ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД

«ВІННИЦЬКЕ МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

План уроку

виробничого навчання з професії «Кухар. Повар кондитер»

Майстер виробничого навчання Прядун В.С.

***Тема розділу*:** Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів

Тема уроку: Механічна кулінарна обробка м’яса яловичини та свинини, нарізання напівфабрикатів.

Мета уроку:

навчити учнів правильних прийомів при обробці і підготовці до використання м’яса яловичини, свинини та нарізання напівфабрикатів із м’яса;

виховати почуття відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.

Тип уроку: виконання простих комплексних робіт.

Матеріально - технічне забезпечення:

Обладнання: циферблатні ваги, виробничі столи, стелаж для розморожування м’яса, холодильні шафи.

Посуд та інвентар: емальовані миски, лотки, ножі кухарської трійки «МС», розробні дошки «МС», ножі-сікачі, кухарська сокира, мусат, шпигувальна голка.

Сировина: згідно із технологічними картами (м’ясо яловичини, свинини).

Методичне забезпечення: збірник рецептур, інструкційні та технологічні карти, ілюстрації, відеоролики, презентація, створена у програмі Power Point.

***Міжпредметні зв'язки*:** «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Охорона праці», «Організація виробництва та обслуговування», «Основи санітарії та гігієни».

Структура уроку

І Організаційна частина (3 хв).

1**.** Перевірка присутності учнів.

2.Перевірка зовнішнього вигляду.

ІІ. Вступний інструктаж (42 хв.)

(У процесі вступного інструктажу майстер виробничого навчання конкретизує і поглиблює теоретичні знання, набуті учнями на уроках спецдисциплін. Так під час виробничого навчання у майбутніх кухарів (тема: «Механічна кулінарна обробка м'яса яловичини та свинини, нарізання напівфабрикатів») актуалізуються знання про харчову цінність м'яса у житті людини, правила підготовки та організації робочого місця, обладнання, посуду, інвентарю, вимоги до обробки м'яса яловичини та нарізання з нього напівфабрикатів.

Таким чином, майстер виробничого навчання повинен використовувати різноманітний теоретичний матеріал, проте намагання дати учням під час вступного інструктажу максимум теоретичних відомостей є істотним недоліком. Найефективнішим є активне пригадування, на яке майстер орієнтує учнів з допомогою навідних запитань, підказок. Так в пам'яті учнів відновлюється й систематизується матеріал із спецдисциплін. Треба, проте, мати на увазі, що це повторення організовується не з метою виставлення оцінок, а для створення необхідної основи для наступної роботи на уроці. Якщо учні не володіють потрібними знаннями, майстер допомагає актуалізувати їх).

Повідомлення теми уроку: «Механічна кулінарна обробка м'яса яловичини та свинини, нарізання напівфабрикатів» ***(презентація у програмі PowerPoint).***

Мета нашого уроку - сформувати в учнів початкові вміння:

✓ обробки і підготовки до використання м’яса яловичини, свинини;

✓ нарізання напівфабрикатів із м’яса;

✓ визначення якісного приготування напівфабрикатів;

✓ звернути увагу на раціональне використання сировини, бережливе ставлення до обладнання, витрачання електроенергії, води.

Задача даного уроку – провести первинну обробку м’яса яловичини та свинини, приготувати напівфабрикати.

Перевірка майстром виробничого навчання теоретичних знань з теми: «Обробка м’яса яловичини та свинини»

1.У чому полягає цінність м’яса?

М’ясо і м’ясні продукти - важливі продукти харчування, оскільки містять усі необхідні для організму людини речовини – білки, жири, вуглеводи, екстрактивні речовини, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни А, Д, Е, групи В(В1, В2, В3, В6, В12).

2. В яких цехах проводять обробку м’яса ?

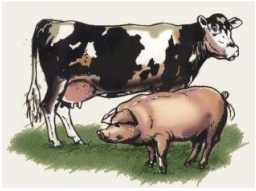
Кулінарну механічну обробку м’яса проводять у м’ясо-рибному цеху.

3.За якими ознаками класифікують м'ясо?

М’ясо класифікують за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин і термічним станом.

4. Як за видами класифікують м’ясо?

Залежно від виду забійної худоби м’ясо поділяють на яловичину, баранину, козлятину, свинину, оленину, конину, м’ясо кроликів.



5. У якому термічному стані надходить м'ясо на підприємства громадського харчування?

На підприємства громадського харчування м'ясо надходить у свіжому, замороженому і охолодженому стані.

6. Якщо м'ясо заморожене, як його розморозити?

М'ясо розморожують на повітрі у спеціальних камерах у такому виді, в якому воно надійшло на підприємство (тушами, півтушами, четвертинами). Його підвішують на гаки так, щоб воно не торкалося підлоги, стін і між собою.

7. Від чого залежить тривалість розморожування і яке розморожування вважається закінченим?

Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, півтуш, четвертин і становить 3-5 діб. Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становить 0-1^{0}С.

8. Для чого зрізують з туші клеймо?

Клеймо зрізують з туші для того, щоб при митті фарба не розпливалася по напівфабрикатам.

9. Пригадайте, яка частина м'яса є найніжнішою?

Найніжніша частина - вирізка. Її використовують для смаження великим шматком, натуральними порційними і дрібними шматочками.

10. З яких операцій складається технологічний процес підготовки м'яса та як правильно організувати для цього робоче місце?

Кулінарна обробка м'яса включає такі операції: розморожування (на повітрі), видалення забруднених місць і видалення клейма, миття, обсушування.

Обвалювання (відділення м’якоті від кісток), жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування напівфабрикатів.

Щоб виконати данні операції, нам необхідно організувати робоче місце:

Потрібно отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки ”МС”, ножі кухарської трійки “МС”, обвалювальні ножі, ножі-сікачі, мусат, сікач для відбивання м’яса, голку для шпигування м’яса.

На виробничому столі необхідно розмістити розробну дошку “МС” посередині столу на відстані 5-6 см. від краю. Зліва лоток ”МС” із м'ясом. Праворуч у зоні правого верхнього кута розташувати лоток для приготовлених напівфабрикатів. Праворуч розробної дошки “МС” - обвалювальні ножі, ножі кухарської трійки ”МС”, ножі-сікачі, мусат, м'ясницьку сокиру. Під кришкою стола розташувати тару для харчових відходів. Ваги розташувати перед розробною дошкою на відстані витягнутої руки.

11. Якщо м’ясо надійшло четвертинами, як його розібрати?

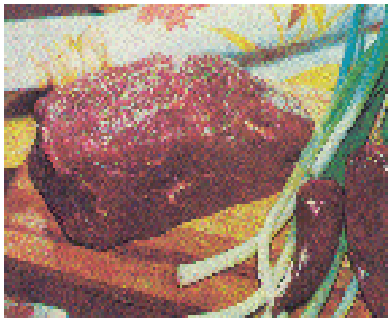
Передня четвертина розбирається на: лопатку, шию, товстий край, пружок, грудинку, вирізку.

Задня четвертина розбирається на: тонкий край, пружок, грудинку – пахвину, тазостегнову частину: внутрішню, зовнішню, бокову, верхню.

12. Які напівфабрикати можна приготувати з яловичини?

З яловичини можна приготувати такі напівфабрикати: - велико-шматкові напівфабрикати: м’ясо відварне, м’ясо тушковане, м’ясо для шпигування, ростбіф;

1. порційні напівфабрикати: біфштекс натуральний, біфштекс з насічкою, філе, лангет, антрекот, ромштекс;



2. дрібно-шматкові напівфабрикати: бефстроганов, азу, піджарку, гуляш, шашлик.

13. Які напівфабрикати можна нарізати з м'яса свинини?

Великошматкові

- свинина смажена.

Порційні

- котлети натуральні ***(відеоролик);***
- котлети відбивні;
- ескалоп;
- шніцель відбивний ***(відеоролик);***
- духова свинина.

Дрібношматкові

- шашлик ***(відеоролик);***
- піджарка;
- гуляш;
- печеня по-домашньому;
- рагу;
- плов ***(відеоролик)***.

14. Вимоги до якості напівфабрикатів.

Напівфабрикати повинні бути правильної форми, поверхня не завітрена, витримані відповідні розміри, вага, кількість штук на порцію, велико-шматкові напівфабрикати без сухожилків, порційні шматочки нарізані упоперек волокон.

(Майстер виробничого навчання демонструє учням натуральні зразки напівфабрикатів, які були ним приготовлені заздалегідь).

15. Вимоги безпеки під час роботи.

При роботі з ножем кухар повинен держати лезо від себе, гострити ніж об мусат треба осторонь від учнів, зайнятих на інших операціях, розробку мороженого м'яса потрібно проводити після його розмороження, розкриття та

розпаковку тари необхідно проводити з використанням спеціальних інструментів (цв'яходери, кліщі).

16. Назвіть вимоги безпеки по закінченню роботи.

Прибрати робоче місце, звільнити його від відходів виробництва, винести сміття, звільнити проходи, почистити, помити інвентар, інструмент, скласти його у відведене для нього місце, прибрати у кухні-лабораторії.

Демонстрація виконання елементів технологічного процесу обробки м’яса яловичини, свинини та нарізання напівфабрикатів

(При вивченні операцій важливе значення має кваліфікований і методично правильний показ майстром прийомів, якими мусять оволодіти учні. Якщо таких прийомів багато, майстер вимагає від учнів їх відтворення і пояснень за змістом інструкційної картки. Майстер наводить типові помилки учнів, вказує їх причини і способи попередження. Окремої уваги потребує пояснення правил із охорони праці.

Майстер виробничого навчання повинен не тільки досконало володіти робочими прийомами, а й уміти показати їх, у доступній для учнів формі. Особливо важливе значення має відтворення учнями показаних прийомів у потрібному темпі. Спочатку майстер показує прийоми в тому темпі, в якому його виконують у виробничому процесі, а потім – в уповільненому із зупинками на окремих рухах і трудових діях. Показ супроводжується демонструванням плакатів, фотографій, поясненням і обґрунтуванням кожної дії.

Після показу й пояснення майстром виробничого навчання технологічних операцій проводяться тренувальні вправи з учнями. При оволодінні ручними операціями (наприклад, обробка м’яса, нарізання напівфабрикатів) необхідно виробити в учнів правильні трудові рухи.

Від простих трудових рухів, з яких складаються робочі прийоми, переходять до виконання комплексних робіт).

1. Перш за все, ми повинні визначитися, який нам буде потрібний посуд, інвентар та обладнання (розробні дошки ”МС”, ножі кухарської трійки “МС”,

обвалювальні ножі, ножі-сікачі, кухарська сокира, мусат, шпигувальна голка, настільні ваги)

2. Перед початком роботи нам необхідно правильно організувати робоче місце *(демонстрація майстра)*:

- вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- перед початком роботи руки вимити милом і сполоснути під проточною водою, витерти рушничком;
- розмістити дошку та ножі кухарської трійки з маркуванням «МС» на розробному столі з маркуванням «МС»;

- розмістити лотки з маркуванням «МС», дотримуючись товарного сусідства ліворуч від дошки у зоні верхнього лівого кута розробної дошки «МС»;
- розмістити під кришкою столу на поличці лоток для харчових відходів «Харч. відходи»;
- розмістити настільні ваги за розробною дошкою на відстані витягнутої руки.

3. Майстер виробничого навчання показує, як правильно стояти біля столу.

4. Продемонструвати, як правильно тримати ніж.

5. Майстер повинен показати технологічну послідовність етапів обробки м'яса яловичини, свинини.

5.1 Як правильно:

- розморозити м'ясо яловичини;
- помити і обсушити м'ясо;
- відокремити м'якоть від кісток (обвалювання);
- зачистити та видалити сухожилки, грубі поверхні плівки, хрящі, зайвий жир;
- зрізати тонкі закраїни.

5.2 Показати послідовність технологічного процесу нарізання напівфабрикатів з м'яса яловичини велико-шматкових:

напівфабрикат «Тушковане м'ясо» *(демонстрація майстра)*

- нарізання напівфабрикату масою 1,5- 2,5 кг;

- перекладання у лоток «МС» напівфабрикат «Відварне м’ясо»;

- нарізання напівфабрикату масою 1,5- 2,5 кг.

- перекладання у лоток «МС» напівфабрикату «Шпиговане м’ясо»;

- нарізання напівфабрикату масою 1,5- 2,5 кг.;

- шпигування морквою, петрушкою, або салом-шпик у шахматному порядку;

- посипання сіллю, перцем;

- перекладання у лоток «МС».

5.3Показати послідовність технологічного процесу нарізання порційних напівфабрикатів з м’яса яловичини:

напівфабрикат «Біфштекс натуральний» *(демонстрація майстра)*

- нарізання напівфабрикатів під прямим кутом;
- відбивання, з наданням округлої форми;
- посипання сіллю, перцем;
- перекладання у лоток «МС».

5.3.1 *Приготувати напівфабрикат «Біфштекс»* (Учень повторює операції майстра в/н по приготуванню напівфабрикату «Біфштекс». Паралельно майстер слідкує за роботою учня. Якщо трапляються випадки недотримання технологічного процесу, його порушення, то майстер озвучує недоліки і виправляє їх).

5.4Показати нарізання дрібно-шматкових напівфабрикатів з м’яса яловичини:

напівфабрикат «Азу» *(демонстрація майстра)*

- нарізання шматочків;
- відбивання;
- нарізання брусочків;
- перекладання у лоток «МС».

5.5Показати нарізання дрібно-шматкових напівфабрикатів з м’яса свинини:

напівфабрикат «Піджарка» *(демонстрація майстра)*

- нарізання шматочків;
- відбивання;
- нарізання брусочків;
- перекладання у лоток «МС».

5.5.1 *Приготувати напівфабрикат «Піджарка»* (Учень повторює операції майстра в/н по приготуванню напівфабрикату «Піджарка». Паралельно майстер слідкує за роботою учня. Якщо трапляються випадки недотримання технологічного процесу, його порушення, то майстер озвучує недоліки і виправляє їх).

напівфабрикат «Шашлик» ***(відеоролик)*** *(демонстрація майстра)*

- нарізання шматочків;
- відбивання;
- нарізання квадратиками сала-шпик;
- посипання сіллю, перцем;
- перекладання у лоток «МС».

напівфабрикат «Гуляш» *(демонстрація майстра)*

- нарізання кубиків;
- перекладання у лоток «МС».

Перевірка засвоєного матеріалу

(Вступний інструктаж завершується закріпленням і перевіркою засвоєння учнями навчального матеріалу)

Для того щоб закріпити теоретичні відомості, давайте пригадаємо:

1. За якими ознаками класифікують м'ясо?

М’ясо класифікують за видом, статтю, віком, вгодованістю тварин і термічним станом.

2. Від чого залежить тривалість розморожування і яке розморожування вважається закінченим?

Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, півтуш, четвертин і становить 3-5 діб. Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становить 0-1^{0}С.

3. З яких операцій складається технологічний процес підготовки м'яса та як правильно організувати для цього робоче місце?

Кулінарна обробка м'яса включає такі операції: розморожування (на повітрі), видалення забруднених місць і видалення клейма, миття, обсушування. Обвалювання (відділення м'якоті від кісток), жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок, приготування н/ф.

Щоб виконати данні операції, нам необхідно організувати робоче місце:

Потрібно отримати необхідний посуд, інвентар, а саме: розробні дошки "МС", ножі кухарської трійки "МС", обвалювальні ножі, ножі-сікачі, мусат, сікач для відбивання м яса, голку для шпигування м'яса.

На виробничому столі варто розмістити розробну дошку "МС" посередині столу на відстані 5-6 см. від краю. Зліва - лоток "МС" із м'ясом. Праворуч у зоні правого верхнього кута розташувати лоток для приготовлених напівфабрикатів. Праворуч розробної дошки "МС" - обвалювальні ножі, ножі кухарської трійки "МС", ножі-сікачі, мусат, м'ясницьку сокиру. Під кришкою стола розташувати тару для харчових відходів. Ваги розташувати перед розробною дошкою на відстані витягнутої руки.

4. Які напівфабрикати можна приготувати з яловичини?

З яловичини можна приготувати такі напівфабрикати:

Велико-шматкові напівфабрикати: м'ясо відварне, м'ясо тушковане, м'ясо для шпигування.

Порційні напівфабрикати: біфштекс, лангет, зрази відбивні, ромштекс.

Дрібно-шматкові напівфабрикати: бефстроганов, азу, піджарку, гуляш, шашлик, печеню по-домашньому.

5. Продемонструвати технологічну послідовність нарізання дрібно-шматкового напівфабрикату «Азу», «Гуляш». *(Паралельно майстер слідкує за роботою учня. Якщо трапляються випадки недотримання технологічного процесу, його порушення, то майстер озвучує недоліки і виправляє їх).*

Видача завдань учням : (згідно із технологічною картою)

- бригада №1 – готує м'ясо до нарізання та нарізає напівфабрикат «Біфштекс»;

- бригада №2 – готує м'ясо до нарізання та нарізає напівфабрикат «Піджарка»;

- бригада №3 – готує м'ясо до нарізання та нарізає напівфабрикат «Гуляш».

Завдання підвищеної складності - розрахувати сировину для приготування напівфабрикату «Шашлик» на 5 порцій, приготувати напівфабрикати «Шашлик», «Гуляш».

Нагадування про правила охорони праці, санітарії та гігієни.

Оголошення про критерії оцінювання на уроці (оцінка за роботу на уроці виводиться, як середнє арифметичне відповідно до таблиці).

(На уроках виробничого навчання по професії «Кухар» практикується виставлення так званих комплексних оцінок: за знання питань теорії і раніше вивченого матеріалу; вміння застосовувати знання на практиці; правильність виконання технологічних прийомів; дотримання техніки безпеки; підтримання на робочому місці встановленого порядку; вміння користуватися технологічними та інструкційними картами; самостійність у виконанні завдань; якість виконаної роботи. Практика свідчить, що комплексне оцінювання роботи підвищує інтерес учнів до виконання завдання).

№ з/п	П.І.Б	Зовнішній вигляд учня	Теоретична відповідь	Дотримання правил із охорони праці	Організація робочого місця	Дотримання технологічного процесу	Самостійність у виконанні завдань	Напів - фабрикат	Напів - фабрикат	Підсумкова
								зовнішній вигляд	зовнішній вигляд	
1										
2										

Основна частина (200 хв.)

Розміщення учнів на робочих місцях.

Самостійна робота учнів.

Для того, щоб виконати поставлене завдання, учні:

1. Отримують технологічні та інструкційні карти.

2. Організовують робочі місця.

3. Проводять підготовку сировини.

4. Нарізають напівфабрикати – згідно із завданнями.

5. Панірують напівфабрикати у паніровці (при необхідності).

6. Викладають у тару для напівфабрикатів.

Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи:

Перший обхід – з метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту та його якості).

Другий обхід – перевірити правильність трудових прийомів.

Третій обхід – перевірити дотримання технологічного процесу виконання завдання.

Четвертий обхід - перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Поточний інструктаж

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця. Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при обробці м'яса яловичини, свинини та нарізання напівфабрикатів.

Додатковий інструктаж

У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність обробки м'яса яловичини та свинини.

Перевірка майстром виконаного завдання учнями.

Заключний інструктаж (25 хв.)

(Підсумкову частину уроку виробничого навчання називають заключним інструктажем. Це активна бесіда, основним змістом якої є аналіз навчальної роботи, проведеної за день. У діяльності майстра він реалізується у вигляді підведення навчально-виховних результатів уроку, а в діяльності учнів – як самоаналіз підсумків уроку.

Майстер аналізує, як пройшло заняття, яких навчальних результатів досягла група і окремі учні; вказує на помилки, порушення трудової і технологічної дисципліни. Головне – зорієнтувати учнів на закріплення успіхів і подолання припущених недоліків у наступній роботі. Значне місце під час підведення підсумку заняття має бути відведене аналізу дотримання учнями техніки безпеки.

Заключний етап уроку треба будувати так, щоб учні засвоїли на ньому щось нове, закріпили свої знання і збагатили досвід. Треба спонукати учнів до

внесення раціоналізаторських пропозицій щодо вдосконалення технології, інструментів, способів контролю роботи).

1. Підведення підсумків роботи за заняття.

2. Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.

Проблема	**Причина**	**Шляхи попередження**
Біфштекс натуральний		
Має прожилки жиру або сухожилки	Нарізаний з невідповідної частини туші	Нарізати необхідно з потовщеної частини вирізки
Піджарка		
Напівфабрикат не відповідає розмірам	Недотримані розміри нарізки	Нарізати напівфабрикат згідно вимог
Має більше 10% жиру	М'ясо погано зачищено	Зачистити м'ясо
	Напівфабрикат нарізаний з невідповідної частини туші	Нарізати необхідно з товстого і тонкого краю, верхньої і внутрішньої частини м'якоті задньої ноги

3. Оголошення та аргументація оцінок кожного учня

(Під час оцінювання робіт виходять насамперед з їх якості і термінів виконання. Виставлені учням оцінки майстер обов'язково аргументує).

4. Виділення учнів, які досягли найкращих результатів на занятті.

(Підводячи підсумки уроку, можна запропонувати учням домашнє завдання на повторення матеріалу із технології приготування їжі з основами товарознавства, пов'язаного з темою наступного заняття. Домашня робота

може полягати у розробці технологічних та інструкційних карт, розрахунків сировини на декілька порцій. Доцільно давати учням на тиждень одне завдання, яке складається з двох-трьох частин).

5. Повідомлення домашнього завдання на наступний урок – з уроків технології приготування їжі з основами товарознавства повторити тему: «Обробка субпродуктів» та самостійно розробити схеми обробки субпродуктів (печінки, язика, мозку).

6. Прибирання робочих місць.

Додаток 1

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

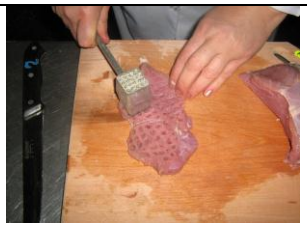
КУЛІНАРНА ОБРОБКА М'ЯСА ЯЛОВИЧИНИ (СВИНИНИ)

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
Прийняти	м'ясо яловичини зі складу	
Перевірити	за органолептичними показниками (наявність тавра, даних ветеринарно - санітарного контролю, ступінь вгодованості, вгодованість)	
Зважити	м'ясо на вагах	
Розморозити	на повітрі у спеціальних камерах	
Зачистити	забруднені місця середнім ножем кухарської трійки «МС»	
Видалити	тавро	
Обмити	теплою і холодною водою, або у ванні з проточною водою	
Промити	холодною водою	

Обсушити	у підвішеному стані або на решітках, які розміщенні над ваннами 2-3 години при циркуляції повітря	
Відокремити	м’якось від кісток середнім ножем кухарської трійки «МС»	
Зачистити	від сухожилків, надлишку жиру, грубих плівок середнім ножем кухарської трійки «МС»	

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

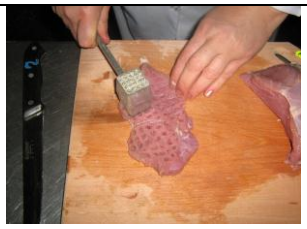
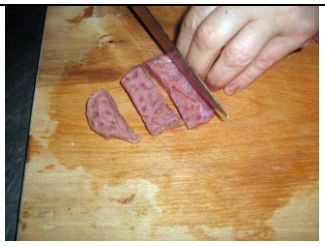
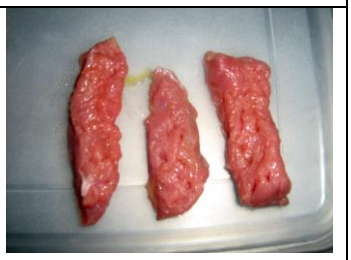
Приготування напівфабрикату: **БІФШТЕКС**

Порядок виконання вправи	**Вказівки і пояснення**	**Малюнок**
Підготувати м’ясо яловичини	див. інструкційну карту «Кулінарна обробка м’яса яловичини	
Нарізати	під прямим кутом з потовщеної частини вирізки по одному шматку на порцію завтовшки 2-3 см середнім ножем кухарської трійки «МС»	
Відбити	злегка відбійним молоточком	
Надати форму	округлу	
Посипати рівномірно	сіллю, перцем	

Підготувати лоток	помити теплою водою, витерти насухо серветкою з тканини	
Зберігати	у підготовленому лотку «МС», склавши в один ряд на ребро під кутом 30^0С у холодильнику не більше 36 год., при температурі не вищій 6 ^{0}С.	

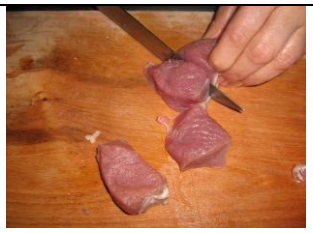
ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Приготування напівфабрикату: **ПІДЖАРКА**

Порядок виконання вправи	**Вказівки і пояснення**	**Малюнок**
Підготувати м’ясо яловичини	див. інструкційну карту «Кулінарна обробка м’яса яловичини	
Нарізати м'ясо плоскими шматками	під прямим кутом з товстого і тонкого країв, внутрішньої і верхньої частини задньої ноги по 1,5-2 см. завтовшки середнім ножем кухарської трійки «МС»	
Відбити	відбійним молотком до товщини 1 см	
Нарізати м'ясо брусочками	масою по 10-15 г	
Зберігати	у підготовленому лотку «МС», у холодильнику не більше 36 год., при температурі не вищій 6 ^{0}С.	

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТА

Приготування напівфабрикату: **ГУЛЯШ**

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
Підготувати м’ясо яловичини	див. інструкційну карту «Кулінарна обробка м’яса яловичини	
Нарізати м'ясо	кубиками по 20-30 гр.	

Додаток 2

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Приготування напівфабрикату: **ГУЛЯШ**

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Яловичина (лопаткова, підлопаткова частини, грудинка)	162	119	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Свинина (лопаткова і шийна частини)	129	110	
Вихід н/ф		**119/110**	

Технологія приготування:

1. Розморозити м'ясо.
2. Помити і обсушити.
3. Зачистити та видалити сухожилки, хрящі, зайвий жир.
4. М’ясо нарізати кубиками по 20-30 гр.
5. Перекласти у лоток «МС».
6. Зберігати при температурі 2-6^{0}С не більше 24 годин.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма нарізки напівфабрикату правильна, поверхня не завітрена.

Консистенція – пружна, соковита.

Колір – червонуватий.

Смак та запах – свіжого м’яса.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
Приготування напівфабрикату: **БІФШТЕКС**

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Яловичина (вирізка)	170	125	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Вихід н/ф		**125**	

Технологія приготування:

1. Розморозити м'ясо.
2. Помити і обсушити.
3. Зачистити та видалити сухожилки, хрящі, зайвий жир.
4. М'ясо нарізати під прямим кутом шириною 2-3 см.
5. Відбити злегка, надаючи округлої форми.
6. Посипати сіллю, перцем.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма нарізки напівфабрикату правильна, поверхня не завітрена.

Консистенція – пружна, соковита.

Колір – червонуватий.

Смак та запах – свіжого м’яса.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
Приготування напівфабрикату: **ПІДЖАРКА**

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Яловичина (товстий і тонкий край, внутрішня і верхня частина м'якоті задньої ноги)	162	119	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Свинина	129	110	
Вихід		**119/110**	

Технологія приготування:

1. Розморозити м'ясо.
2. Помити і обсушити.
3. Зачистити та видалити сухожилки, хрящі, зайвий жир.
4. Нарізати м'ясо на плоскі шматочки 1,5-2 см завтовшки.
5. Відбити до товщини 1 см.
6. Нарізати брусочками масою по 10-15 г.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма нарізки напівфабрикату правильна, поверхня не завітрена.

Консистенція – пружна, соковита.

Колір – червонуватий.

Смак та запах – свіжого м'яса.

Додаток 3

Приготування натуральних м’ясних напівфабрикатів з яловичини

Назва н/ф	Маса н/ф	Частина туші	Технологія приготування
Великошматкові напівфабрикати			
Ростбіф	1,5 – 2 кг	Вирізка, товстий, тонкий край	Формують з двох вирізок, головку стулюють з хвостиком, перев’язують шпагатом. На поверхні кусків надрізають сухожилки в плівки.
Тушковане м’ясо	1,5 – 2 кг	Верхня, внутрішня, бокова, зовнішня частина задньої ноги	Великі куски м'яса повинні бути приблизно однакової товщини.
Шпиговане м’ясо	1,5 – 2 кг	Верхня, внутрішня, бокова, зовнішня частина задньої ноги	Шпигують за допомогою шпигувальної голки морквою, петрушкою або свинячим шпиком у шаховому порядку. Проколи роблять уздовж волокон.
Відварене м’ясо	1,5 – 2 кг	Бокова, зовнішня частина задньої ноги, лопатка, підлопаткова частина, грудинка, пружок	Великі куски м'яса повинні бути приблизно однакової товщини.
Порційні напівфабрикати			
Біфштекс	1 кусок на порцію	Потовщена частина вирізки	Нарізають під прямим кутом, 2— 3 см завтовшки, злегка відбивають, надають округлої форми.
Біфштекс з насічкою	1 кусок на порцію	Верхня і внутрішня частина задньої ноги	На поверхні з обох боків роблять над-різи або пропускають крізь машину для розпушування. Куски мають неправильну округлу форму
Філе	1 кусок на порцію	Середня частина вирізки	Нарізають під прямим кутом(4—5 см завтовшки), потім надають округлої форми, але не відбивають.
Лангет	2 куска на порцію	Тонка частина вирізки, товстий і тонкий край	Нарізають під кутом 40— 45° (1—1,5 см завтовшки), злегка відбивають.
Антрекот	1 кусок на порцію	Товстий і тонкий край	Нарізають під прямим кутом (1,5—2 см завтовшки) відбивають, надрізають сухожилки і плівки. Напівфабрикат має овально-довгасту форму. Допускається

			товщина жиру не більше 1 см.
Ромштекс	1 кусок на порцію	Товстий і тонкий край, верхня і внутрішня частини м'якоті задньої ноги	Нарізають порціонні куски (1,5—2 см завтовшки), відбивають, підрізають сухожилки, солять, посипають перцем, змочують у льєзоні, обкачують у червоній паніровці і надають овальної приплюснутої форми.
Дрібношматкові н/ф			
Бефстроганов		Товстий і тонкий край, верхня і внутрішня частини м'якоті задньої ноги	Нарізають 2 см завтовшки. Кусочки відбивають, щоб їхня товщина становила не більше ніж 0,5 см, розрізають на брусочки 3—4 см завдовжки масою 5—7 г кожний.
Азу		Бокова і зовнішня частина задньої ноги	Нарізають 1,5—2 см завтовшки, відбивають і нарізають брусочками 4—5 см завдовжки масою 10—15 г кожний.
Піджарка		Товстий і тонкий край, верхня і внутрішня частини м'якоті задньої ноги	Нарізають 2 см завтовшки, відбивають і нарізають брусочками масою 10—15 г кожний.
Шашлик		Вирізка	Нарізають кусочками однакової форми масою 30—40 г, злегка відбивають; шпик нарізають квадратиками. Потім м'ясо і шпик наколюють на шпажки (кусочки м'яса на шпажці повинні бути першими і останніми).
Гуляш	2—3 шт.	пружок, лопаткова і підлопаткова частина, бокова і зовнішня частина задньої ноги	Нарізають кубиками масою 30—40 г. Маса жиру мас становити не більше 10 %.

Додаток 4

Приготування натуральних м’ясних напівфабрикатів з баранини, телятини, свинини

Назва н/ф	Маса н/ф	Частина туші	Технологія приготування
Великошматкові напівфабрикати			
Баранина (свинина) смажена.	1,5 – 2 кг	Корейка, тазостегнова частина, грудинка з реберними кістками , лопатка (у туші свині - з шиї);	Великі куски м'яса повинні бути приблизно однакової товщини. М'якоть лопаткової частини малої худоби розрізають шарами на два-три куски. З внутрішнього боку ребер підрізають плівки, щоб кістки краще відокремлювались
Тушковане м’ясо	1,5 – 2 кг	Корейка, тазостегнова частина, грудинка з реберними кістками , лопатка (у туші свині - з шиї);	Так само
Баранина (свинина) варена	1,5 – 2 кг	Лопатка і грудинка	Так само
Грудинка фарширована смажена	1,5 – 2 кг	Грудинка	У грудинки з боку пахвини прорізають плівки між зовнішнім шаром м'якоті і м'якоттю на реберних кістках так, щоб утворилась «кишеня». З внутрішнього боку грудинки надрізають плівки вздовж кісток. Утворений отвір заповнюють фаршем,

			розріз закріплюють шпажкою і зашивають.
Порційні напівфабрикати			
Котлети натуральні	1 кусок	Половина реберної частини корейки, яка прилягає до ниркової частини з 13-го по 6-те ребро.	М’ясо кладуть на стіл ребрами догори і, починаючи від ниркової частини, нарізають під кутом 45^0 порціонні куски разом з реберною кісточкою. В нарізаних кусках вздовж ребра підрізають м'якоті) на 2-3 см, кісточку зачищають, котлети відбивають і надрізають сухожилки. Кінець кісточки повинен бути рівним, нероздробленим. Напівфабрикат має овально-плоску форму, злегка ввігнуту з боку реберної кісточки.
Котлети відбивні	1 кусок	Корейка, що залишилась після нарізання натуральних котлет, з 6-го ребра.	М'ясо нарізають під кутом 45" разом з реберною кісточкою. М'ясо підрізають уздовж зачищеної кісточки, відбивають, надрізають сухожилки, посипають сіллю й перцем, змочують у льє-зоні, обкачують у сухарях, надають овально-плоскої форми.
Ескалоп	1-2 кусок	Корейка без реберних кісток	Порціонні куски нарізають 1,0—1,5 см завтовшки, відбивають, надрізають сухожилки.
Шніцель відбивний	1 кусок	Тазостегнова частина	З м'якоті) нарізають порціонні куски 1,5—2 см завтовшки. М'якоть відбивають, надрізають сухожилки, посипають сіллю, перцем, змочують у льєзоні і обкачують у сухарях, надають овально-довгастої форми.
Духова свинина (баранина)	1 кусок	Лопатка (у туші свиней — з шиї)	З м'якоті нарізають порціонні куски під кутом 45° 2—2,5 см завтовшки

Дрібношматкові напівфабрикати			
Плов		Лопаткова і тазостегнова частина	З м'якоті нарізають кусочки у вигляді кубиків масою 20—30 г.
Пилав		Бараняча грудинка і лопатка	Нарубують кусочки разом з кісточкою у вигляді кубиків масою 10—15 г по 5—6 кусочків на порцію.
Рагу		Грудинки	Нарубують кусочки разом з кісточкою у вигляді кубиків масою 20—30 г по 3—4 кусочки на порцію. Маса кісток у рагу не повинна перевищувати 20 %.
Піджарка		Корейка і тазостегнова частина задньої ноги	Нарізають брусочки масою 10—15 г.
Шашлик		Корейка і тазостегнова частина баранини	З м'якоті нарізають кусочки квадратної форми масою 30—40 г і маринують. Перед смаженням наколюють на шпажку по 4—5 кусочків.
Гуляш, печеня по - домашньому	2—3 шт.	Лопатка, шия	З м'якоті нарізають кубики масою 30—40 г з вмістом жиру не більше 20 %.

Додаток 5

Тема розділу:

Механічна кулінарна обробка м'яса, сільськогосподарської птиці, субпродуктів та приготування напівфабрикатів з них

Тема уроку:

Механічна кулінарна обробка м'яса яловичини та свинини, нарізання напівфабрикатів

Мета уроку:

- ✓ *навчити учнів правильних прийомів при обробці і підготовці до використання м'яса яловичини, свинини та нарізання напівфабрикатів із м'яса;*
- ✓ *виховати почуття відповідальності за раціональне використання сировини, бережливе ставлення до витрачання електроенергії, води.*

В чому полягає цінність м'яса

В якому цеху проводять обробку м'яса та приготування напівфабрикатів з нього

Класифікація м'яса

М'ясо класифікують за:

- *видом,*
- *статтю,*
- *віком,*
- *вгодованістю тварин*
- *термічним станом.*

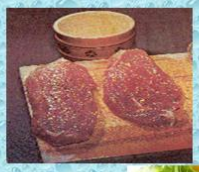
Як за видом класифікують м'ясо

Залежно від виду забійної худоби м'ясо поділяють на:

- яловичину,
- баранину,
- козлятину,
- свинину,
- оленину,
- конину,
- м'ясо кроликів.

Приготування порційних напівфабрикатів з м'яса яловичини

- ✓ Біфштекс
- ✓ Біфштекс з насічкою
- ✓ Філе
- ✓ Лангет
- ✓ Антрекот
- ✓ Ромштекс



Приготування порційних напівфабрикатів з м'яса свинини

- ✓ Котлета натуральна
- ✓ Котлета відбивна
- ✓ Ескалоп
- ✓ Шніцель відбивний
- ✓ Духова свинина

Приготування дрібно-шматкових напівфабрикатів з м'яса свинини

- ✓ Плов
- ✓ Рагу
- ✓ Піджарка
- ✓ Шашлик
- ✓ Гуляш
- ✓ Печеня по-домашньому

Завдання на урок

- ✓ I бригада – приготувати напівфабрикат «Біфштекс натуральний»,
- ✓ II бригада – приготувати напівфабрикат «Гуляш»
- ✓ III бригада – приготувати напівфабрикат «Піджарка»