

Комитет образования и науки Волгоградской области ГБПОУ  
«Профессиональное училище №45»

Методическая разработка открытого урока

Тема : «Блюда из мясной котлетной массы»

Выполнил :

Преподаватель Шарипова Р.Н.

Котельниково 2016г

## Урок 79-80

Тема урока : Блюда из котлетной массы.

Цель занятий: 1 Заинтересовать учащихся в представлении блюд из котлетной массы.

2. Технология приготовления блюд из котлетной массы ( подготовка сырья , тепловая обработка, правильное приготовление).

3. У учащихся надо развивать интерес к данной профессии, формировать умения, навыки. Рационально использовать время, решать задачи.

4. Воспитывать : усидчивость , трудолюбие, бережное отношение к мебели и наглядным пособиям.

5. Показать межпредметную связь предмета « Кулинария» с другими предметами.

Тип урока : Комбинированный.

Оснащение урока : Плакаты , схемы, муляжи.

Ход урока

I Организационный этап.

А) приветствие ;

Б) определение отсутствующих- дежурный здаёт рапорт о количестве учащихся на уроке;

В ) проверка готовности учащихся к уроку преподаватель проверяет наличие тетрадей и ручек;

Г) организация внимания.

II Опрос учащихся по домашнему заданию;

А) произвожу опрос по пройденному теоретическому материалу, задаю вопросы , а учащиеся отвечают;

Вопросы :

1. Из каких тканей состоит мясо?
2. Почему мясо в области шеи и живота имеют грубую консистенцию?
3. Из каких последовательных стадий состоит механическая кулинарная обработка мяса?
4. Что такое обвалка мяса?
5. Какие продукты входят в котлетную массу?
6. Приготовление котлетной массы.
7. Почему котлетную массу выбивают.
8. Назвать полуфабрикаты из котлетной массы ?
9. Требование к качеству к полуфабрикатам из котлетной массы?

IV Этап усвоения новых знаний.

А) организация внимания;

Б) широкое использование различных способов активизации мыслительной деятельности учащихся;

Преподаватель сообщает учащимся новую тему и цель занятий.

## План урока

1. Общие требования к приготовлению блюд из котлетной массы .
2. Технология приготовления блюд из котлетной массы, какое оборудование применяют в горячем цеху. Как правильно приготовить блюда из мясной котлетной массы и как правильно подать.

## VI Запись конспекта учащихся.

### Конспект.

- 1) Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки ( жарка, тушение , запекание. При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется , а часть её перемещается в глубь изделий, при этом в корочке концентрируются экстраактивные вещества . При  $t$  свыше 100 белки частично разлагаются и образуют новые вещества при жарке . Жир вытапливается. Для обогащения мясных блюд углеводами . витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей , круп и макаронных изделий.  
Мясные блюда из котлетной массы приготавливают в горячем цехе, жарят – на сковородах, противнях электросковородах . на электроплитах доводят до готовности в жарочных шкафах.  
При приготовлении используют инструменты и инвентарь: лопатки, сито, шумовки, соусные ложки, кастрюли.  
Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными. Жарят их перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий. Потери при тепловой обработки изделий из котлетной массы составляют 19%.
- 2) Котлеты рубленые с гарниром- ( толщина 2-2,5 см, ДЛИНА 10-12 см, ширина -5 см. Котлеты укладывают на сковороду разогретую с жиром до образования поджаристой корочки ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на тарелку

3) кладут гарнир, рядом котлеты, поливают растопленным маслом или поливают соусы красный или сметаной . томатным гарниром: картофель жареный, картофельное пюре , макароны отварные. На порцию 1-2 штуки t штуки 65° Биточки с гарниром .  
(толщина 2-2,5 см. ø 6 см, панируют , придают приплюснuto-окружную форму).Биточки жарят основным способом. Доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске на тарелку кладут гарнир, рядом биточки. Подают с простым или сложным гарниром поливают соусом сметанным или сметаны с луком.  
Зразы рубленые с гарниром (толщина кружочка 1 см. на середину кладут фарш. Края соединяют формируют в виде кирпичика с овальными краями , панируют).  
Зразы обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.  
При отпуске в баранчик кладут гарнир – гречневую или рисовую каши, картофельное пюре рядом зразы поливают маслом или

Подливают соус красный или луковый.

Тефтели- котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассированный репчатый лук, затем порционируют , формируют в виде шариков и панируют в муке.

Тефтели укладывают на противень в один ряд , обжаривают на плите, заливают соусом красным или томатным или сметанным с томатом и тушат 10-12 мин. в жарочном шкафу.

При отпуске в баранчик кладут гарнир- рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом – тефтели, поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельчённой зеленью петрушки.

Биточки , запечённые под сметанным соусом с рисом (по – казацки)

Рассыпчатую рисовую заправляют пассированным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазывают жиром , на

кашу кладут два жаренных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельчённой зеленью петрушки.

IV Этап закрепления новых знаний:

A) проверка понимания сущности новых понятий учащегося;

Вопросы к закреплению:

1 Какое оборудование и инвентарь применяют для приготовления блюд из мясной котлетной массы?

2. Какие процессы происходят при жарке мяса?

3. Как жарят изделия из котлетной массы?

4. Какие потери (в %) при жарке изделий из котлетной массы и какие такие потери?

5. С какими гарнирами можно отпускать зразы рубленые?

VII Ответы на вопросы учащихся.

При закреплении темы преподаватель устраняет пробелы в знании учащихся, и отмечает положительные и отрицательные стороны.

VIII Объявление оценок с обобщением ответов.

IX Запись домашнего задания Д/З. Читать конспект по кулинарии. Заполнить таблицу.

| Наименование блюда             | Приготовление п/ф | Технология приготовления | Отпуск |
|--------------------------------|-------------------|--------------------------|--------|
| 1 Котлеты рубленые с гарниром. |                   |                          |        |
| 2 Биточки по казацки.          |                   |                          |        |
| 3 Зразы рубленые с гарниром.   |                   |                          |        |
| 4 Тефтели рубленые с гарниром  |                   |                          |        |

| Наименование<br>блюда   | Приготовление<br>п/ф | Технология<br>приготовления | Отпуск |
|-------------------------|----------------------|-----------------------------|--------|
| 1 Котлеты<br>рубленные  |                      |                             |        |
| 2 Биточки.              |                      |                             |        |
| 3 Зразы<br>рубленные.   |                      |                             |        |
| 4 Тефтели               |                      |                             |        |
| 5 Биточки по<br>казацки |                      |                             |        |