

**ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ  
Р.П. ЧИШМЫ**

## **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

урока по ПМ.05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»  
МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и  
домашней птицы

19.01.17.«Повар, кондитер»

Тема урока

«Кулинарное использование частей мяса говядины».



Разработала мастер п\о  
Галиуллина Елена Анатольевна  
**Р.П. ЧИШМЫ, 2017 ГОД**

Предмет: **ПМ. 05** «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»  
МДК.05.01. Технология обработки сырья приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Группа: 26

Раздел 1. Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы

Тема 1.1. Обработка мяса, домашней птицы

Тема урока: Кулинарное использование частей мяса говядины.

**Цели:** создание условий для формирования у учащихся

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК 5.2 производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

*Обучающий компонент:* - изучить технологический процесс кулинарной разделки и обвалки говяжьей туши, кулинарное назначение каждой части.

*Развивающий компонент:* - способствовать совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности;

*Воспитывающий компонент:* - способствовать освоению компетенций личностного совершенствования.

**Прогнозируемый результат:**

***Овладение профессиональными компетенциями:***

ПК 5.1 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

ПК 5.2 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

***Развитие и овладение общими компетенциями:***

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

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

**Комплексно-методическое обеспечение:**

- на столах студентов: рабочие тетради, учебники

**Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:**

Презентация «Кулинарное использование частей мяса». Компьютер,

мультимедийный проектор, экран, раздаточный материал, презентация,

инструменты, инвентарь, посуда, продукты, оборудование.

**Методы обучения, используемые на уроке:** словесные (рассказ, беседа), наглядные (демонстрация презентации).

**Межпредметные связи:**

- культура речи, основы товароведения пищевых продуктов.

**Форма урока:** урок беседа с элементами лекции

**Ход занятия:**

**1. Организационный момент:**

Приветствие обучающихся.

Проверка обучающихся по журналу;

Устранение отвлекающих факторов.

**2. Проверка домашнего задания:**

3. Изложение нового материала:

К говядине относят мясо коров, волов, бугаев (быков). Оно имеет красный цвет и различные оттенки. Интенсивность окраски мяса зависит от возраста животного. У старых животных мясо окрашено в более темные тона, а жир имеет интенсивно желтую окраску. Так как у молодых животных мясо имеет более светлую окраску, а жировая прослойка и жир, если они имеются, белого цвета.

Основная съедобная часть мяса, это мышечная ткань. Пищевая ценность и усвояемость мяса зависит, где расположены мышцы в теле животного. Поясничные, спинные, и тазобедренные мышцы в основном состоят из мелких волокон, имеют прослойки жира (мраморность), содержат мало соединительной ткани (сухожилий). Эти части мяса – сочные, нежные, у них отличное вкусовое качество, и они имеют высокую усвояемость. Вырезка – наиболее ценная часть мяса. Это внутренняя мышца, которая не несет нагрузки, она очень сочная и нежная.

У мясных пород мышечной ткани больше, чем у молочных. Больше мышечной ткани у молодого и среднего возраста скота, а так же у самцов больше, чем у самок. Чем упитаннее животное, тем больше в его мясе содержится ценных в пищевом отношении мышечной и жировой тканей. Зачищенное мясо сортируют по кулинарному использованию. Кулинарное использование частей туши зависит от количества, строения, состава соединительной ткани.

**Вырезка**



Вырезка — наиболее нежная часть туши, используют ее для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками.

Используем для жаренья целиком (ростбиф). А так же порционно – бифштексы, филе, лангеты. К мелкокусковым из вырезки относят – бефстроганов, мясо для шашлыка.

**Спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край)** Толстый и тонкий края жарят целиком, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками.



Для жаренья целиком (ростбиф). Порционно – антрекоты, ромштексы. Мелкокусковые – поджарка, бефстроганов

**Поясничная часть длиннейшей мышцы (тонкий край)**



Тоже, что и из толстого края.

**Верхний и внутренние куски тазобедренной части («задок»)**



Внутренний и верхний куски тазобедренной части используют для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками.

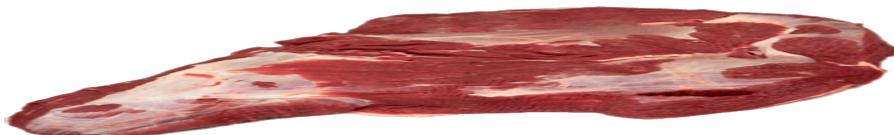
Для тушения целиком, порционно – зразы натуральные, ромштексы. Мелким куском – поджарка, бефстроганов.

**Боковой и наружный куски тазобедренной части**

Наружный и боковой куски тазобедренной части тушат крупными, порционными и мелкими кусками.

Для тушения и варки целиком, порционно – говядина духовая, мелкокусковые – азу.

**Лопаточная и подлопаточная части (лопатка)**



Лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка (мясо I категории) используют для варки крупными кусками и тушения мелкими кусками.

Для варки целиком, мелкокусковые – гуляш.

### **Мякоть грудинки**



Для варки целиком, мелкокусковые - гуляш

### **Покромка от говядины (брюшина)**



Для варки целиком, мелкокусковые – гуляш

Котлетное мясо используется для приготовления рубленых изделий, так как оно содержит до 80% соединительной ткани.

При этом демонстрируются слайды учебной компьютерной презентации.

Слайд № 1. Ссылка на заголовок презентации "Кулинарная продукция из мяса".

Слайд № 2. Значение мяса в питании.

Слайд № 3. Классификация.

Слайд № 4. Пищевая ценность.

Слайд № 5 Основные ткани мяса

Слайд № 6. Клеймение

Слайд № 7-9. Способы размораживания мяса

Слайд № 10. Схема разделки говяжьей туши

Слайд № 11-13. Технологическая схема производства крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.

Слайд № 14-15. Полуфабрикаты из говядины

Слайд № 16. Требования к качеству, сроки реализации

Название мякотной части	Название полуфабриката		
	крупнокусковой	порционный	мелкокусковой

<b>Из говядины</b>			
Вырезка	Для жаренья целиком (ростбиф)	Бифштекс, филе, лангет	Бефстроганов, мясо для шашлыка
Толстый и тонкий края	Для жаренья целиком (ростбиф)	Антрекот, ромштекс	Бефстроганов, поджарка
Задняя нога (огузок и внутренняя часть)	Для тушения целиком	Ромштекс, зразы	Бефстроганов, поджарка
Задняя нога (кострец и бедро)	Для тушения и варки целиком	Говядина духовая	Азу
Лопатка и подлопаточная часть	Для варки целиком	Говядина духовая	Гуляш
Грудинка	Для варки целиком	Говядина духовая	Гуляш
Покромка	Для варки целиком	Говядина духовая	Гуляш
<b>Из баранины</b>			
Корейка	Для жаренья целиком	Котлета отбивная, эскалоп	Мясо для шашлыка
Окорок	Для жаренья целиком	Шницель	Мясо для шашлыка
Лопатка	Для жаренья целиком (рулет)	Баранина духовая	Мясо для плова
Грудинка	Для жаренья в фаршированном виде	Баранина духовая	Рагу
<b>Из свинины</b>			
Корейка	Для жаренья целиком	Котлета отбивная, эскалоп	Поджарка, мясо для шашлыка
Окорок	Для жаренья целиком	Шницель	Поджарка, мясо для шашлыка
Лопатка	Для жаренья целиком	Свинина духовая	Гуляш
Грудинка	Для жаренья в натуральном и фаршированном виде	Свинина духовая	Рагу по-домашнему
Шея	Для жаренья целиком	Свинина духовая	Гуляш
<b>Из молочной телятины</b>			
Корейка	Для жаренья целиком	Котлета отбивная, эскалоп	
Окорок	Для жаренья целиком	Шницель	
Лопатка, грудинка	Для варки и жаренья целиком	Грудинка, жаренная фри	

**Опрос домашнего задания**

А сейчас мы проверим ваш уровень знаний по выполнению домашнего задания по теме «Значение мяса в питании. Классификация. Пищевая ценность. Основные ткани мяса». Для этого мы разделимся на две группы. Первая группа должна будет выполнить тест по теме «Обработка мяса и домашней птицы» (приложение №1).

Вторая группа будет отвечать на контрольные вопросы устно.

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?

2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?

3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?

4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?

5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?

6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?

#### **4. Закрепление нового материала. Рефлексия.**

Вопросы (на слайде презентации):

1. Назовите основные виды тканей

2. Можно ли использовать говядину тощую, свинину IV категории в общественном питании?

3. Можно ли использовать туши с маркировкой «ПП» в общественном питании?

Подведение итогов.

Выдача домашнего задания

Выполните доклад по теме «Влияние мяса на организм человека».

Преподаватель \_\_\_\_\_ Галиуллина Е.А.



5. Дефростация мяса обеспечивает ...

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса

6. Признаки категории мяса ...

- а) развитие мускулатуры;            б) экстерьер и возраст скота;
- в) наличие жировых отложений;    г) развитие мышечной ткани и экстерьер.

7. Мясо, обладающее высокой пищевой ценностью и кулинарными свойствами:

- а) остывшее;                            б) охлажденное;                    в) парное.

8. Мясо с температурой в толще мышцы не выше 15 °С:

- а) остывшее;                            б) охлажденное;
- в) мороженое;                            г) парное.

9. Мясо с температурой в толще мышцы от 0°С до 4 °С:

- а) остывшее;                            б) охлажденное;
- в) мороженое;                            г) парное.

10. Мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °С:

- а) остывшее;                            б) охлажденное;
- в) мороженое;                            г) парное.

## Анализ урока

В ходе проведения предметной недели был посещен открытый урок по профессиональному модулю «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы», проводимый преподавателем Галиуллиной Е.А..

Выявлено следующее: преподавание ведется по учебным программам и учебникам, рекомендованным МО и науки РФ.

Посещенный урок в 26 группе показал высокий методический уровень преподавателя, умение работать с учащимися, заинтересовать их, раскрыть творческие способности учащихся.

Были поставлены образовательные, воспитательные и развивающие цели урока, которые способствовали компетенций учащихся, а именно:

-изучить технологический процесс кулинарной разделки и обвалки говяжьей туши, кулинарное назначение каждой части.

-производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;

-производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

- обобщение, анализ, систематизация полученных знаний и умений, применение их на практике.

Тип проводимого урока - ознакомление учащихся с новым материалом.

Методы, применяемые на уроке – объяснительно-иллюстративный, продуктивный, демонстрационный, самостоятельная работа учащихся.

Форма проведения урока – классно-урочная.

Все учащиеся были хорошо подготовлены к началу урока, у всех в наличии необходимые учебные принадлежности. Атмосфера доброжелательная, дисциплина хорошая.

Преподаватель работает над такими умениями как развитие речи, мышления, памяти, сенсорной сферы, двигательной сферы, развитие познавательного интереса и любознательности, также формирование и развитие у учащихся системы специальных предметных и общеучебных умений и навыков, которые служат основой для реализации любой деятельности.

Урок по профессиональному модулю показал, что учащиеся хорошо усвоили тему.

На уроке поставлено много оценок, все они мотивированные, отмечено также и малое участие некоторых учащихся.

оды и предложения

Выводы:

1. При изложении материала Галиуллина Е.А. использует принцип доступности и наглядности обучения.
2. Налажена индивидуальная работа, как с сильными, так и со слабоуспевающими обучающимися.
3. Урок соответствует современным требованиям его организации и проведения.

Заместитель руководителя:

\_\_\_\_\_

Кузьмина.С.В.