|  |
| --- |
| **Күні: Дата:** **Курс /Курс 2****Топ/Группа 22****Колледж : КГУ Агротехнический колледж с.Саумалколь****Оқытушының Т.А.Ә:Иванский В.Г.****ФИО учителя: Иванский В.Г.****Қатысқан:** **Присутствующие:** **Қатыспаған:****Отсутствующие:** |
| **Сабақ тақырыбы****Тема урока** | **Тема урока:****1.Классификация мясных горячих блюд.** |
| **Оқыту мақсаты****Цели обучения** | Ознакомление учащихся с классификацией блюд из мяса. |
| **Оқыту мақсаты** | **Дағдылар****Навыки** | **Бағалау өлшемдері****Критерий оценивания** |
|  | 1. Знает основные блюда.2. Умеет давать краткую характеристику блюд. | 1. Знает основные блюда.2. Дает краткую характеристику блюд. |
| Тілдік мақсатЯзыковые цели | **Студенттер істей алады****Студентымогут:дать краткую хар-ку различных блюд из мяса.** |
| **Лексика және терминология:** **Лексика и терминология:** Ассортимент мясных блюд и их роль в питании. |
| **Диолог және жазу үшін қажетті сөз тіркестері:****Необходимые словосочетания для диалога и письма:** Основные понятия и термины. |
| **Пәнаралық байланыс****Межпредметная связь** | Физиология питания и санитария,Оборудование предприятий питания,Организация производства предприятий питания. |
| **АКТ пайдалану****Оқу-әдістемелік қамтылу, ақпараттық әдебиет****Использование ИКТ****Учебно-методическое оснащение, справочная литература** | Учебная литература, ИКТ, плакаты, презентации, видео ролики. |
|  |  |
| **Жоспар****План** |
| **Уақытты жоспарлау****Планирование времени** | **Жоспарланған жұмыс түрлері****Запланированные виды деятельности** | **Ресурстар****Ресурсы** |
| 5 мин | 1.Организационная часть |  |
| 20 мин | 2.Основная часть**Классификация мясных блюд**Мясные вторые блюда приготовляют из говядины, баранины, свинины, телятины, козлятины, языков, почек, печени, вымени и других субпродуктов, солонины, копченой грудинки или корейки, ветчины, а также сарделек, сосисок, колбас и других продуктов.В зависимости от применяемого способа тепловой кулинарной обработки мяса все вторые мясные блюда можно подразделить на отварные, тушеные, жареные и запеченные.Выбор способа или приема тепловой обработки для приготовления вторых мясных блюд зависит главным образом от наличия частей туши, упитанности, возраста убойного животного и термического состоянии мяса.**Отварные блюда**. Варят чаще всего те части туши, которые содержат большое количество соединительной ткани. Например, из чистой говяжьей туши варят груднику, покромку, части передних и задних ног. Из туш свинины, баранины и телятины для этой цели используют только грудинку и лопатки. Кроме того, варят домашнюю птицу (преимущественно старых кур), дичь, субпродукты (мозги, почки, рубцы, вымя, языки), а также ветчину, сосиски, сардельки и солонину,**Тушеные блюда**. Тушат мясо, содержащее, значительное количество соединительной ткани, но все же меньше, чем те части мяса, которые парят. Мясо, предназначенное для тушении, предварительно обжаривают до образования на его поверхности корочки. В этом случае потери пищевых веществ уменьшаются и мясо становится более нежным, сочным и ароматным, чем вареное. Для тушения используют следующие части туши: говядины заднюю ногу (боковую и наружную части), лопатку (плечевую и заплечную части), покромку (от туш I категории) телятины, баранины, козлятины, свинины -- лопатку, грудинку, шею. Некоторые блюда -- мясо духовое, тушенное с черносливом, по-домашнему и другие -- следует готовить только из боковой или наружной части задней ноги (говядина), из лопатки (баранина).**Жареные блюда.** Жаренье наиболее быстрый и распространенный способ приготовления мяса. В жареном мясе сохраняется большая часть соков. Кроме того, в процессе жаренья под влиянием высокой температуры в мясе образуются ароматические вещества, придающие ему характерный приятный вкус и запах. Жарят те части мяса, которые содержат незначительное количество нестойкой соединительной ткани. Мясо, содержащее большое количество соединительной ткани, после жаренья остается жестким.Для жаренья используют все части туш баранины, свинины, телятины, кроме шеи, а от туш крупного рогатого скота -- вырезку, толстый и тонкий края. Жарят также домашнюю птицу и дичь. Кур жарят только молодых: старых кур можно жарить после предварительной их варки. Кроме того, жарят изделия из рубленого мяса (котлеты, биточки).**Запеченные блюда.** Мясо для запекания предварительно варят, припускают или жарят, а затем запекают на порционных сковородах или противнях. Для запекания используется мясо, которое предназначено для варки и тушения, а также субпродукты.Температура вторых мясных блюд в момент подачи должна составлять 60-65°С.**Тушеное мясо**В тушеном виде приготавливают говядину (верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части, мякоть лопаточной части, покромку от туш I категории и подлопаточную часть), баранину, козлятину и свинину (лопаточную часть и груднику каждого вида), а также мякоть шейной части свинины и некоторые субпродукты. Мясо тушат крупными (массой до 2 кг), порционными и мелкими кусками. ***Гарниры*** тушат вместе с мясом или приготавливают отдельно.Для этого нарезанный картофель и другие овощи предварительно обжаривают. Если гарнир тушат вместе с мясом, блюдо получается более ароматным и сочным. Хорошим вкусом и ароматом отличаются мясные тушеные блюда, приготовленные в порционных керамических горшочках с плотно закрывающейся крышкой, в которых и производится их подача. При массовом производстве тушеных блюд допускается раздельное приготовление гарнира и мяса.Тушеное мясо отпускают с гарниром и соусом, в котором производилось тушение. Если гарнир приготовлен отдельно, его укладывают рядом, а мясо поливают соусом. При отпуске блюдо посыпают зеленью петрушки или укропа. | Сборник рецептур блюд.Кулинария Н.А.Анфимова, Т.И.Захарова, Л.Л. Татарская |
| 15 мин | 3. Закрепление пройденного материала |  |
| **Білім бойынша рефлексия****Рефлексия по занятию** | Что узнали?Чтобы хотели добавить? |  |
| **Үй тапсырмасы****Д/з** | Изучить конспект, написать несколько рецептов блюд из мяса. |  |