

Всероссийский педагогический фестиваль "Профобразование-XXI век"

Маркушева Татьяна Викентьевна – преподаватель спецдисциплин

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» г. Чебоксары

Педагогические методы и технологии обучения в профессиональном образовании

План – конспект урока теоретического обучения «Бутерброды и гастрономические продукты порциями»

Преподаватель: Маркушева Т.В.

Группа: 933

Профессия: «Повар - кондитер»

МДК 06.01: Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок

Тема урока: «Бутерброды и гастрономические продукты порциями»

Тип урока: комбинированный

Продолжительность урока 45 минут

Цель урока:

Обучающая: сформировать знания о технологии приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями, требованиях к качеству и условиям хранения.

Задачи:

1. Проконтролировать степень усвоения предыдущей темы.
2. Подготовить учащихся к восприятию учебного материала.
3. Организовать самоконтроль учащихся.

Развивающая: развивать мышление, навыки самостоятельной работы.

Задачи:

1. Организовать работу с учебной литературой.
2. Организовать самостоятельную деятельность учащихся по определению требований к качеству готовых бутербродов.
3. Организовать рефлексии деятельности.

Воспитательная: сформировать интерес к профессии, ответственность за качество.

Задачи:

1. Мотивация учебной деятельности.

Формируемые на уроке ОК и ПК: ОК 1-7 и ПК 6.1. - 6.4.

Методы и приемы обучения: рассказ с элементами беседы, самостоятельная работа обучающихся, метод сравнения, решение проблемных ситуаций, самоконтроль, рефлексия.

Оснащенность урока:

1. Нормативная литература: Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Профи, 2013.

Учебная литература: Н.А. Анфимова «Кулинария», 2012 г.

ЦОР: <https://ru.wikipedia.org/wiki/>

http://kuking.net/10_948.htm

<http://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/152958>

2. Материально – техническое оснащение:

Доска меловая - демонстрация записей;

3. Дидактический материал:

Тесты множественного выбора для текущего контроля.

Структурно – логические связи:

Межпредметные связи:

1. ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: с темой «Микробиология основных пищевых продуктов».

2. ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров: с темами «Пищевая ценность продуктов», «Основы хранения пищевых продуктов».

3. ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места: с темой «Организация рабочего места»

Внутрипредметные с разделами МДК 06.01.

1.1. Товароведная характеристика сырья.

1.2. Организация производства и производственный инвентарь.

1.3. Технологическое оборудование.

Ход урока:

1. Организационный момент (1 мин)

1.1. Приветствие учащихся.

1.2. Проверка количества отсутствующих учащихся по рапортке.

1.3. Проверка готовности к уроку учащихся и кабинета.

1.4. Сообщение о предстоящей деятельности.

2. Контроль знаний (10 мин.)

Контроль в форме тестирования. Учащимся предлагается ответить на 10 вопросов, выбрав один правильный ответ. Ответы зафиксировать на двух листочках, один из которых они сдают преподавателю на проверку, другой оставляют себе для проведения самоконтроля. Затем обсуждаются результаты.

3. Подготовка учащихся к восприятию нового учебного материала (2 мин).

Сообщение темы урока, её значение.

Вовлечение учащихся в постановку целей и задач.

Мотивация учебной деятельности.

Что такое бутерброд?

Какие бутерброды вы знаете?

Что такое гастрономические продукты?

Ребята перечисляют названия бутербродов и гастрономических продуктов.

Готовили или нет вы когда-нибудь бутерброды самостоятельно? Если да, то какие?

Ребята отвечают на поставленные вопросы.

Сегодня мы с вами изучим технологию приготовления разнообразных бутербродов, гастрономических продуктов порциями, требования к качеству и их сроки хранения.

4. Формирование новых знаний (25 минут).

Тема: Бутерброды и гастрономические продукты порциями

План урока:

1. Классификация бутербродов и гастрономических продуктов
2. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов
3. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов
4. Требования к качеству и сроки хранения

Классификация бутербродов и гастрономических продуктов

Бутерброды подразделяют по:

-виду продукта: рыбные, мясные, молочные (сыры и творожная масса), сладкие, овощные, фруктовые;

-температуре подачи: холодные, поджаренные (тосты), горячие (запечённые);

-количеству используемого сырья: простые (используют один вид продукта); сложные (используют несколько видов продуктов);

-способу приготовления: открытые, закрытые (сандвичи), закусочные

Последовательность выполнения технологических операций при подготовке продуктов и приготовлении бутербродов

ОПЕРАЦИЯ № 1 Организация рабочего места.

Бутерброды готовят в холодном цехе. На производственный стол кладут разделочную доску с маркировкой «Гастрономия», ставят весы.

Справа размещают инвентарь, инструменты, слева - хлеб, продукты, необходимые для приготовления бутербродов, посуду.

ОПЕРАЦИЯ № 2 Прием продуктов.

Все полученные продукты должны соответствовать товарному виду, стандарту, техническим условиям, без посторонних запахов и примесей.

ОПЕРАЦИЯ № 3 Нарезание продуктов.

ОПЕРАЦИЯ № 4 Хранение.

Подготовленные продукты для приготовления бутербродов хранят в холодильном шкафу в холодном цехе.

ОПЕРАЦИЯ № 5 Соединение всех компонентов.

Бутерброды готовят не ранее, чем за 1...2 ч до подачи на стол.

Для ускорения приготовления бутербродов следует заранее подготовить необходимые продукты. Порядок предварительной обработки зависит от вида бутербродов и набора продуктов. Это в основном подготовка мясной и рыбной гастрономии, нарезка продуктов ломтиками; варка яиц вкрутую; вымачивание сельди, разделка на филе и нарезание на кусочки; очистка и нарезание свежих огурцов, помидоров, лука, подготовка зелени; подготовка соуса-майонеза или горчицы. Необходимо также подготовить сливочное масло – твердое смягчить или растереть, чтобы легко было намазывать на хлеб.

Хлеб лучше использовать черствый, так как свежий крошится и деформируется при нарезании (для канапе используют свежий хлеб, потому что черствый больше высыхает при обжаривании).

ОПЕРАЦИЯ № 6 Оформление.

Открытые бутерброды. Пшеничный хлеб нарезают на ломтики длиной 10—12 см, толщиной 1—1,5 см, массой 40—50 г. Нарезанные тонкими ломтиками мясные или рыбные продукты укладывают так, чтобы хлеб был целиком покрыт. Приготавливают открытые бутерброды с ветчиной, колбасой вареной (1—2 куска), копченой и полукопченой (2—3 тонких куска), жареной говядиной, телятиной жареной или отварной, свининой, бужениной, вареным языком, копченой грудинкой, корейкой, шпиком, твердым или плавлеными сырами, вареной осетриной, севрюгой, белугой, семгой, лососиной, балыком, кетой и т. п.

Для открытых бутербродов с продуктами очень жирными (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр) или острого вкуса (сельдь, килька) чаще всего берут черный ржаной хлеб.

Для бутербродов из нежирных продуктов желательно хлеб предварительно смазать сливочным маслом или сделать из масла лепесток (розочку) и положить его сверху.

При нарезке ветчины, копченой грудинки, осетровой рыбы и других жирных продуктов жировой слой между отдельными кусками необходимо распределить равномерно.

Икру паюсную нарезают ломтиками, если она твердая; мягкую икру разминают на деревянной или мраморной доске, кладут на нее кусочки хлеба, обрезают их по краям и снимают с доски икру с хлебом, перевертывая бутерброд с помощью ножа. Сверху можно положить розочки из масла и шинкованный зеленый лук. Икру зернистую и кетовую кладут аккуратно ложкой, а в углублении, которое делают в икре, или по краям ее раскладывают зеленый лук и розочки из масла.

Сельдь нарезают по 2—3 кусочка на бутерброд, вокруг кладут зеленый лук.

Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины и шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а по бокам располагают дольки отварного яйца.

Закрытые бутерброды (сандвичи). С пшеничного хлеба (батона) срезают корки и нарезают его в длину узкими тонкими полосками (2—2,5 мм). Хлеб смазывают размягченным сливочным маслом (для мяса и сыра — с горчицей и солью); сверху кладут тонко нарезанные мясо или рыбу, икру, сыр и т. п., накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7—8 см. Эти бутерброды можно приготовить двух- и трехслойными. Они очень удобны в дороге.

Комбинированные бутерброды. На кусок батона укладывают несколько видов продуктов и соответствующим образом их оформляют. Очень часто эти бутерброды готовят с салатами, зеленью, овощами. Так, для бутерброда с ветчиной, яйцом и огурцом на кусок хлеба (40 г) кладут 2—3 кусочка ветчины, свернутой трубочкой, и оформляют кусочками яйца, огурца, масла и зеленью. Салат кладут посередине куска хлеба, а по бокам размещают фигурно свернутые кусочки мяса; оформляют бутерброд сливочным маслом с горчицей и овощами, входящими в состав салата.

Закусочные бутерброды (канапе). Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные: их длина или диаметр 3,5—4,5 см. Используют их чаще всего для украшения стола на торжественных вечерах. Приготавливают закусовые бутерброды на маленьких гренках из пшеничного хлеба, с несколькими ядами продуктов. Продукты подбирают так, чтобы они наиболее удачно сочетались по вкусу и цвету.

Пшеничный хлеб нарезают на полоски шириной 3—4 см, длиной 12—15 см и толщиной 6—8 мм. Хлеб обжаривают на масле, охлаждают, смазывают сливочным маслом или майонезом и красиво укладывают на него продукты, например, сыр, ветчину, рубленое яйцо с маслом или паюсную икру, семгу и осетрину или кетовую икру, лук зеленый и севрюгу копченую и т. п. Красиво оформленные крутоны можно залить желе, после чего охладить и нарезать мелкими кусочками в виде прямоугольников, квадратов, ромбиков, треугольников или кружков.

Горячие бутерброды (тартинки). Для приготовления горячих бутербродов используют белый или черный хлеб (вчерашний или позавчерашний), желательны небольшие буханки.

Готовят бутерброды двумя способами:

Первый способ. С хлеба срезают корку, нарезают ломтиками толщиной 0,5—1 см, смазывают маслом, укладывают основные продукты (овощи, колбасу, ветчину, консервы, рыбу и т. д.), сверху аккуратно посыпают тертым сыром (или кладут кусочек сыра) и ставят на 5 мин в горячий жарочный шкаф (при 275—300°С) до образования золотистой корочки и сразу же подают.

Второй способ. Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон до светло-коричневого цвета, укладывают на пирожковую или десертную тарелку, затем покрывают отдельно подогретыми продуктами; подают в горячем виде.

Если горячие бутерброды используют как самостоятельное блюдо, то к ним сервируют свежие или соленые огурцы, помидоры, салаты из фруктов, свеклы, грибов (в холодном виде). Салаты можно подавать на одном блюде с бутербродами.

Разновидностью горячих бутербродов являются гамбургеры, их готовят с различными продуктами.

Крутоны. Подготавливают крутоны из ржаного хлеба в виде ромбиков размером 3х4 см, толщиной 1 см, удаляют середину так, чтобы получилось углубление. В это углубление кладут разные продукты, часто заливают их соусом, посыпают тертым сыром и запекают.

Крутоны-муаль. Из ржаного хлеба вырезают ломтик в виде ромбика, по краям делают надрезы, обжаривают с маслом, удаляют середину так, чтобы получилась лодочка. В углубление кладут кусочек отварного костного мозга (муаль), заливают соусом мадера, посыпают тертым сыром и запекают.

Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении бутербродов

Сочетание продуктов для бутербродов:

Ветчина вареная и масло с добавлением горчицы.

Телятина жареная и масло с добавлением горчицы.

Колбаса вареная и масло с добавлением горчицы.

Ростбиф (жареное мясо) и масло с добавлением острого соуса.

Курица жареная (филе) и масло сливочное.

Дичь жареная (филе) и масло с добавлением острого соуса.

Сыр и масло сливочное.

Сыр острый натертый и масло сливочное.

Яйца, сваренные вкрутую, и майонез.

Сельдь (филе) ломтиками и масло с растертым яичным желтком и горчицей.

Анчоусы и масло сливочное.

Икра паюсная и масло сливочное.

Икра кетовая и масло сливочное.

Лососина или семга и масло сливочное.

Балык и масло сливочное.

Осетрина вареная и масло с добавлением хрена.

Севрюга копченая и масло с добавлением хрена.

Требования к качеству и сроки хранения

Бутерброды. Хлеб не черствый, толщина куска в открытых бутербродах — 1—1,5 см, в закрытых — 0,5 см; продукты аккуратно нарезаны, зачищены, без признаков подсыхания и изменения цвета. Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед подачей. Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими. Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами. Вкус, цвет и запах бутербродов должны соответствовать используемым продуктам.

Гастрономические продукты порциями. Должны быть аккуратно и красиво оформлены, иметь температуру 10—12°С. Вкус и цвет должны соответствовать данному виду изделий. Не допускаются никакие признаки порчи: изменение цвета, признаки закисания, посторонние запахи и привкусы. Выход должен точно соответствовать установленной норме. Срок хранения бутербродов и нарезанных гастрономических продуктов 3 часа при температуре 4-8 С.

5. Закрепление и применение знаний (3 мин).

Для закрепления используются вопросы на воспроизведение учебного материала, сравнительного характера и решение проблемных ситуаций:

1. Какие существуют виды бутербродов?
2. Какие бывают бутерброды по способу приготовления?
3. Как называются бутерброды закрытые?
4. Чем отличается простой бутерброд от сложного?
5. Какие продукты можно использовать для оформления бутербродов?
6. Как и при какой температуре подают бутерброды?
7. Требование к качеству бутербродов.
8. Необходимо приготовить бутерброды с паштетом и яйцом. Сколько порций можно приготовить из 5 яиц (на одну порцию 10 грамм).

6. Домашнее задание (1 мин)

Выполнить информационный лист на тему: «Заморские бутерброды»

7. Подведение итогов урока (2 мин).

Рефлексия

Вопросы для рефлексии:

1. Что нового Вы узнали на сегодняшнем уроке?
2. Что Вас удивило?
3. Что вызвало затруднения?
4. С чем Вы справились легко?

Список источников информации:

<https://studfiles.net/preview/2101782/>

