**Государственное автономное образовательное учреждение**

**среднего профессионального образования Московской области**

**«Колледж «Угреша»**

**Методическая разработка урока производственного обучения**

***«БЛЮДА ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА»***

**Мастер производственного обучения**

**Шалагина С.Л.**

Дзержинский – 2012

***МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА* *ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ***

***ПО ТЕМЕ***

***«БЛЮДА ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА»***

**Тема: *Приготовление горячих мясных блюд .***

**Тема урока: *«Приготовление блюд из тушеного мяса.***

**ЦЕЛИ:**

Обучающая: сформировать у учащихся профессиональные навыки приготовления

блюд из тушеного мяса, соблюдая технологический процесс; научить выявлять и устранять причины брака готовой продукции.

Развивающая: развивать умение рационально организовывать и планировать труд,

применять теоретические знания на практике.

Воспитательная: воспитывать ответственное отношение к труду, умение работать

в звене, любовь к профессии.

**Тип урока -** урок усвоения новых знаний, умений.

**Методы обучения -** звеньевая форма работы.

**Межпредметная связь:** темы по спецтехнологии: Мясо тушеное; по

предметам: Оборудование - Тепловое оборудование; Физиология - Санитарные требования к механической обработке мяса,

Санитарные требования к тепловой обработке мяса;

Математика - Калькуляция (Технологические карты).

**Оборудование:** электрическая плита, производственные столы, циферблатные

весы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли, сотейники, сковороды, поварские

ножи и разделочные доски с маркировкой ОС, МС, тарелки.

**Сырье:** говядина (тазобедренная часть), картофель, свинина (лопаточная часть),

лук репчатый, зелень, специи, рис.

**План урока**

**I. Организационный момент** (2-3 мин.)

**II. Вводный инструктаж** (50 мин.).

1. Этап целевой установки.

2. Актуализация знаний и умений учащихся (фронтальный опрос, формирование

новых знаний).

3. Изучение нового материала (рассказ-объяснение, работа с инструкционно-

технологическими картами).

**III. Текущий инструктаж** (200 мин.).

1. Контроль организации рабочего места звена.

2. Контроль выполнения производственных заданий в звене.

3. Контроль техники безопасности.

**IV. Заключительный инструктаж** (25 мин.).

1. Проверка и оценивание готовых блюд мастером и звеньевыми.

2. Домашнее задание.

**Ход урока**

**I. Организационный момент** (проверка готовности учащихся к уроку).

**II. Вводный инструктаж.**

1. Сообщение темы и цели урока.

**Тема *≪Приготовление блюд из тушеного мяса≫.***

**Цель –** научиться готовить блюда из тушеного мяса, соблюдая технологический

процесс.

2. **Фронтальный опрос:**

- Что такое тушение?

МКО (механическая кулинарная обработка продуктов).

- Какие вы знаете мелкокусковые полуфабрикаты из говядины для приготовления

блюд? (Гуляш, плов, азу, жаркое.)

- Из каких частей мяса говядины готовятся мелкокусковые полуфабрикаты для

тушения? (Лопаточная часть, тазобедренная часть: верхний и нижний кусок.)

- Какими способами можно приготовить тушеное мясо из мелкокускового

полуфабриката?

I способ – вместе с гарниром (жаркое, плов, азу) и отпускают с ним;

2 способ – без гарнира: мясо готовят отдельно, его подают отдельно, укладывают

рядом с гарниром и поливают соусом (гуляш).

- Какова продолжительность приготовления тушеных блюд?(1,5-2 часа.)

- Какие можно использовать гарниры при подаче гуляша?

Картофель жареный, пюре картофельное, припущенные или тушеные овощи, каши

рассыпчатые, макаронные изделия.

Работать будем сегодня по звеньям. Практическое задание – приготовить три блюда.

**Гуляш –** венгерское национальное блюдо.



Подготовленное мясо нарезают кубиками по 20-30 г перед самой жаркой и

посыпают солью и перцем.

Кладут в нагретую до 150-180oС сковороду, жарят, помешивая лопаткой, до

образования поджаристой корочки.

Обжаренные куски кладут в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или

горячей водой, полностью закрывая мясо. Жидкость должна быть горячей, т.к. холодная вода выщелачивает экстрактивные вещества, и мясо будет менее вкусным и сочным.

Добавить пассерованное томат-пюре и тушить до готовности около часа, при этом

посуду не надо плотно закрывать: в ней повышается давление, вследствие этого жидкость будет сильно кипеть.

После тушения мяса отделяют крепкий бульон и готовят на нем соус.

Добавляют в него пассерованный до готовности лук (50% ужарки), соль, молотый

перец. Этим соусом заливают тушеное мясо и готовят ещё 25-30 минут до полной

готовности блюда (жидкости берут на 15-20% больше нормы, т.к. она выкипает). За 5 минут до конца варки гуляша добавляют лавровый лист.

**Плов. **

Мясо нарезают кубиками 20-30 г, посыпают солью, перцем, обжаривают до

образования румяной корочки.

Подготовленные лук, морковь нарезают кубиками, пассеруют подготовленные

овощи с жиром и томатом.

Соединяют подготовленные продукты и тушат.

Перебирают рис, промывают, соединяют с тушеным мясом и овощами, размешивают и варят до полного поглощения рисом жидкости.

Доводят до готовности рис в жарочном шкафу или на водяной бане.

**Азу. **

Мясо обработать нарезать брусочками по 10-15 г, обжарить, залить горячим

бульоном или водой.

Добавить пассерованное томатное пюре и тушить почти до готовности в закрытой

посуде при слабом кипении.

На оставшемся бульоне приготовить соус, в который положить соленые огурцы,

нарезанные соломкой, пассерованный лук, перец, соль.

Полученным соусом залить мясо, добавить жареный картофель и тушить еще 15-20

минут.

За 5-10 минут до готовности положить лавровый лист.

Отпускать вместе с соусом и гарниром.

Составить по инструкционно-технологическим картам для дальнейшей

практической работы технологические карты на 1 и 10 порций.

Раздаю инструкционно-технологические карты. Составить технологические карты

по звеньям – по одному блюду каждому звену.

Рассмотрим наиболее часто встречающиеся ошибки и методы их устранения

(пересол, может подгореть).

Повторим правила техники безопасности при работе: с электроплитой, с кипящим

жиром, с ножами, с жарочным шкафом.

Учащиеся рассказывают об организации рабочего места.

**III.** Критерии оценок. Урок оценивается по таблице мастером и звеньевыми.

Теория – 5 б; ТБ – 3 б; выполнение практического задания – 15 б.

Оценка 5 - 18-20 б;

оценка 4 - 15-17 б;

оценка 3- 14-10 б.

**IV. Текущий инструктаж.**

1. Контроль организации рабочего места звена.

2. Контроль соблюдения технологического процесса.

3. Индивидуальная помощь мастера некоторым учащимся (при необходимости).

4. Контроль выполнения дальнейших работ.

**V. Заключительный инструктаж.**

Проверка и оценивание готовых блюд мастером и звеньевыми.

Выставление оценок. Рефлексия.

Домашнее задание: повторить тему Блюда из запеченного мяса.

***ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ***

***ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ***

**Инструкционно-технологическая карта**

**Тема: *Приготовление горячих мясных блюд.***

**Тема урока: *Приготовление блюд из тушеного мяса. Гуляш из говядина.***

**Цель** – научить учащихся правильной технологии приготовления блюда, учить

самостоятельно выполнять задания и своевременно находить ошибки в работе.

**Оборудование:** столы разделочные, электроплита.

**Инвентарь:** доска разделочная, ножи столовые, сковорода, кастрюля, тарелки, ложка поварская.

****

**Рецептура приготовления гуляша (1 порция)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто *(г)* | Нетто *(г)* |
|  | Говядина или свинина |  | 162 или 129 |
|  | Жир топленый |  | 7 |
| 3. | Лук репчатый |  | 24 |
| 4. | Томат-пюре |  | 15 |
| 5. | Мука пшеничная |  | 5 |
|  | ВЫХОД |  | 175 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Фамилия, имя | Теория ТБ | Выполнение практического задания | Итог |
|  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |

**Инструкция по технологии приготовления гуляша из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Технологическая последовательность выполнения | Технологические указания и  Пояснения | Дополнительные пояснения |
|  | Подготовка мяса | Нарезают из лопаточной части,  покромки, грудинки кусочки в  виде кубиков массой по 20-30 г |  |
|  | Обжарка мяса | Мясо посыпают солью, перцем,  кладут на разогретую сковородку с маслом. | Обжаривают до образования румяной корочки |
|  | Тушение мяса | Обжаренное мясо перекладывают в кастрюлю, заливают горячим  бульоном, добавляют томат-пюре и тушат | Тушат 1,5-2 часа |
|  | Подготовка красной пассеровки | Муку обжарить до золотистого цвета и разбавить коричневым бульоном |  |
|  | Подготовка лука | Лук пассеруют основным способом |  |
|  | Подготовка томат-пасты | Томат-пюре пассеруют основным способом | Тушат при слабом кипении 25- 30 минут |
|  | Соединение продуктов | В кастрюлю с мясом добавляют красную пассеровку,пассерованный лук, перец, лавровый лист, тушат до готовности |  |

**Инструкционно-технологическая карта**

**Тема: *Приготовление горячих мясных блюд.***

**Тема урока: *Приготовление блюд из тушеного мяса. Плов со свининой.***

**Цель** – научить учащихся правильной технологии приготовления блюда,

самостоятельному выполнению заданий и своевременному нахождению ошибок в работе.

**Оборудование:** столы разделочные, электроплита.

**Инвентарь:** доска разделочная, ножи столовые, сковорода, кастрюля, тарелки, ложка поварская.



**Рецептура приготовления плова со свининой (1 порция)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто *(г)* | Нетто *(г)* |
| 1. | Свинина |  | 129 |
| 2. | Крупа рисовая |  | 67 |
| 3. | Маргарин |  | 15 |
| 4. | Лук репчатый |  | 18 |
| 5. | Морковь |  | 19 |
| 6. | Томат-пюре |  | 15 |
|  | ВЫХОД: |  | 275 |

**Инструкция по технологии приготовления плова со свининой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Технологическая последовательность выполнения | Технологические указания и  Пояснения | Дополнительные пояснения |
|  | Подготовка мяса | Нарезают из лопаточной части, грудинки кусочки в виде кубиков массой по 20-30 г. |  |
|  | Обжарка мяса | Мясо посыпают солью, перцем,  кладут на разогретую сковородку с маслом. | Обжаривают до образования румяной корочки |
|  | Подготовка овощей | Лук очищают и пассеруют основным способом; морковь очищают и  пассеруют основным способом. | Нарезать овощи  соломкой |
|  | Подготовка томат-пасты | Томат-пюре пассеруют основным способом |  |
|  | Подготовка лука | Лук пассеруют основным способом |  |
|  | Подготовка томат-пасты | Томат-пюре пассеруют основным способом | Тушат при слабом кипении 25- 30 минут |
|  | Соединение продуктов | Обжаренное мясо перекладывают в глубокую посуду, заливают горячим  бульоном, добавляют томатное пюре,  пассерованную морковь, лук,  замоченную крупу, перец, лавровый лист и тушат до полуготовности и доводят до готовности в жарочном  шкафу. | Норма риса и  жидкости - 1:2.  Отпускают в  порционной  сковороде,  посыпают зеленью |

**Инструкционно-технологическая карта**

**Тема: *Приготовление горячих мясных блюд.***

**Тема урока: *Приготовление блюд из тушеного мяса (азу).***

**Цель** – научить учащихся правильной технологии приготовления блюда,

самостоятельному выполнению заданий и своевременному нахождению ошибок в работе.

**Оборудование:** столы разделочные, электроплита.

**Инвентарь:** доска разделочная, ножи столовые, сковорода, кастрюля, тарелки, ложка

поварская.

**Рецептура приготовления азу** (на 1 порцию)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Брутто *(г)* | Нетто *(г)* |
| 1. | Говядина | 107 | 79 |
| 2. | Жир топленый | 10 | 10 |
| 3. | Лук репчатый | 24 | 20 |
| 4. | Томат-пюре | 12 | 15=2 |
| 5. | Мука пшеничная | 4 | 4 |
| 6. | Огурцы соленые | 33 | 20 |
| 7. | Картофель | 213 | 160 |
| 8. | Чеснок | 1 | 0,8 |
| 9. | Тушёное мясо - |  | 50 |
| 10. | Готовый соус и овощи - |  | 250 |
|  | ВЫХОД: |  | 300 |

**Инструкция по технологии приготовления азу из говядины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Технологическая последовательность выполнения | Технологические указания и  Пояснения | Дополнительные пояснения |
|  | Подготовка мяса | Нарезают брусочками. Масса 10-15 г. |  |
|  | Обжарка мяса | Мясо посыпают солью, перцем,  кладут на разогретую сковороду с жиром. | Обжаривают до образования румяной корочки |
|  | Тушение мяса | Обжаренное мясо перекладывают в  кастрюлю, заливают горячим бульоном, добавляют томат- пюре и туша |  |
|  | Подготовка картофеля и других  овощей | Картофель нарезают дольками,  обжаривают. Лук шинкуют соломкой, пассеруют. Огурцы  нарезают дольками и припускают. В азу вводят разведенную красную пассеровку.  Перед отпуском кладут мелко рубленый чеснок | Тушат 20 минут до готовности |

**Технологическая карта**

**Азу**

****

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | 1 порция *(г)* | |
| брутто | нетто |
| Говядина (боковой  кусок тазобедр. ч.) | 162 | 119 |
| Жир животный | 12 | 12 |
| Томат-пюре | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 30 | 25 |
| Мука 1 сорт | 5 | 5 |
| Огурцы соленые | 50 | 30 |
| Картофель | 193 | 145 |
| Чеснок | 1 | 0,8 |

**Технология приготовления**

I. Механическая кулинарная обработка продуктов.

1. Мясо:

- разморозить;

- зачистить от сухожилий и пленки;

- нарезать брусочками по 15 г;

- промыть.

2. Картофель:

- перебрать;

- промыть;

- очистить;

- нарезать брусочками.

3. Лук:

- очистить;

- промыть;

- нарезать полукольцами.

4. Соленые огурцы:

- промыть;

- очистить кожицу;

- нарезать соломкой.

5. Чеснок:

- очистить;

- растереть.

**II. Приготовление блюда:**

1. Обжарить мясо.

2. Залить мясо горячим бульоном.

3. Пассеровать томат-пюре.

4. Добавить в бульон с мясом пассерованный томат.

5. Тушить почти до готовности.

6. Пассеровать лук.

7. Припустить в бульоне огурцы.

8. Добавить в бульон с мясом огурцы, пассерованный лук, перец, соль.

9. Приготовить соус.

10. Обжарить картофель.

11. Залить мясо полученным соусом.

12. Добавить жареный картофель.

13. Тушить до готовности ещё 15-20 минут.

14. Заправить готовое блюдо растертым чесноком.

III. Отпуск. Азу подавать вместе с соусом и гарниром. При подаче выложить горкой на

центр блюда и посыпать мелко рубленой зеленью.

**Требования к качеству**

- внешний вид: картофель слегка разварен, все ингредиенты сохраняют форму

нарезки;

- консистенция сочная, мягкая;

- цвет соуса - оранжевый, мяса - коричневый;

- вкус острый, в меру соленый с ароматом тушеной говядины, соленых огурцов,

специй, чеснока.

Срок хранения - 2 часа при t 70-80oС.

Технологическая карта

**Гуляш**

**Технология приготовления**

I. Механическая кулинарная обработка продуктов.

1. Мясо:

- разморозить;

- промыть, обсушить;

- зачистить от пленок и сухожилий;

- нарезать на кусочки по 20-30 *г.*

 2. Мука:

- просеять.

 3. Лук репчатый:

- очистить;

- промыть;

- нарезать мелкими кубиками.

**II. Приготовление гуляша:**

1. Посолить, поперчить и обжарить мясо, порезанное кубиками.

2. Залить бульоном или водой.

3. Добавить пассерованное томатное пюре.

4. Тушить в закрытой посуде около часа.

5. Добавить в оставшийся после тушения мяса бульон пассерованный лук, соль, черный молотый перец.

6. Залить им мясо.

7. Тушить 20-25 минут.

8. За 5-10 минут до готовности положить лавровый лист.

III. Отпуск в порционной тарелке с гарниром (гречневая каша).

**Требования к качеству**

- внешний вид - кусочки мяса в соусе;

- консистенция соуса - полужидкая, мяса - мягкая, сочная;

- цвет мяса - коричневый, соуса - оранжево-красный;

- вкус и запах. Вкус в меру соленый, слегка острый. Запах тушеного мяса, лука и

пассерованного томата, специй.

Сроки хранения – 3 часа при t 70-80oС.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | 1 порция *(г)* | |
| брутто | нетто |
| Свинина лопаточная и мясная часть | 129 | 110 |
| Жир животный | 7 | 7 |
| Томат-пюре | 15 | 15 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Мука 1 сорт | 5 | 5 |
| Масса тушеного мяса |  | 75 |
| Масса соуса |  | 100 |