 2.4. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПЛАН УРОКА

Тема урока: «Подготовка мелкокусковых полуфабрикатов из баранины».

Цели урока:

Образовательная – научить обучающихся определять доброкачественность сырья, организации рабочего места, приёмам нарезания мелкокусковых полуфабрикатов.

Воспитательная – воспитывать стремление к познанию профессии, аккуратность в работе, бережное отношение к сырью.

Развивающая – развивать у обучающихся самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие и умение преодолевать трудности.

Методическая – методика работы мастера производственного обучения по развитию самостоятельного выполнения обучающимися приёмов и операций.

Тип урока: урок формирования первоначальных умений.

Метод проведения урока: беседа, рассказ – объяснение, практический показ мастера, самостоятельная отработка практических умений обучающихся.

Место проведения: мастерская.

Материально – техническое оснащение урока:

- настольные циферблатные весы, холодильное оборудование, производственные столы, ножи поварские и разделочные доски с маркировкой «МС», лотки для укладывания полуфабрикатов.

- презентация «Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины», инструкционные карты, натуральные образцы.

- сырьё: мясо.

Межпредметные связи:

- МДК. 02.04. Технология подготовки и кулинарная обработка сырья.

- Техническое оснащение и организация рабочего места «Оборудование для обработки мяса и рыбы».

- Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве « Личная гигиена работников общественного питания»

- Физиологии питания с основами товароведения «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»

Ход урока

I. Организационный момент (1-2 мин)

1. Приветствие;
2. Проверка явки обучающихся;
3. Доклад дежурного о готовности группы к занятиям;
4. Проверка состояния и наличия специальной одежды, дневников п/о.

II. Вводный инструктаж (15мин)

Мотивация.

1. Называю тему урока: «Подготовка мелкокусковых полуфабрикатов из баранины».

2. Ставлю цели урока: научиться определять доброкачественность сырья, организации рабочего места, приёмам нарезания мелкокусковых полуфабрикатов.

2. Знакомлю обучающихся с критериями оценок (приложение № 1).

4. Провожу актуализацию знаний. Фронтальный опрос (приложение№2)

5. Объяснение нового материала (презентация « Мелкокусковые полуфабрикаты из баранины») (приложение №3)

К мелкокусковым полуфабрикатам из баранины относят: шашлык, рагу, плов, поджарку, пилав.

1.Шашлык по - кавказски нарезают из мякоти корейки и тазобедренной части кусочки в виде кубиков массой 30-40 г и маринуют. На шпажку

накалывают, чередуя маринованные куски мяса и дольки лука. На одну порцию используют 5-6 кусочков.

2. Рагу нарубают из грудинки баранины кусочки вместе с косточкой в виде кубиков 30-40 г. по 3-4 кусочка на порцию.

3. Мясо для плова нарезают из лопаточной части и грудинки, кусочки в виде кубиков массой 15-20 г. по 6-8 кусочков на порцию.

4. Поджарку нарезают из корейки без костей и окорока баранины поперек мышечных волокон брусочками массой 10-15 г.

5. Пилав – нарезают из лопаточной части баранины куски кубиками по 15-20 г. На 1 порцию 6-8 кусочков.

Мелкокусковые полуфабрикаты нарезают требуемой формы, без сухожилий, грубой соединительной ткани, хрящей, раздробленных костей. Допускается до 10% от общего числа нарезанных кусков с отклонениями от требуемой формы.

Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной. Цвет и запах - характерные доброкачественному мясу.

Полуфабрикаты из баранины хранят не более 24 часов при температуре от 2 до 6° С, их укладывают на противень слоем 5 см.

6. Закрепление нового материала путём вопросов и ответов (приложение №4)

Перед тем как занять рабочие места, повторим безопасные условия труда, правила санитарии и личной гигиены.

-Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом, насухо вытерты чистым полотенцем.

- Санитарная одежда должна быть чистой и хорошо отглаженной.

- Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны.

- Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.

- Ногти должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие ногтей лаком).

- Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.
- Необходимо следить за чистотой своего тела и санитарной одеждой, менять её по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня.
- Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.

Во время работы:

- Быть внимательным во время работы, не отвлекаться самим и не отвлекать других от работы.

Перед выполнением практической работы предлагаю обучающимся вымыть руки с мылом и занять свои рабочие места.

8. Провожу практический показ рабочих приёмов: а) обработка сырья; б) нарезка полуфабрикатов.

III. Текущий инструктаж (20 мин)

Организирую самостоятельную работу обучающихся, под наблюдением мастера.

Наблюдаю за ходом работы и дисциплиной труда. Оказываю помощь обучающимся.

Провожу целевые обходы рабочих мест, обращаю внимание на:

- организацию рабочего места;
- соблюдение правил санитарии и гигиены;
- соблюдение правил техники безопасности;
- последовательность и правильность выполнения технологических операций: а) обработка сырья; б) нарезка полуфабрикатов.

Уборка рабочих мест.

Демонстрация изделий обучающихся.

IV. Заключительный инструктаж (8мин)

1. Подвожу итоги урока с указанием успехов и недостатков.
2. Демонстрация лучших работ.
3. Оценка работы обучающихся, комментарии.

4. Сообщение темы следующего урока: «Подготовка порционных полуфабрикатов из свинины».

5. Домашнее задание: «Повторить мелкокусковые полуфабрикаты из баранины».

Критерии оценок

№ п/п	Ф. И. О.	Внешний вид	Организация рабочего места	Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены	Практическая часть	Итого баллов	Оценка
	Количество баллов	2	2	4	10	18	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

Критерии оценок:

18 – 16 баллов – оценка «5»

15 – 14 баллов – оценка «4»

13 – 11 баллов – оценка «3»

Закрепление материала

1. В каком состоянии поступает мясо на производство?

Ответ: в охлажденном, мороженном.

2. В результате кулинарного разуба на какие части делят баранью тушу?

Ответ: лопаточная часть, шейная часть, корейка, грудинка, окорок (тазобедренная часть)

3. Почему мясо не оттаивают в воде?

Ответ: в воду переходят растворимые питательные вещества.

4. Какие крупнокусковые полуфабрикаты приготавливают из баранины?

Ответ: а) баранина жареная, куски мяса массой 1,5-2 кг; б) грудинка фаршированная.

5. Перечислите порционные полуфабрикаты из баранины.

Ответ: котлеты натуральные, котлеты отбивные, эскалоп, шницель отбивной, духовая баранина.

6. Назовите правила техники безопасности при работе в мясном цехе.

Ответ: полы должны быть чистыми и сухими; проходы к оборудованию должны быть свободными; высота рабочих столов должна соответствовать росту работающего; при работе с ножом на левой руке должна быть кольчужная перчатка; обувь чистая, сухая, пятка обязательно закрыта; рукава куртки застегнуты на пуговицы или подвернуты, при необходимости должен быть надет резиновый передник.

Контрольные вопросы

1.Какие мелкокусковые полуфабрикаты приготавливают из баранины?

(шашлык, рагу, плов, поджарка)

2.Из какой части баранины нарезают плов?

(из лопаточной, грудинки)

3.Какой формы нарезают шашлык?

(в виде кубика)

4.Сколько кусочков рагу рассчитывают на 1 порцию?

(3-4 кусочка)

5.Какую форму нарезки используют для полуфабриката поджарка?

(брусочки)

6. Какие требования предъявляют к качеству полуфабрикатов?

(Полуфабрикаты нарезаны требуемой формы, без сухожилий, грубой соединительной ткани, хрящей, раздробленных костей. Поверхность полуфабрикатов не должна быть заветренной, цвет и запах – свойственные доброкачественному мясу.)

7. Как хранят полуфабрикаты?

(укладывают на противень слоем 5 см)

8. Каковы сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов?

(не более 24 часов)

9. При какой температуре хранят полуфабрикаты?

(от 2 до 6 С

Задание.

Заполните таблицу, поставьте знак соответствия « X »:

Наименование мелкокусковых полуфабрикатов из баранины	10-15 г	15-20 г	30-40 г
Шашлык по - кавказски			X
Рагу			X
Плов		x	
Поджарка	x		
Пилав		X	

Инструкционная карта № 1.

Материально- техническое оснащение

Оборудование: настольные циферблатные весы, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварские и доски разделочные с маркировкой «МС», лотки для укладывания полуфабрикатов.

Сырье: мясо.

Правила техники безопасности при работе в мясном цехе при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов.

1. Полы должны быть чистыми и сухими.
2. Проходы к оборудованию и рабочим местам должны быть свободными.
3. Высота рабочих столов должна соответствовать росту рабочего.
4. Обувь для работы чистая, сухая, пятка обязательно закрыта.
5. При работе с ножом на левой руке должна быть кольчужная перчатка
6. Рукава куртки застегнуты на пуговицы или подвернуты, при необходимости должен быть надет резиновый передник.

Последовательность технологических операций при нарезке мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.

Операция № 1. Получают мясо и взвешивают его.

Операция № 2. Определение доброкачественности сырья.

Доброкачественность мяса определяют органолептическим путем по внешнему виду. Поверхность мяса должна быть сухой и упругой, цвет у баранины – темно – красный. Если доброкачественность мяса вызывает сомнение, его прокалывают разогретым ножом или проводят пробную варку или отправляют в лабораторию.

Операция № 3. Организация рабочего места. Полуфабрикаты нарезают на производственном столе с маркировкой «МС». Инструменты и инвентарь кладут с правой стороны, мясо – с левой. Настольные циферблатные весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, а разделочную доску кладут на стол перед собой.

Операция № 4. Обработка сырья. Полученное мясо промывают и обсушивают, удаляют сухожилия, срезают пленки, жилки, излишки жира.

Операция № 5. Приготовление полуфабрикатов. Из мелкокусковых полуфабрикатов готовят рагу, шашлык, поджарку, плов.

Список литературы

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Киев ООО «Издательство «Арий». 2015
2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1.Механическая кулинарная обработка продуктов. Москва Издательский центр «Академия» 2013
3. Анфимова Н.А., Л.Л.Татарская Кулинария. Москва Академия 2015
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Москва Академия 2013
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. В. В. Усов Учебник для начального профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 416 с
6. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. З.П. Матюхина. Учебник для начального профессионального образования. Учебное пособие для среднего профессионального образования. 2-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 184с
7. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева. Учебник для начального профессионального образования. Проф-Обр Издат, 2011 – 480с
8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. В.П. Золин. Учебник для начального профессионального образования. 10-е изд. испр – М.: Издательский центр «Академия», 2011 – 320с
9. Кулинария. Т.А. Качурина. Учебное пособие для начального профессионального образования . 3-е изд. испр. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2011, - 272с, (8)с, цв. ил. (Ускоренная форма подготовки)