Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

Анапский индустриально – педагогический колледж

Краснодарского края

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока по МДК 05.01

«Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы»

**Тема:**

**«Кулинарная**

**разделка и обвалка**

**говяжьей туши»**

***Разработала:***

***преподаватель***

***Лущай Елена Евгеньевна***

**2012 год**

**Тема урока**: Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.

**Цель урока:**

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 процесскулинарной разделки и обвалки говяжьей туши, кулинарное назначение каждой части.

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

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

**Формы работы:** фронтальная, индивидуальная

**Методическое обеспечение:**

*Дидактические материалы*: Мультимедийная интерактивная презентация, видеофрагмент, технологические схемы.

**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

**Ход урока**:

**1. Организационный момент**.

- проверить явку учащихся.

- проверить готовность учащихся к уроку.

1. **Актуализация опорных знаний**:

* Где производится обработка мяса?
* Какие требования ТБ труда предъявляют при работе в мясном цехе?
* Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса?
* Как производят размораживание мяса?
* Почему предпочтительно размораживать мясо медленным способом?
* Почему нельзя размораживать мясо в воде?
* Как происходит обмывание туши?
* Как обсушивают мясо?
* В чем сущность разделки и обвалки мяса?
* Для чего жилуют и зачищают мясо?

1. **Объяснение нового материала:**

Разделку мяса производят при температуре не выше 10 С, чтобы мясо не нагревалось.

Тушу делят две полутуши, а затем на переднюю и заднюю четвертины.

**Схема разделки говяжьей туши**

**Разделка передней четвертины**:

1. Отделение лопаточной части. Левой рукой приподняв лопатку, по определившемуся контуру разрезают мышцы, соединяющие ее с грудной частью и отрезают.
2. Отделяют шейную часть по последнему шейному позвонку.
3. Отрезают грудинку по линии, идущей от конца первого ребра к концу последнего в месте соединения хрящей с ребрами.
4. Производят обвалку:

**У лопаточной части** срезают мясо с лучевой и локтевой кости и отделяют их от плечевой кости. Срезают мясо с плечевой кости, перерезают сухожилия и отделяют

лопаточную кость. После этого

вырезают плечевую кость. У

полученной мякоти отрезают

жилистую часть, а мясо делят на два

куска: плечевую и заплечную

**У шейной части** срезают мякоть целым пластом, стараясь отделить полностью мякоть от позвонков.

**У грудинки** срезают мякоть с грудной кости и реберных хрящей

**У спинно-реберной части** срезают мякоть вдоль остистых островков позвоночника до основания ребер, а затем срезают мякоть с ребер целым пластом.

В результате кулинарной разделки из передней части получают :

Подлопаточную, шейную, толстый край , лопаточную часть, покромку и грудинку.

**Разделка задней четвертины:**

1. Отделение вырезки.
2. Деление на поясничную и тазобедренную части.

**У поясничной части** срезают мякоть вдоль спинных позвонков. Затем мякоть делят на тонкий край и пашину.

**У тазобедренной части**

вырезают подвздошную кость, мясо

разрезают вдоль по бедренной кости и

срезают по отделяющемуся слою.

Вырезают бедренную и берцовую

кости. Отрезают у мякоти жилистую

мякоть и сухожилия, а затем по

пленкам делят на верхний , боковой и

наружный куски.

Получают : вырезку, тонкий край, пашину, внутренний, верхний, боковой, наружный куски.

Кости: поясничные , крестцовые, тазовую , бедренную и берцовую.

Потри при обработке мяса 1 категории- 26,4

2 категории- 29,5

**Сортировка и кулинарное назначение частей.**

Мясо сортируют в зависимости от кулинарного назначения. Части мяса, содержание мало соединительной ткани, используют для жарки, а если много, то для варки и тушения.

**4.Самостоятельная работа учащихся с учебником:**

Используя материал стр.61 составьте таблицу "Кулинарное назначение частей мяса говядины"

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды частей мяса | Варка | Жарка | тушение |
| вырезка |  | Крупными кусками, порционными кусками, мелкими кусками |  |
| Толстый и тонкие края |  | Крупные куски, порционные, натуральные, панированные, мелкие куски |  |
| Внутренний и верхний куски |  | Панированные, мелкие куски | Крупными кусками, порционными кусками |
| Наружний и боковой куски |  |  | Крупными кусками, порционными кусками, мелкими кусками |
| Лопаточная часть, подлопаточная, грудинка, покромка 1 кат | Крупными куски |  | Мелкими кусками |
| Шейная часть, пашина, покромка 2 кат | Приготовление рубленной и котлетной массы. | | |

1. **Задание для самостоятельной работы:**

1. стр. 59-62

2 .Начертить схему разделки говяжьей туши.