**МЕТОДОЛОГИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА УРОКА**

 **Тема урока ПМ 02. Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы**

|  |
| --- |
| **Цели урока:** |
| **Обучающие:**  | Систематизировать **профессиональные компетенции** студентов по теме «**Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы»**  ***Формирование профессиональных компетенций (ПК):***5.1. производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;5.2. производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;5.3. готовить и оформлять простые блюда из мяса |
| **Развивающие:** | Содействовать сознательному пониманию актуальности системы знаний в вопросах профессионального подхода к выполнению заданий, организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| **Воспитательные:** | Воспитывать у студентов стремления к постоянному развитию профессиональных способностей и мастерства, стремления к самоконтролю и саморегуляции трудовой деятельности. |
|  **Общие компетенции**  | ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| **В результате изучения обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовления блюд из рубленого мяса** |
| **Виды работ:** **уметь:****практический опыт (ПО)** | В результате выполнения работ, обучающиеся должны освоить и закрепить:**практический опыт (ПО)**- обработки сырья;- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.**Умения (У):** - проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым  - блюдам из мяса и домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;- оценивать качество готовых блюд; |
| **Методическая** | Урок закрепления знаний, выработки практического опыта. |
| **Форма урока**: | Индивидуальная, групповая, фронтальная |
|  **Методы обучения:** | 1. **Методы мотивации интереса к учению:**

словесные: монологовый (объяснение), диалоговый (беседа), полилоговый (фронтальный опрос); наглядные: метод демонстраций (иллюстрации); метод учебного сотрудничества (показ трудовых приемов и операций): стимулирования: создание ситуации познавательной новизны, поощрение.1. **Методы практические:**

репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/ продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/. 1. **Методы контроля:**

 самоконтроль обучающихся,  наблюдение мастера производственного обучения.1. **Рефлексия**

рефлексия деятельности (представление блюда)настроения и эмоционального состояния (диалог при представлении блюда)рефлексия содержания учебного материала (опрос, тестирование). |
| **Материально-техническое оснащение урока:** | Раздаточный материал: инструкционно-технологические карты на блюда, карты само- и взаимооценки готовых блюд, карта этапов выполнения технологического процесса, глоссарий, информационное сообщение для самоподготовки.**наглядные пособия**: натуральные полуфабрикаты из котлетной массы; **технологическая документация**: таблица рецептур ; технологические карты **раздаточный дидактический материал по теме**: инструкционная карта ; схема приготовления котлетной массы; таблица видов полуфабрикатов из котлетной массы , тестовое задание;**учебно-справочная литература**: Сборники рецептур 2014 г.; |
| **Межпредметные связи** |  Кулинария (Тема «Блюда и гарниры из рубленной и котлетной массы»), Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров (Тема «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»; «Санитарные требования к организации и содержанию производственных цехов П. О. П.», «Товароведная характеристика видов мяса»), Техническое оснащение и организация рабочего места (Тема «Тепловое электрооборудование. Правила эксплуатации и техника безопасности»). Самопознание (Упражнение «Мы — хорошие»; Даосская притча «Мастерство повара») |
| **Учебная литература:**  | Основные источники:Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник для начального профессионального образования. - М.: И. «Академия», 2015.Сборник рецептур2015 г. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Дидактическая структура урока.*****Этапы занятия*** | **Логико-психологическая структура урока** | **Методическая структура урока** | **Результат**  |
| **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающихся** | **Методы обучения** | **Средства обучения** | **Освоение элементов компетенций** |
|  1. Организационный  | Приветствует обучающихся, отмечает присутствующих.Упражнение «Мы — хорошие» | Приветствуют, готовятся к уроку.Прошу учащихся поднять правую руку вверх, кисть руки расположить над головой и медленно опускать руку ниже, пока она не коснётся головы. Затем погладить себя по голове и сказать «Я - хороший», «Мы - хорошие». | Словесные методы | Рапорт посещаемости обучающихся, журнал | ОК 1, ОК 6 |
| **Вводный инструктаж (1 час)** | 2. Мотивационный | ***Осознание и понимание учащимися знаний в известной ситуации.*** | Словесные методы.Метод демонстраций.Метод стимулирования. | Иллюстрации.Дневники учебной практики. Ручки, карандашиБлокноты | ПК 5.1 – ПК 5.3ОК 1, ОК 2, ОК 6 |
| Даосская притча «Мастерство повара»Объявляет тему урока.Определяет- цели занятия (совместно с обучающимися);- задачи урока | Записывают тему урока,Определяют цели урока, Знакомятся с планом занятия. |
| 3. Актуализации знаний | ***Воспроизведение и восприятие известного знания*** | Словесные методыМетод учебного сотрудничества.Методы контроляМетоды стимулирования | Электронное методическое пособие <https://cloud.mail.ru/public/5P63/5a9Y3xJgZ> Перечень вопросов по теме. Тестовые задания .САНПИН Инструкции по охране труда | Знания:МДК 05.01, ОП 01ОП 02, ОП 03.ОК 1, ОК 2, ОК 6ПК 5.1 – ПК 5.3 |
| Проводит:- актуализацию знаний с опорой на прежние знания, практический опыт; | Отвечают на поставленные вопросы.Внимательно слушают преподавателя или другого обучающегося. |
| 4. Инструкционный | ***Восприятие новых знаний и способов действий*** | Словесные методы. Наглядный метод.Метод учебного сотрудничества.Метод стимулирования |  Электронное методическое пособие <https://cloud.mail.ru/public/5P63/5a9Y3xJgZ> «Котлетная масса». Полуфабрикаты.Инструкционная картаСхема приготовления котлетной массыТаблица полуфабрикатовТаблица рецептур, тестовые заданияСловарь на казахском и английском языках | ПК 5.1 – ПК 5.3ОК 1, ОК 2, ОК 6 |
| Объясняет новый материал.Выдает инструкционные карты и раздаточный дидактический материал.Инструктирует  | Соотносят теоретическую часть с опорами (раздаточный материал)Знакомятся с инструкционной картой выполнения задания. Отвечают на вопросы, тестовые задания.Записать новые слова на казахском и английском языках |
|  **Текущий инструктаж (4 часа)** | 5. Практический | ***Осознание и осмысление учащимися элементов нового.***  | Метод учебного сотрудничества (самоорганизация под наблюдением).Методы контроля (самоконтроль, наблюдение) | Электронное методическое пособие <https://cloud.mail.ru/public/5P63/5a9Y3xJgZ> Инструкционная карта | ПО 1, ПО 2У 2ПК 5.1 – ПК 5.3ОК 2, ОК 3, ОК 7 |
| Наблюдает, консультирует, контролирует | Проводят подготовку рабочего места в соответствии с заданием в инструкционной карте |
| ***Применение знаний и новых способов действий*** |
| Осуществляет наблюдение во время обходов рабочих мест на каждом этапе выполнения работы за:* + организацией рабочего места;
	+ выполнением правил санитарно-гигиенических;
	+ выполнением правил по охране труда;
	+ соблюдением правильного и последовательного

выполнения технологических приемов и операций;* Релакс пауза (физминутка)
	+ своевременным устранением, возникших в процессе работы студентов

 - недостатков в выполнении технологических приемов;  - нарушений технологических операций; - ошибок в соблюдении технологического процесса.Фронтальное, групповое и индивидуальное консультирование. | Осуществляют самостоятельные упражнения в выполнении приемов и операций и т.п. на каждом этапе производственного задания в соответствии с инструкционной картой:приготовление полуфабрикатов (котлеты, биточки, шницели, зразы, тефтели);Приготовление блюд (котлеты, тефтели)Подбор и приготовление соусов и гарниров.Релакс пауза (физминутка)Соблюдают санитарные правил и правила по охране труда. | Практические методы:- репродуктивный /метод формирования умений (под наблюдением мастера)/ - продуктивный /метод применения полученных знаний и умений (самостоятельно)/. Словесные методы. Наглядный метод.Метод учебного сотрудничества.Методы стимулирования.Методы контроля. | Электронное методическое пособие <https://cloud.mail.ru/public/5P63/5a9Y3xJgZ> Инструкционная картаТаблица полуфабрикатовТаблица рецептурТехнологические карты «Котлеты рубленые», «Тефтели»Иллюстрации «Оформление и подача блюд»Релакс пауза (физминутка) | ПО 1, ПО 2У 1 – У3ПК 5.1 – ПК 5.3ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7 |
| 6. Контрольный | Объясняет критерии органолептической оценки.Актуализирует критерии выполнения производственного задания.Организует самопроверку и самооценку.  | Проводят бракераж блюд (органолептическую оценку).Вносят корректировки в соответствии с требованиями к качеству.Проводят самооценку по результатам бракеража. | Методы контроля. Метод учебного сотрудничества.Методы стимулирования. | Электронное методическое пособие Технологические карты Иллюстрации «Оформление и подача блюд».Критерии оценивания выполнения производственного задания  | ПК 5.1 – ПК 5.3ПО 2У 4 ОК 1, ОК 2, ОК 3,  |
| **Заключительный инструктаж (1 час)** | 7. Рефлексивный | ***Осознание и осмысление учащимися элементов нового*** | Словесные методы. Наглядный метод.Метод учебного сотрудничества.Методы стимулирования.Методы контроля | Электронное методическое пособие Технологические карты.Критерии оценивания выполнения производственного задания.Тестовые задания. | ПК 5.1 – ПК 5.3ПО 2У 4 ОК 1, ОК 2, ОК 3,  |
| Проводит рефлексию соотнося цели урока и достигнутые результаты. Проводит тестирование. | Представляют блюдо. Проводят самоанализ результата, соотнося с процессом собственной деятельности. Тест. |
| 8. Обобщающий | **Обобщение элементов знания и способов действий** | Словесные методы.Метод учебного сотрудничества.Метод стимулирования (оценка мастера с опорой на самооценку обучающегося). | Журнал «Котлетная масса. Полуфабрикаты»Дневники учебной практики. | ПК 5.1 – ПК 5.3ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6 |
| Подводит итоги урока, соотнося с намеченными целями.Подводит наводящими вопросами к пониманию значения полученных знаний в практической деятельности. | Отвечают на вопросы, определяя значение полученных знаний в профессиональной деятельности.Записывают домашнее задание. Убирают рабочие места. |

**Список литературы:**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2015.
2. В.В. Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник для начального профессионального образования. М.: Издательский центр «Академия», 2015.
3. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; Учебное пособие для сред. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

**Интернет-источники:**

1. Технологический процесс приготовления рубленой массы с хлебом и полуфабрикаты из нее. ФЦИОР. Режим доступа// <http://fcior.edu.ru/card/11004/tehnologicheskiy-process-prigotovleniya-rublenoy-massy-s-hlebom-i-polufabrikaty-iz-nee.html//>
2. Модуль 5. «Инновационные процессы в начальном профессиональном образовании».
Тема 5.2:  Методы производственного обучения. Режим доступа
// <http://www.vipkro.wladimir.ru/do/protected/513/modul%205.2.htm//>
3. Степанова-Быкова А. С. Электронный учебно-методический комплекс «Методика профессионального обучения». Режим доступа //<http://files.lib.sfu-kras.ru/ebibl/umkd/1513/u_lecture.pdf//>
4. Рахматуллина Н.Н. электронное методическое пособие на тему: Приготовление рубленой и котлетной массы. <https://cloud.mail.ru/public/5P63/5a9Y3xJgZ>

**Инструкция по охране труда при кулинарных работах**

1. Общие требования безопасности

1.1. К кулинарным работам в цехе кулинарного производства допускаются обучающихся, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ обучающихся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на обучающихся следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании цеха;

- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка или колпак, нарукавники.

1.5. В цехе кулинарного производства должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить преподавателю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом преподавателю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. Требование безопасности перед началом работы.

2.1. Надеть спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы тщательно заправить под косынку.

2.2. Перед включением оборудования проверить его крепление, исправность шнура питания, заземление, наличие резиновых ковриков и наличие ограждения; проверить правильность сборки, санитарное состояние и работу холостого хода. У машин должны быть вывешены правила работы и пособия по технике безопасности;

2.3. Проветрить помещение.

3. Требование безопасности во время работы

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3.3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.

3.4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя

- сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

4. Требование безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом преподавателю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом преподавателю.

4.3.При получении травмы сообщить об этом преподавателю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

5. Требование безопасности по окончании работы

5.1. Выключить электрооборудование и электроплиту

5.2. Провести санитарную обработку согласно требованиям

5.3. Привести в порядок рабочее место.

5.4. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.5. Проветрить помещение.

**Теоретический материал для объяснения на уроке.**

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Для обогащения мясных блюд углеводами, витаминами и минеральными веществами их подают с гарнирами из овощей, круп и макаронных изделий. Овощные гарниры содержат щелочные элементы и поддерживают в организме кислотно-щелочное равновесие. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Блюда из мяса приготавливают в горячем цехе. Варят и припускают блюда из мяса в котлах, кастрюлях, сотейниках; жарят — на сковородах, противнях, электросковородах, жаровнях и вертеле; тушат — в сотейниках, кастрюлях, котлах; запекают — на противнях, порционных сковородах. При приготовлении используют следующие инструменты и инвентарь: лопатки, поварскую вилку, сито, щипцы, вилки, шумовки, соусные ложки.

Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже 65°С. На подогретое блюдо или тарелку сначала кладут гарнир, рядом — мясо, оно частично может покрывать гарнир, в некоторых случаях мясо кладут на гарнир. Различают гарниры простые и сложные. Простой гарнир состоит из одного продукта, сложный — из нескольких видов продуктов. При составлении сложного гарнира подбирают продукты, сочетающиеся по вкусу и цвету. Сложный гарнир располагают букетами. Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике. Гарнир соусом не поливают.

**Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё**

Для приготовления котлетной массы используют говядину – мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину – обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже баранину – мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5–10%)

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного – 250, воды или молока – 300, соли – 20, перца молотого – 1.

Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты.

*Котлеты рубленые* – котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12, шириной 5 см). Используют по 1–2 шт. на порцию.

*Биточки рубленые* – котлетную массу развешивают на порции по 57г, панируют и придают приплюснуто-округлую форму (толщиной 2–2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5–8г. сырого лука или 0,5– 0,8г. чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

*Шницель рубленый* – котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию.

*Зразы рубленые* – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формуют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию.

Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

*Тефтели* – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, добавляют пассерованный репчатый лук, затем порционируют, формуют в виде шариков и панируют в муке. Используют по 2–4 шт. на порцию.

*Рулет* – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины.

Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.

Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком.

***Подготовленные полуфабрикаты хранят при температуре не выше 6°С. Мясной фарш (незаправленный) – не более 6 ч. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°С не более 12 ч.***

 **Блюда из котлетной массы**

Изделия из котлетной массы приготавливают в жареном, тушеном и запеченном виде. Для того чтобы изделия были пышными, вкусными и сочными, жарят их непосредственно перед отпуском с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовность определяют по появлению белых пузырьков на поверхности изделий, t в центре изделий должна быть не ниже 90°. Потери при тепловой обработке изделий из котлетной массы составляют 19%. При отпуске изделия поливают растопленным маслом, мясным соком или подливают соус.

**Котлеты, биточки** с **гарниром.** Подготовленные полуфабрикаты котлет или биточков укладывают на противень или сковороду, разогретую с жиром, обжаривают до образования поджаристой корочки, ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир, рядом — котлеты, поливают растопленным маслом или подливают соусы красный, луковый, красный с луком и корнишонами, томатный, сметанный, сметанный с луком. Подают с простым или сложным гарниром. Биточки при отпуске кладут в баранчик и поливают соусом сметанным, сметанным с луком.

Подготовленные полуфабрикаты для блюда "шницель рубленый" жарят и отпускают так же, как котлеты.

**Зразы рубленые.** Подготовленные зразы кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают до образования поджаристой корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут гарнир — гречневую или рисовую кашу, картофельное пюре, рядом—зразы (1—2 шт. на порцию), поливают маслом или подливают соус красный или луковый.

Тефтели. Подготовленные полуфабрикаты тефтелей укладывают на противень в один ряд, обжаривают на плите или в жарочном шка­фу, заливают соусом красным, томатным или сметанным с томатом и тушат 10— 12 мин в жарочном шкафу. Тефтели можно обжарить во фритюре, затем уложить в неглубокую посуду в 1— 2 ряда, залить соусом и тушить.

При отпуске в баранчик или на тарелку кладут гарнир — рассыпчатый рис, гречневую кашу или картофельное пюре, рядом —тефтели; поливают соусом, в котором они тушились, посыпают измельченной зеленью петрушки, можно посыпать рубленым чесноком.

**Биточки, запеченные под сметанным соусом** с **рисом (по-казацки).** Рассыпчатую рисовую кашу заправляют пассерованным томатом и укладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, на кашу кладут два жареных биточка, заливают соусом сметанным или сметанным с томатом и запекают. Отпускают в той же порционной сковороде, в которой запекали, при отпуске посыпают измельченной зеленью петрушки.

**Рулет с макаронами.** Подготовленный рулет (см. с.) запекают 30—40 мин в жарочному шкафу при температуре 220—230°С. Готовый рулет нарезают на порции. При отпуске на порционное блюдо или тарелку кладут 1—2 куска рулета и поливают соусом красным или луковым, можно полить мясным соком. Если рулет фарширован пассерованным луком и яйцами, то при отпуске кладут гарнир.

**Требования к качеству мясных блюд. Сроки хранения**

Блюда из котлетной массы должны сохранять форму и быть запанированы тонким слоем. Поверхность— без трещин и разрывов, ровная, покрыта румяной корочкой. Вкус — в меру соленый, без привкуса хлеба; запах мяса. Консистенция — сочная, пышная, на разрезе однородная без отдельных кусочков мяса, хлеба и сухожилий, не допускается розово-красный оттенок.

Блюда из натуральной рубленой и котлетной массы лучше жарить перед отпуском, допускается хранить их не более 30 мин.

# **Даосская притча** **«Мастерство повара»**

Повар царя Прекрасно-милостивого принялся разделывать тушу быка. Каждый взмах руки и наклон плеча, каждый шаг ноги и сгибание колена сопровождались треском отделяемой от кости кожи, стуком ножа. Работа шла в чётком ритме, точно танец «В тутовой роще» или «Цзин шоу».

— Ах, как прекрасно! Как совершенно твоё мастерство! — воскликнул Прекрасно-милостивый.

Опустив нож, повар сказал:

— Я, ваш слуга, привержен пути более, чем своему мастерству! Когда я, ваш слуга, стал впервые разделывать быка, то видел лишь тушу, а через три года перестал замечать животное как единое целое. Теперь же я не смотрю на него, а понимаю его разумом, не воспринимаю его органами чувств, а действую лишь разумом. Следуя за естественными волокнами, режу сочленения, прохожу в полости, никогда не рублю то, что слишком твёрдо, — центральные жилы и связки, а тем более — большие кости.

Хороший повар режет, а поэтому меняет нож раз в год. Посредственный повар рубит, а потому меняет нож раз в месяц. Ножу вашего слуги ныне девятнадцать лет, я разделал им много тысяч бычьих туш, а лезвие у него словно только что заострено на точильном камне.

Между сочленениями есть щели, а остриё ножа не имеет утолщения. Когда вводишь в щель тонкое лезвие, места, где погулять ножу, находится с избытком. Поэтому и через девятнадцать лет его лезвие словно только что заострено на точильном камне. Но, несмотря на это, каждый раз, подойдя к сложному сплетению, вижу, как трудно с ним справиться, страшусь и остерегаюсь, не отвожу глаз, веду нож медленно, едва шевеля. И вдруг так быстро заканчиваю разделку, точно рассыпаю ком земли. Подняв нож, я постою, оглянусь по сторонам, пройдусь в нерешительности и, удовлетворённый, оботру нож и спрячу.

— Отлично! — воскликнул Прекрасно-милостивый. — Услышав рассказ повара, я понял, как достичь долголетия.
Источник: <https://pritchi.ru/id_97>

**Критерии оценки в процессе обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий** **(удельный вес)** | **Менее 50 баллов** | **50-74 баллов** | **75-84 баллов** | **85-100 баллов** |
| **Посещаемость****(10%)** | Посещение 70-79 % занятий | Посещение 80-89% занятий | Посещение 90-95% занятий | Посещение более 95% занятий |
| **Выполнение домашнего задания (10%)** | Невыполнение домашних заданий | Выполнение домашних заданий только низкой сложности | Выполнение более 75% домашних заданий | Выполнение всех домашних заданий |
| **Активность на занятиях, включенность в учебный процесс (25%)** | Отсутствие участия в работе на занятиях и включенности в учебный процесс | Редкое проявление активности во время занятий | Периодически проявляет активность во время занятий, старается участвовать в обсуждениях и дискуссиях | Постоянное и активное участие в учебном процессе |
| **Работа в команде, групповых заданиях (25%)** | Не работает в команде | Проявляет минимальную заинтересованность в командной работе и при выполнении различных групповых заданий | Проявляется повышеную активность во время работы в команде, но не стремится занять лидирующую позицию в данной группе | Занимает лидирующую позицию в группе, отстаивает свою точку зрения и достигает поставленных целей |
| **Усвоение содержания, качество выполенения практических заданий (30%)** | Низкое качество выполнения практических заданий | Недостаточное усвоение материала, выполение практических заданий не в полном объёме | Хорошо усваивает материал, но в процессе работы допускает незначительные ошибки, что влияет на качество выполнения практических заданий | Полное усвоение предложенного материала, правильное выполнение всех практических заданий |

Словарь

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Русский язык** | **Казахский язык** | **Английский язык** |
| мясо | ет | meat |
| лук | пияз | onion |
| соль | [тұз](https://sozdik.kz/ru/dictionary/translate/kk/ru/%D1%82%D2%B1%D0%B7/) | salt |
| перец | бұрыш | pepper |
| хлеб | нан | bread |
| вода | су | water |
| мясорубка | ет тартқыш | meat grinder |
| Фарш | ет турамасы | stuffing |
| мясные рубленые котлеты | еттен жасалған котлет | chop |
| биточки | биточки | meatballs |
| зразы | жаншылған ет пен ботқадан жасалған тағам | zrazy |