

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Катайский профессионально-педагогический техникум»

**ПЛАН УРОКА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 01**  
**на тему: «Обработка, подготовка мяса;**  
**приготовление полуфабрикатов из мяса»**

Мастер производственного обучения:  
Пшеницына Е.Ю.

2019 г.

## **ПЛАН УРОКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.01**

**ПМ.01:** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

**МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

**Тема урока:** Обработка, подготовка мяса; приготовление полуфабрикатов из мяса.

**Цель урока:** Повторить и закрепить знания по теме: «Обработка, подготовка мяса; приготовление полуфабрикатов из мяса.»

### **Задачи:**

Образовательные:

-Сформировать у учащихся умение правильно выбирать правильные ответы на поставленные вопросы.

Развивающие:

-Развивать интерес к предмету, уметь работать в группе.

Воспитательные

-Прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу.

-Прививать интерес к выбранной профессии

**Тип урока :**Нетрадиционный, урок-игра

### **Материальное техническое оснащение:**

-Учебники Н.А.Анфимова «Кулинария»,издательство «Академия»,2010; раздаточный материал, карточки с заданиями.

## **ХОД УРОКА**

**1.Организационный момент:** Приветствие, отметка присутствующих, заполнение журнала, настрой обучающихся на урок, сообщение темы и целей урока.

### **2.Сообщение темы урока.**

«Урок сегодня у нас необычный. Проведем мы его в форме соревнования. Это урок – игра.Есть у нас и настоящее жюри, это наши гости.

Наша цель – повторить и закрепить знания , полученные на уроках.

Итак ,мы начинаем игру! Вы разделились на три команды, ваша задача выбрать капитана команды и придумать веселое кулинарное название.»

Представление команд друг другу.

Представление жюри.

### **3. Конкурсная часть.**

#### **1 конкурс «Анаграммы»**

Из предложенных анаграмм командам предлагается составить как можно больше слов за 1 минуту. За каждое правильное слово -1 балл.

Задание № 1

## **Анаграммы**

ЕСВРРИВОАК	(Сервировка)
ПАЕПИТТ	(Аппетит)
УТЕШИНЕ	(Тушение)
АКОНРТЕТ	(Антрекот)
ИГАНЯОВД	(Говядина)
УКИЛАНИРЯ	( Кулинария )
АВКРА	( Варка )
ОДПАКЖАР	(Поджарка)
БАТПОФАЛРУИК	(Полуфабрикат )
ЛБОУАВАК	(Обвалка)
ЗАРЕЫВК	(Вырезка)
АПРОКМОК	(Покромка)
ФОИРСБТ	(Ростбиф)
ИШЕПНИОГАВ	(Шпигование)
ЖАКИЛОВ	(Жиловка)
ВЕБАСРФОТОГН	( Бефстроганов )

## 2. Конкурс «Согласны ли вы».

Графический диктант.

Если команда согласна с предложенным утверждением, то на листе бумаги ставит знак (+), если не согласны- знак (-). За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

1. Чем больше соединительной ткани содержится в мясе, тем оно более жесткое.(+)
2. Мороженное мясо разделявают только после размораживания.(+)
3. Мясо размораживают 3 способами.(-)
4. Жилровка – это отделение мякоти от кости.(-)
5. Вырезку получают в результате разделки передней четвертины говяжьей туши.(-)
6. Шейная часть, пашина, покромка относятся к мясу 2 категории.(+)
7. Антрекот относится к крупнокусковым полуфабрикатам.(-)
8. Азу нарезают в виде кубиков.(-)
9. Для приготовления котлетной массы необходимо:800 г мяса, 120 г шпика, 70 г жидкости.(-)
10. Мозги, печень, почки относятся к субпродуктам.(+)

Правильный ответ : + + - - - + - - - +

## 3. Конкурс «Найди лишнее»

Командам предлагается по две карточки со словами, одно из которых выпадает из логического ряда. Команды должны найти лишнее слово и объяснить почему они так считают. За правильный выбор слова и объяснение команда получает 2 балла, только за выбор слова 1 балл.

1 Быстрое размораживание

Медленное размораживание

Лишнее ***Комбинированное размораживание***

(размораживание мяса)

\*\*\*\*\*

2 Лопаточная часть

Шейная часть

Лишнее ***Тазобедренная часть***

( части передней четвертины говяжьей туши)

\*\*\*\*\*

3 Гуляш

Лишнее *Ростбиф*

Бефстроганов

( Мелкокусковые полуфабрикаты)

\*\*\*\*\*

4 Лишнее *Биточки*

Зразы

Рулет

( полуфабрикаты из рубленой массы с начинкой внутри)

\*\*\*\*\*

5 Котлета натуральная

Котлета отбивная

Лишнее *Котлета рубленая*

( Порционные полуфабрикаты)

\*\*\*\*\*

6 Печень

Лишнее *Вырезка*

Ноги говяжьи

( субпродукты)

#### 4. Конкурс капитанов.

Задача каждого капитана команды за 30 секунд быстро а главное правильно ответить на вопросы .За каждый правильный ответ – 1 балл.

Вопросы капитану 1 команды .

1. В каком цехе обрабатывают мясо? ( в мясном)
2. Чем больше соединительной ткани содержится в мясе тем оно более... (жесткое)
3. Сколько способов размораживания мяса? ( два)
4. Отделение мякоти от кости это... (обвалка)
5. Пашина к какой четвертине говяжьей туши относится ? ( задняя)
6. Наиболее нежная часть мяса ( вырезка)
7. Бефстроганов к каким полуфабрикатам относится ( мелкокусковым)
8. Хлеб добавляем в рубленую или котлетную массу ? ( котлетную)
9. Язык, легкие, почки относятся к ... ( субпродуктам)
10. Какой полуфабрикат изображен на картинке ( котлета )



Вопросы капитану 2 команды:

1. По размеру п /ф делятся на : крупнокусковые, порционные и ....(мелкокусковые)
2. В чем смачивают п/ф перед панированием. ( льезоне)
3. К какой категории мяса относятся – шейная часть, пашина, покровка ( 2 )
4. Что делают с мясом для размягчения соединительной ткани ( отбивают)
5. К каким видам п/ ф относится поджарка ( мелкокусковым)
6. Шпик добавляют в котлетную или рубленую массу.( рубленую)
7. Вырезка к какой четвертине относится ( к передней)
8. К чему относится печень, мозги, сердце ( субпродуктам)
9. Что делают с мясом для улучшения вкусовых качеств(Маринуют)
10. Какую форму имеют фрикадельки ( шарики)

Вопросы капитану 3 команды:

1. Что используют для измельчения мяса( мясорубку)
2. Чем меньше соединительной ткани в мясе , тем оно более....(мягче)
3. Удаление сухожилий, пленок и хрящей это...(жиловка)
4. К какой четвертине говяжьей туши относится покровка? ( к передней)
5. Что делают с п/ф для сохранения сочности( панируют)
6. К каким п/ф относятся Азу, поджарка и гуляш? ( мелкокусковые)
7. Сколько грамм хлеба добавляют в котлетную массу ( 250)
8. Как называют части мясных туш?( отруба)
9. К чему относятся кости и сухожилия ( отходам)
10. Что делают с мясом для уменьшения толщины куска ( отбивают)

## **5. Конкурс « Домашнее задание»**

Домашним заданием было найти пословицы и поговорки- о мясе. Задача каждой команды назвать как можно больше поговорок или пословиц .Каждая команда озвучивает пословицы и поговорок по цепочке. Выбывает команда так, которая не смогла быстро дать ответ.

1 место- 3б.; 2 место – 2 б., 3 место – 1 б.

## 6. Конкурс. « Работа с карточками»

Каждой команде выдаются карточки. Задача каждой команды – правильно назвать полуфабрикат, изображенный на карточке. За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

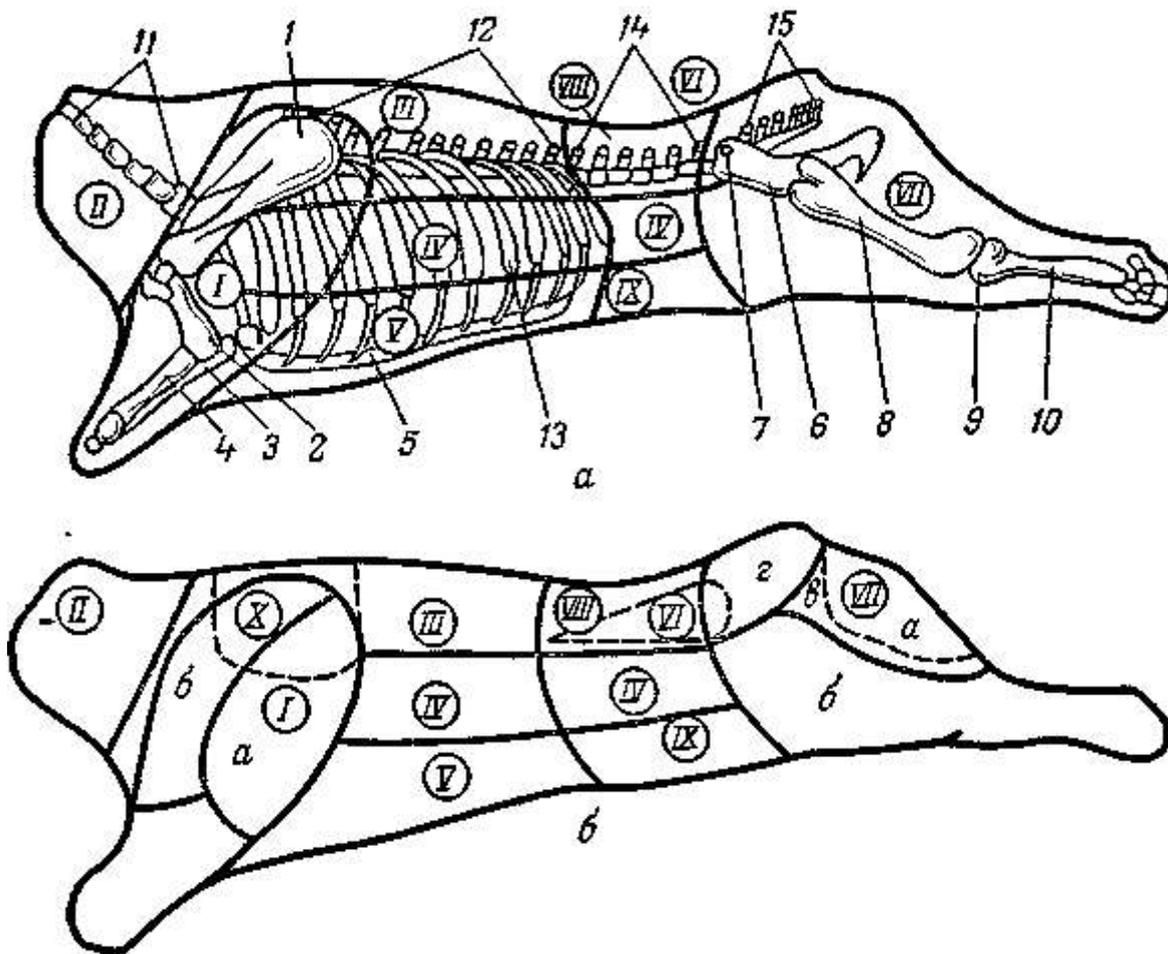






## 7. Назови части мяса.

Назовите части мяса говяжьей туши.



Максимальное количество баллов- 3.

За 2 ошибки –2 балла; за 3 ошибки -1 балл; больше ошибок – 0 баллов

### Итог урока.

Подведение итогов, выставление оценок (команде, которая заняла 1 место- «5» в журнал).

Незаметно пролетело время, вот и подошел к концу наш замечательный урок.

Мне понравилось как вы работали на уроке. Я думаю нашим гостям тоже.

Давайте подведем итоги.

А сейчас предоставим слово жюри.

Благодарю всех за старания и проявленные знания.

### Лист оценивания конкурса.

Название конкурса	Команда №1	Команда №2	Команда №3
<i>«Анаграммы»</i>			
<i>«Согласны ли вы»</i> Графический диктант			
<i>«Найди лишнее»</i>			
<i>Конкурс капитанов</i>			
<i>Домашнее задание</i>			
<i>Работа с карточками</i>			
<i>Части мяса</i>			
<i>Итого:</i>			