

Государственный комитет Республики Башкортостан по торговле
и защите прав потребителей

государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса

Согласовано:

Председателем метод. объединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

«20» сентября 2016г.

Утверждено:

зам.директора по УПР

 Н.В.Трегубова


«20» сентября 2016г.

План открытого мероприятия

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Тема: «Приготовление башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий»

Рассмотрела: методист

 Т.П.Ванюлина

Разработала: мастер

производственного обучения

высшей категории

Посадскова Ирина Николаевна

План открытого мероприятия

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Тема: «Приготовление башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий»

Разработали:

мастера производственного обучения высшей категории

А.М. Бикбулатова

И.Н. Посадскова

Т.С. Бояринцева

Г.И. Шарафутдинова

С.В. Пономарева

Г.Н. Гиниятуллина

Э.Р. Петрова

Цели мероприятия:

Учебная:

- обеспечить в ходе занятия формирование профессиональных и общих компетенций в приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- ознакомить с историей развития башкирской национальной кухни
- изучить кулинарные традиции башкирского народа
- закрепить профессиональные и общие компетенции по организации рабочих мест и соблюдение правил техники безопасности и санитарии
- закрепить и углубить знания по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- совершенствовать компетенции по оформлению и подаче хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- совершенствовать профессиональные компетенции, умение проведения бракеража, способы сервировки и оформление подачи хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- проконтролировать степень усвоения компетенций, изученных на междисциплинарном курсе
- готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

Воспитательная:

- воспитать в студентах любовь к Родине,

- развить познавательный интерес к культуре и традициям башкирского народа
- воспитывать у студентов трудолюбие, дисциплинированность, любовь к избранной профессии
- формировать у студентов самостоятельность при выполнении, закреплять навыков самоконтроля
- убедить студентов в необходимости производить контроль качества выполненных работ, бракераж
- воспитывать эстетический и художественный вкус
- способствовать воспитанию чувства коллективизма, товарищеской взаимопомощи путем оказания помощи отстающим

Развивающая:

- развивать и применять профессиональные и общие компетенции
- формировать умение наблюдать, сопоставлять полученные результаты
- способствовать развитию технологического, логического мышления, ставить перед студентами проблемные ситуации, которые они должны решать на основе уже имеющихся знаний, полученных из других источников
- развивать память
- развивать навыки по художественному оформлению блюд
- развивать познавательную активность студентов и учебно-производственную самостоятельность
- способствовать развитию вкусовых ощущений путем дегустации и оценки качества блюд по вкусовым показателям

Студент должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

- 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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;

ОК. 6. работать в команде, эффективно общаться с сотрудниками и руководством предприятия

Студент должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

ПК.8.2. Готовить и оформлять основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия

ПК.8.3. Готовить и оформлять печенья, пряники, коврижки

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

Метод проведения мероприятия:

словесный – повторение материала, инструктирование;

наглядный – показ презентации, алгоритм выполнения упражнений, демонстрация готовых блюд;

практический – решение технологических задач, работа с инструкционно - технологическими картами, выполнение трудовых приемов, операций;

Тип мероприятия: изучение и выполнение трудовых приемов и операций;

Форма работы: фронтальная, групповая, индивидуальная;

Технические средства обеспечения:

персональный компьютер, мультимедиа проектор, экран;

Оборудование:

Шкаф электрический пекарный, конвекционная печь, весы, производственные столы

Посуда и инвентарь:

доски разделочные, сковорода, противень, ножи, ложки, тарелки, лопаточки.

Методическое обеспечение:

план мероприятия, инструкционно - технологические карты, технологические схемы, карты опроса, карты задания, карты по технике безопасности, сборник рецептов блюд.

Ход мероприятия

**ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
Тема: «Приготовление Башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий»**

I. Организационный момент

- взаимное приветствие со студентами
- принятие рапорта дежурного о готовности группы к мероприятию
- проверка внешнего вида студентов, личная гигиена, правильность одевания спецодежды
- закрепление навыков по соблюдению правил т\б

II. Вводный инструктаж

1. Сообщение темы и целей мероприятия: **«Приготовление Башкирских национальных изделий, оформление и правила подачи, оценка качества готовых изделий, условия и сроки реализации готовых изделий»**

2. Актуализация знаний по междисциплинарному курсу:
«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Организационный момент

- ознакомить с организацией рабочего места:
- подобрать посуду, инвентарь;
- подготовить и рассчитать сырье;
- соблюдать правила техники безопасности во время работы.

III. Практический показ приготовления башкирских национальных изделий:

1. Традиции и быт башкир, сервировка стола (см. приложение)
2. Тесто сдобное пресное (см. приложение)
3. Уч-почмак с мясом и картофелем (см. приложение)
4. Вак- беляш с мясом и картофелем (см. приложение)
5. Буккены с морковью (см. приложение)
6. Зур- беляш (см. приложение)
7. Губадия сладкая с эремчеком (см. приложение)

Мастер производственного обучения: Бикбулатова Альбина Мансуровна

Здравствуйте. Сегодня 29 ноября наше мероприятие посвящается кулинарному искусству приготовления национальных традиционных башкирских мучных изделий из пресного сдобного теста

На нашем мероприятии мы с вами должны:

- познакомиться с историей развития башкирской национальной кухни
- изучить кулинарные традиции башкирского народа
- закрепить профессиональные и общие компетенции по организации рабочих мест и соблюдение правил техники безопасности и санитарии
- закрепить и углубить знания по технологии приготовления традиционных башкирских мучных изделий из пресного сдобного теста.

Образ жизни народа способствовал формированию самобытной культуры, традиций и кухни башкир: зимовка в деревнях и проживание на летних кочевьях вносило разнообразие в рацион и возможности приготовления пищи.

Башкирские народные праздники, обряды, развлечения, досуг – сложное многофункциональное явление, содержащее элементы хозяйственно-трудового, воспитательного, эстетического, ритуального, религиозного характера.

Большинство праздников и обрядов было связано с производственной деятельностью, они проводились, как правило, после завершения какого-либо труда или приурочивались к определённому времени в развитии природы :

1. Сабантуй
2. КАРГА БУТКАХЫ - ВОРОНЬЯ КАША(Женский праздник)
3. КЯКУК СЯЙЕ – КУКУШКИН ЧАЙ
4. КАЗ УМЯХЕ - ГУСИНАЯ ПОМОЩЬ
5. КИС УЛТЫРЫУ – ВЕЧЕРНИЕ ПОСИДЕЛКИ
6. УРАЗА – БАЙРАМ
7. КУРБАН - БАЙРАМ

Посуду башкиры использовали исключительно деревянную чаще всего из березы и липы.

Башкирские блюда обладают высокой калорийностью и питательностью. Исходные продукты башкирской кухни - мясо, мука, крупа, молоко, яйца, картофель.

В большом почете у башкир мучные изделия. (Обратите внимание на наш стол) На десерт чаще всего подают крепкий чай с молоком или сливками, а к нему - мед, чак-чак, хворост, баурсаки, урами, коштеле. Из прохладительных напитков наиболее популярны боол, айран и черносмородиновый.

Современные башкирские блюда сохранили всю самобытность традиционной башкирской кухни и дополнили её, разнообразив ассортимент продуктов и сервировку. Несмотря на изобилие и роскошь современных блюд, традиционные блюда занимают особое место в башкирской кухне и на праздничном столе. Ни один праздничный стол башкир не обходится без бишбармака, казы, хурпы, буккена или чак-чака.

К традиционным правилам застольного этикета башкир относятся следующие:

- Подавать еду сразу по приходу гостя
- На столе должно быть нечетное количество лепешек, но не меньше, чем количество гостей.
- Первым прикасается к еде хозяин.
- Хозяин перестает есть, как только перестает есть гость.
- Если еды мало, а гость голоден, то хозяин для максимального насыщения гостя должен есть как можно меньше
- Еду и питье брать только правой рукой.
- Свежеиспечённый хлеб ножом не резать, от целой лепешки не откусывать.
- Из общего блюда следует брать еду похуже, оставляя лучшее другим.
- Во время еды соблюдать с хозяином мир и казаться бодрым и веселым.
- По окончании еды следует помолиться о благополучии хозяина.

Закрепление:

1. Как повлиял образ жизни на культуру башкир?
2. С чем связаны праздники башкир?
3. Какую посуду в быту использовали башкиры?
4. Какие мучные изделия башкирской кухни вы знаете?
5. Мясо каких животных не употребляют в пищу башкиры?



Мастер производственного обучения: Посадкова Ирина Николаевна
Технологическая карточка № 1

Тесто сдобное пресное

Набор сырья	Расход продуктов на 1000 г		На замес
	Брутто	нетто	
Мука пшеничная в.с.	570	570	
Сметана 20% ж	210	210	
Маргарин песочный	105	105	
Маргарин молочный	105	105	
Яйца	1,25 шт	50	
Соль	7	7	
Сахар	8	8	
Итого сырья		1037	
Выход	-	1000	

Технология приготовления

Размягченный маргарин (комнатной температуры) кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку пшеничную, перемешивают до крошкообразной массы, затем добавляют сметану, яйца, соль, сахар, замешивают тесто до однородной консистенции.

Закрепление :

1. В чем отличие сдобно пресного теста от пресного?
2. Назовите состав сырья для приготовления сдобного пресного теста
3. С какой целью просеивают муку?
4. С какой целью приготовленное тесто должно отлежаться?

5. Назовите последовательность подготовки теста для приготовления изделий?



Мастер производственного обучения: Бояринцева Татьяна Сергеевна

Технологическая карточка № 7

Уч-почмак с мясом и картофелем, 100 гр

Набор сырья	Расход продуктов на 1000 г		На 1 шт
	Брутто	Нетто	
Тесто сдобное пресное	-	660	66
Фарш с мясом и картофелем	-	500	50
Масса полуфабриката	-	1160	116
Выход	-	1000	100
Фарш с мясом и картофелем:			
Говядина	517	380	1900
Картофель	664	500	2500
Лук репчатый	127	107	535
Масло сливочное	35	35	175
Соль*	11*	11	55
Перец черный молотый	0,5	0,5	2
Масса фарша	-	1000	5000

* Соль, если крупная, то меньше нормы на 1/3 часть

Технология приготовления

Для фарша: Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, промывают в холодной проточной воде; перемешивают с растительным маслом (чтобы картофель не потемнел). Лук репчатый нарезают кубиками, мясо пропускают на мясорубке через крупную решетку. Подготовленные

продукты соединяют, добавляют масло сливочное, соль, перец черный молотый, перемешивают.

Тесто раскатывают в лепешки, на середину которых кладут фарш, края поднимают и защипывают «веревочкой», придавая изделиям форму треугольника.

Закрепление :

1. Как переводиться название изделия «Уч-почмак»?
2. Почему мясо в фарш нарезается мелким кубиком?
3. С какой целью сырой картофель заправляют растительным маслом?
4. Как объяснить разницу в весе п/ф и готового изделия?
5. Почему при выпекании изделий образуется румяная корочка?



Мастер производственного обучения: Шарафутдинова Галия Ильгизовна

Технологическая карточка № 5.2

Вак бялеш «Эксклюзив с мясом и картофелем»

Набор сырья	Расход продуктов на 1000 г		На 1 шт
	Брутто	Нетто	
Тесто сдобное пресное тк №1.4	-	550	55
Фарш с мясом и картофелем	-	550	55
Масса полуфабриката	-	1100	110
Выход	-	1000	100
Фарш с мясом и картофелем:			
Говядина	494	363	2269
Картофель	634	477	2981
Лук репчатый	140	118	740
Масло сливочное	40	40	250
Соль*	10*	10	60
Перец черный молотый	0,8	0,8	5
Масса фарша	-	1000	6250

* Соль, если крупная, то меньше нормы на 1/3 часть

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками и бланшируют (или сварить до полуготовности и потом пропустить кубиками). Лук репчатый нарезают кубиками, мясо мелко нарезают.

Подготовленные продукты соединяют, добавляют соль, перец черный молотый, перемешивают.

Из приготовленного теста раскатывают лепешки, на них кладут фарш, края лепешек защипывают сверху, собирая их складочками, оставив небольшое отверстие. Полуфабрикаты идут в заморозку или сразу выпекают при $T 160^{\circ}\text{C}$ 40-60 мин.

Если п/ф замороженный, то перед выпечкой размораживают при комнатной температуре, (пока тесто не станет мягким) Выпекают :с начало при температуре 200°C , в течении 10 минут, затем переключить температуру 100°C , в течении 30 мин, затем для колера прибавить температуру 160°C , в течении 10-15 минут. Готовность смотреть по колеру

Закрепление:

1. Что означает «вак-беляш»?
2. Почему фарш в больших количествах не заправляется солью сразу?
3. Для чего в изделие добавляется бульон?
4. Сколько складок должно быть при формовании вак-беляша?
5. Особенности правил подачи



Мастер производственного обучения: Пономарева Светлана Владимировна

Технологическая карточка № 8

Буккены

(с картофелем, или морковью, или тыквой)

Набор сырья	Расход продуктов на 100 шт		На 1 шт
	Брутто	Нетто	
Тесто сдобное пресное	-	4000	50
Или тесто ржаное сдобное	-	4000	50
Фарш картофельный для буккенов	-	5000	40
Или фарш морковный для буккенов	-	5000	40
Или фарш из тыквы	-	5000	40
Фарш картофельный с грибами для буккенов	-	5000	40
Масса полуфабриката	-	9000	90
Выход	-	8000	80

Выход одной порции полуфабрикатов в граммах 100 шт*90 г.

Выход одной порции готового изделия в граммах 100 шт.*80 г.

Технология приготовления

Сдобное тесто делят на куски массой 40 гр., раскатывают на лепешки толщиной 3-4 мм, на середину которых кладут фарш 50 г, Защипывают «веревочкой», придавая изделиям форму полумесяца.

Сформованные изделия укладывают на листы и выпекают при температуре 180-220 град. в течение 15-20 мин.

Закрепление :

1. Назовите отличительную особенность формы изделия буккена от уч-почмака?
2. Назовите разновидности фаршей для приготовления буккенов
3. Назовите технологию приготовления фарша морковного?
4. Назовите температурный режим и время приготовления буккенов?
5. Как определить готовность изделий?



Мастер производственного обучения: Гиниятулина Гузель Наилевна

Технологическая карточка № 4

Зур- **Бэлиш с мясом говядины**

Набор сырья	Расход продуктов на 1000 г		На 1 шт
	Брутто	Нетто	
Тесто сдобное пресное	-	500	120+30
Фарш картофельный с мясом	-	570	170
Масса п/ф	-	1070	320
Выход:	-	1000	300
Фарш картофельный с мясом говядины:	-		
Говядина	517	380	2600
Говядина жирная	177	130	900
Картофель	579	435	3000
Масло растительное	10	10	75
Лук репчатый	83	70	500
Соль	12	12	90
Перец черный молотый	2	2	10
Итого сырья	-	1038	7175
Выход	-	1000	6900

Технология приготовления

Нижнюю лепешку раскатывают, укладывают подготовленный фарш; защипывают веревочкой.

Фарш: Сырой очищенный картофель нарезают тонкими ломтиками, хорошо промывают в холодной воде; добавляют лук репчатый, нарезанный кубиками, мясо, нарезанное на кусочки, соль, перец черный молотый; хорошо перемешивают.

Температура выпечки 210-230 С. Продолжительность выпечки 40-60мин.

Закрепление :

1. С какими фаршами можно приготовить зур-беляш?
2. Какой формы можно приготовить зур-беляш?
3. Какие виды мяса можно использовать при приготовлении изделия?
4. Назовите особенность правил формовки изделия? Почему?
5. Почему при выпекании зур-беляш накрывают пергаментом?



Мастер производственного обучения: Петрова Эльвира Раисовна

Технологическая карточка № 3.5

Губадия сладкая с эремчком

Набор сырья	Расход продуктов на 1000 г		Контрольная проработка
	Брутто	нетто	
Тесто сдобное пресное	-	600	60 (45 низ+15 верх)
Посыпка кондитерская	-	30	3
Фарш для губадии сладкой	-	550	55
Масса полуфабриката	-	1150	115
Выход	-	1000	100
Фарш для губадии сладкой:			
Начинка из Эремчек	-	364	20
Рис припущенный	67	182	10
Масло сливочное	55	55	3
Яйцо	4,55 шт	182	10
Изюм	111	109	6
Курага	111	109	6
Сахар	36	36	2
Масса фарша	1000	1000	55
Начинка из эремчек:			
Эремчек	-	710	
Мед натуральный	180	180	
Масло сливочное	140	140	
Масса начинки	-	1000	

Технология приготовления

Для фарша: рис припускают, перемешивают с маслом сливочным; подготовленную курагу нарезают соломкой; изюм перебирают, хорошо промывают; вареное яйцо натирают на терке; эремчек соединяют с медом, размягченным сливочным маслом, перемешивают.

Тесто делят на две части, раскатывают; на нижнюю лепешку укладывают слоями фарш в следующей последовательности: эремчек, рис, яйца, изюм и курагу; накрывают второй лепешкой, защипывают края веревочкой. Сверху изделие посыпают кондитерской посыпкой.

Температура выпечки 160* С. Продолжительность выпечки 30мин.

Закрепление :

1. Назовите разновидности приготовления губадии?
2. В какой последовательности выкладываются продукты для губадии?
3. Что называется лезоном?
4. Почему при приготовлении полуфабриката губадия в фарш добавляют сливочное масло?
5. Назовите правила подачи губадии?



Общие требования к качеству башкирских национальных изделий.

Мучные изделия внешний вид: аппетитный, форма соответствует изделию, цвет- золотистый подпеченный, с четко выраженным оформлением, вкус в меру соленый соответствует составу продуктов.

Подаются к горячим и холодным напиткам.

Текущий инструктаж.

Первичный контроль знаний студентов:

Конкурс на определения сырья к блюду и приготовление изделий

Задание :

определить набор сырья и практически закрепить навыки по приготовлению данного изделия.

Целевые обходы:

1.ОК.7

Проверить организацию рабочих мест, санитарное состояние, маркировку, подбор инструмента, инвентаря:

2. Проверить соблюдение правил техники безопасности:

3. Проверить правильность ведения технологического процесса при приготовлении изучаемого блюда; оказание помощи при доведении блюд до вкуса; органолептическая оценка блюд:

4. ОК.6

Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Заключительный инструктаж

- коллективный разбор учебных и производственных итогов мероприятия с указанием успехов и недостатков рефлексия

- самоанализ и самооценка студентов при выполнении учебно-производственных работ.

ОК.3 анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;

- выставление оценок.

ОК.1 понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК.5 использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

Рефлексия

Рекомендация:

В ресурсах интернета подготовить дополнительный материал по традиционным Башкирским горячим блюдам
ОК.4 осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

