

ОГБПОУ «Касимовский техникум водного транспорта»

Мастер-класс

по МДК 07.01:

«Выполнение работ по профессии повар»

по специальности 43.02.15

«Поварское и кондитерское дело»

Тема:

«ПОЛЕЗНЫЕ СЫРНИКИ»

Выполнила: преподаватель

Макина Любовь Владимировна

1. Методическая проблема

Утверждение Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

2. Методические цели

1. Реализация образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на уроках по МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар».
2. Активизация учебно-воспитательного процесса путем внедрения современных педагогических и коммуникационных технологий.
3. Формирование знаний, умений и навыков учащихся на основе их творческой деятельности, развитие у обучаемых способностей к самостоятельному поиску информации с учетом внутрипредметной и межпредметной интеграций.

3. Мотивация темы

Успешное выполнение задач, стоящих перед индустрией питания, во многом зависит от подготовленности персонала предприятий общественного питания.

Технолог предприятия общественного питания должен знать особенности технологического процесса приготовления блюд из творога и использовать эти знания в своей профессиональной деятельности.

4. Методика проведения мастер-класса

4.1. Общая характеристика

Мастер-класс по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в группе 21 СП на уроках по МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии повар».

Тема урока: «Полезные сырники».

Продолжительность урока: 2 часа (90 минут)

Цели мастер-класса:

Учебные:

- познакомить студентов с историей возникновения сырников;
- обеспечить усвоение студентами знаний по классификации и ассортименту сырников;
- обеспечить усвоение студентами знаний по требованиям к качеству сырников;
- использовать полученные знания при приготовлении сырников.

Развивающие:

- развить интерес к изучаемому предмету, специальности;
- способствовать развитию у учащихся творческого, самостоятельного мышления;
- научить выделять главное в изучаемом материале и использовать полученные знания на уроках производственного обучения.

Воспитательные:

- сформировать у учащихся научное мировоззрение;
- воспитать чувство ответственности за использования для приготовления только доброкачественного сырья, соблюдение технологии приготовления и сроков хранения хлебобулочных мучных кондитерских изделий.;
- развить способность анализировать признаки, характеризующие качество хлебобулочных мучных кондитерских изделий..

Методические:

- активизировать учебно-воспитательный процесс путем внедрения инновационных педагогических и коммуникационных технологий;
- развить у учащихся способности к творческой деятельности и самостоятельному поиску информации;

Тип урока: сообщение новых знаний.

Вид урока: комбинированный.

4.2. Дидактическое обеспечение мастер-класса

1. Презентация «Полезные сырники».
2. Опорный конспект для изучения темы урока.

3. Вопросы для индивидуальной формы опроса.
4. Вопросы для закрепления изученного материала.

4.3. Материально-техническое обеспечение мастер-класса

1. Интерактивная доска
2. Маркер

4.4. Интеграция между предметами

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
2. Физиология питания.
3. Организация хранения и контроль запасов сырья.

4.5. Структура урока

1. Организационный момент.
2. Мотивация учебной деятельности.
3. Актуализация опорных знаний.
4. Изложение нового материала.
5. Закрепление изученного материала.
6. Подведение итогов урока.
7. Домашнее задание.

4.7. Ход урока

Этапы урока	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов
1.Организационная часть (2 мин.).	Проверка готовности группы к уроку: <ul style="list-style-type: none"> • отметка в журнале отсутствующих; • выявление причин отсутствия учащихся; • создание рабочей обстановки в аудитории; • сообщение учащимся темы, целей и задач урока. 	Подготовка класса к уроку: <ul style="list-style-type: none"> - подготавливают рабочие места; - дежурные раскладывают раздаточный материал для работы на уроке.

<p>2. Актуализация опорных знаний (15 мин.).</p>	<p>1.Проверка уровня знаний по ранее изученному материалу по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья»:</p> <p><i>методом фронтального опроса</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какое сырье используют для приготовления творога? 2. Какова классификация творога по жирности? 3. Как классифицируют творог в зависимости от качества? 4. Какие требования предъявляют к качеству творога? 5. При наличии каких дефектов творог не используют на ПОП? 	<p>Отвечают устно на вопросы</p>
<p>3. Мотивация учебной деятельности (3 мин.).</p>	<p>Запись темы урока на доске. Преподаватель проводит мотивацию учебной деятельности учащихся.</p>	<p>Записывают в конспекте тему урока.</p>
<p>4. Изложение нового материала (40 мин.).</p>	<p>Тема урока: «Полезные сырники».</p> <p>План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. История возникновения сырников. 2. Технология приготовления сырников из творога. 3. Требования, предъявляемые к качеству сырников 4. Условия и сроки хранения сырников 5. Мастер-класс . <p>Предлагается прослушать информацию по новой теме.</p> <p>Преподаватель излагает новый материал согласно плану урока, использует презентацию.</p>	<p>Студенты воспринимают и осознают новый материал, составляют конспект в тетради.</p>

	<p>В ходе объяснения нового материала преподаватель задает вопросы для активизации познавательной деятельности учащихся.</p> <p>1. Почему сырники называют «сырниками», а не «творожниками»?</p> <p>2. Когда появился творог в России?</p>	<p>Отвечают устно на вопросы преподавателя</p>
<p>5. Закрепление нового материала (20 мин.): осмысливание, обобщение и систематизация полученных знаний учащихся</p>	<p>Вопросы для закрепления материала:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Творог какой жирности лучше использовать для приготовления сырников? 2. Зачем творог перед приготовлением блюд отжимают под прессом? 3. Что можно добавить в сырники вместо муки? 4. Как сформовать сырники? 5. Как подают сырники? 6. Каковы условия и сроки хранения сырников? 	<p>Отвечают на вопросы по конспекту, высказывают личное мнение, анализируя, проводя сравнения.</p>
<p>6. Подведение итогов урока Рефлексия. (5 мин.).</p>	<p>1. Что узнали нового на уроке?</p> <p>2. Где понадобится материал данной темы?</p> <p>Преподаватель подводит итоги урока: выставляет оценки за устные ответы.</p>	<p>Учащиеся проводят сравнительный анализ своих оценок.</p>
<p>7. Домашнее задание (5 мин.).</p>	<p>Объяснение выполнения домашнего задания, состоящего из самостоятельной работы по составлению технологических схем сырников</p>	<p>Учащиеся записывают домашнее задание.</p>

5. Краткое изложение учебного материала

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5% белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора - всё это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

Существует несколько версий, как появился этот кисломолочный продукт.

Версия первая – древнеримская

Когда Рим владел половиной древнего мира, в его состав также входила Аравия. Купец именно этого региона однажды отправился с курдюком молока в длительное путешествие. И, как гласит легенда, в дороге его питье скисло. Но, так как жажда была невыносимой, Канан, так звали торговца, решил выпить молоко в том виде, в котором оно оказалось. И ему неожиданно понравилась сыворотка, а еще больше – белый рассыпчатый комочек.

Возвратившись домой, кулинарный первопроходец с радостью поделился новостью с женой, которая уже в домашних условиях повторила эксперимент. Полученный результат настолько впечатлил родню и соседей своим вкусом, что очень быстро попал в Рим. К слову, о популярности творога в городе на семи холмах писали многие иностранные торговцы и известные местные поэты, ведь молочный сыр подавался и на стол императора, и в миску раба.

Что касается технологического процесса, то он был предельно прост: молоко выливалось в огромные керамические амфоры, где оно естественным путем скисало, после чего повара сливали жидкость, отжимали белую массу и сразу же подавали в тарелках, дополнив густым медом и сухофруктам. Таким образом, они никогда не подвергали творог термическому воздействию и уж тем более не готовили из него сырники. Поэтому, даже если на авторство сыра Рим еще может претендовать, то творожные сырники были созданы точно не здесь.

Версия вторая – славянская

Поскольку корова традиционно с древних времен считалась главной кормилицей практически у всех славянских народов, неудивительно, что в молоке их представители разбирались лучше всех. А уж такого количества молочных продуктов, которые готовят местные кулинары, не существует нигде. Поэтому неудивительно, что какая-то, к сожалению, неизвестная хозяйка однажды обнаружила свернувшуюся массу в скисшем молоке.

Кстати, поскольку на первых порах данный продукт производился естественным путем из сырого молока, его и называли сыр. Но славяне, в отличие от ленивых римлян, пошли дальше, решив продлить срок использования продукта, который очень быстро портился. И они начали томить молоко в печи на слабом огне. Глиняные горшки стояли там несколько дней, а когда образовывался сыр, его несколько раз отжимали и отправляли под пресс. Таким образом, древний творог сохранялся в подвале несколько недель.

Версии маловероятные – азиатские

Творожный продукт из соевых бобов известен в Китае уже более 2000 лет. Конечно, он значительно отличается по вкусовым оттенкам от нашего сыра, но технология переработки соевого молока очень похожа. К тому же, тофу (название китайского соевого творога) используют во многих блюдах, как дополнительный ингредиент, но, в то же время, его часто панируют в муке и обжаривают в сковороде и после подают, как самостоятельную закуску. Не правда ли напоминает, как готовятся сырники.

А вот в Индии главным поклонником творога считается сам Кришна, называвший нежную белую массу подарком природы. Пойти наперекор богу индусы, как вы понимаете, не могли, тем более что свежий сыр действительно вкусный, и очень скоро он появился практически в каждом доме. Причем, едят его с многочисленными фруктами и ягодами, щедро приправляя десерт пряностями. Относительно же термической обработки, то индийские женщины любят баловать своих детей творожными шариками в панировке из кокосовой стружки, которые обжариваются во фритюре. Такие себе восточные сырники.

Сырники называются сырниками, а не творожниками потому, что слова «творог» не существовало.

Петр I завез в Россию не только табак и картофель, но еще множество других неизвестных для нас продуктов, среди которых был и сыр. Однако заморский аналог значительно отличался от местного, напоминая уже современный сыр. Поэтому мануфактуры, занимаясь изготовлением обоих видов, переименовали наш вариант в «творог». Исследователи утверждают, что название произошло от «твори», то есть с сыром много чего творили в отличие от твердых сыров, которые продолжали готовить из сырого молока.

Впоследствии их стали называть творожниками, хотя готовили их по той же схеме: кисломолочный продукт смешивался с мукой, сахаром и яйцами и выпекался в печи в форме небольших круглых оладушек. Причем, мамы учили своих дочерей, как делать сырники из творога, а они, в свою очередь передавали технологию собственным детям. Так, на территории многих славянских стран этот десерт столетиями создавался по одному рецепту, пока уже современные хозяйки не начали добавлять в него разнообразные ингредиенты и способы приготовления.

Сырники из творога приготавливают сладкими с сахаром и ванилином и без сахара. Для их приготовления лучше использовать жирный творог. Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери составляют 2% его массы.

Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки при приготовлении блюда, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.

Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром,

пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Массу хорошо перемешивают, разделявают в виде биточков и панируют в муке. До жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5-7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с сахаром, вареньем, сметаной. Молочный сладкий соус, сметанный или сметану можно подать отдельно. Сырники жарят перед отпуском и подают горячими.

При приготовлении сырников с мукой её можно спассеровать без изменения цвета для увеличения в муке количества водорастворимых веществ.

Подают со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Сырники должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинок внутри, запах творога, вкус кисло-сладкий.

Сырники хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска.

Мастер-класс

Рассмотрим блюдо «Сырники из творога». Оно разработано в нормативном документе «Сборник рецептур», классический рецепт.

Я предлагаю изменить рецептуру, добавив картофель, убрав сахар, получим новое блюдо «Сырники из творога с картофелем».

В картофеле содержатся: белки; витамины группы В (В2, В3, В6, В9), С, К, РР, D, Е; минеральные вещества - фосфор, кальций, магний; органические кислоты; крахмал; клетчатка. Главная ценность картофеля в том, что в нём много калия. Благодаря калию: выводится лишняя жидкость из организма; регулируются обменные процессы; оздоравливается сердечно - сосудистая система. Калия в картофеле больше, чем в хлебе мясе и рыбе. Это блюдо можно рекомендовать для использования в лечебном питании, кроме того оно более дешевое.

Можно изменить рецептуру, добавив морковь и манную крупу, получится новое блюдо «Сырники из творога с морковью». В моркови содержится: бета-каротин или провитамин А; витамины группы В, К, РР, С;

минеральные вещества - фосфор; кальций; калий ; магний; железо. При недостатке витамина А, то возникает повышенная утомляемость, нарушаются функции ЖКТ, нарушается зрение. Витамин К необходим для свертывания крови. Витамин С стимулирует работу иммунной системы. Калий и магний необходимы для работы мышц, регулирования кровяного давления и функций нервной системы. Кальций и магний важные для здоровья костей. Включение моркови в рацион помогают снизить уровень холестерина, уменьшает риск сердечного приступа и инсульта. Биологически активные вещества повышают сопротивляемость простудным заболеваниям. Разработанное блюдо можно рекомендовать для питания всех групп населения и для детского питания.

Разработанные блюда вкусные, полезные, имеют более сбалансированный химический состав и кроме того они более дешевые.

Технологическая карта
блюда «Сырники из творога»

Наименование продукта	Масса, гр.		Технология приготовления
	брутто	нетто	
Творог	181	180	В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батона толщиной 5-6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму биточков толщиной 1, 5 см. и обжаривают с обеих сторон. Затем доводят до готовности в жарочном шкафу на 5-7 минут при температуре 200 ⁰ С. Отпускают сырники по 4 шт. на порцию со сметаной.
Мука пшеничная	27	27	
Яйца	1/8 шт.	5	
Сахар	20	20	
Соль	2	2	
Масса полуфабриката	-	227	
Маргарин столовый	5	5	
Масса готовых сырников	-	200	
Сметана	30	30	
Выход	-	230	

Технологическая карта
блюда «Сырники из творога с картофелем»

Наименование продукта	Масса, гр.		Технология приготовления
	брутто	нетто	
Творог	121	120	Вареный картофель протирают, добавляют протертый творог, 2/3 муки, яйца, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батона толщиной 5-6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму биточков толщиной 1,5 см. и обжаривают с обеих сторон. Отпускают по 4 шт. на порцию со сметаной.
Картофель	113	85	
Масса вареного картофеля	-	80	
Яйца	1/8 шт.	5	
Мука пшеничная	25	25	
Соль	2	2	
Масса полуфабриката	-	227	
Маргарин столовый	5	5	
Масса готовых сырников	-	200	
Сметана	30	30	
Выход	-	230	

Технологическая карта
блюда «Сырники из творога с морковью»

Наименование продукта	Масса, гр.		Технология приготовления
	брутто	нетто	
Творог	141	140	<p>Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маргарином в небольшом количестве воды (10 % к массе моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до ее набухания. Массу охлаждают, смешивают с протертым творогом, добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батона толщиной 5-6 см., нарезают поперек, панируют в муке, придают форму биточков толщиной 1, 5 см. и обжаривают с обеих сторон. Отпускают по 4 шт. на порцию со сметаной.</p>
Морковь	56	45	
Маргарин столовый	3	3	
Крупа манная	5	5	
Яйца	1/8 шт.	5	
Сахар	15	15	
Мука пшеничная	25	25	
Соль	2	2	
Масса полуфабриката	-	227	
Маргарин столовый	5	5	
Масса готовых сырников	-	200	
Сметана	30	30	
Выход	-	230	

Калькуляционная карта

блюда: «Сырники из творога»

Наименование сырья	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
	На 1 порцию, гр.	На 100 порций, кг.		
Творог	181	18,1	180-00	3258-00
Мука пшеничная	27	2,7	15-00	40-50
Яйца	1/8 шт.	12 ½ шт.	5-00	62-50
Сахар	20	2,0	40-00	80-00
Соль	2	0,2	10-00	2-00
Маргарин столовый	5	0,5	120-00	60-00
Сметана	30	3,0	200-00	600-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				4103-00
Наценка 56 %, р. к.				2297-68
Цена продажи блюда, р. к.				64-00
Выход порции, г.				230

Калькуляционная карта

блюда: «Сырники из творога и картофеля»

Наименование сырья	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
	На 1 порцию, гр.	На 100 порций, кг.		
Творог	121	12,1	180-00	2178-00
Картофель	113	11,3	15-00	169-50
Яйца	1/8 шт.	12 ½ шт.	5-00	62-50
Мука пшеничная	25	2,5	15-00	37-50
Соль	2	0,2	10-00	2-00
Маргарин столовый	5	0,5	120-00	60-00
Сметана	30	3,0	200-00	600-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				3109-50
Наценка 56 %, р. к.				1741-32
Цена продажи блюда, р. к.				48-50
Выход порции, г.				230

Калькуляционная карта

блюда: «Сырники из творога с морковью»

Наименование сырья	Норма		Цена, р. к.	Сумма, р. к.
	На 1 порцию, гр.	На 100 порций, кг.		
Творог	141	14,1	180-00	2538-00
Морковь	56	5,6	35-00	196-00
Маргарин столовый	8	0,8	120-00	96-00
Крупа манная	5	0,5	40-00	20-00
Яйца	1/8 шт.	12 ½ шт.	5-00	62-50
Сахар	15	1,5	40-00	60-00
Мука пшеничная	25	2,5	15-00	37-50
Соль	2	0,2	10-00	2-00
Сметана	30	3,0	200-00	600-00
Общая стоимость сырьевого набора, р.к.				3612-00
Наценка 56 %, р. к.				2022-72
Цена продажи блюда, р. к.				56-35
Выход порции, г.				230

Расчет стоимости порции блюд

Наименование блюда	Выход порции, гр.	Цена порции, р.к.
Сырники из творога	230	64-00
Сырники из творога и картофеля	230	48-50
Сырники из творога с морковью	230	56-35

Расчет пищевой и энергетической ценности блюд

Наименование блюда	Выход порции, гр.	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Калорийность, кКал.
Сырники из творога	230	29,36	16,42	44,32	461,39
Сырники из творога и картофеля	230	25,55	12,74	32,49	366,95
Сырники из творога с морковью	230	27,89	15,41	35,46	402,94

Уважаемые студенты, попробуйте разработать технологическую карту нового блюда «Сырники». Оставьте в рецептуре основные продукты и добавьте в нее новые продукты. Объясните, какие изменения в химическом составе блюда произошли и как они повлияют на организм человека. Рассчитайте стоимость полученного блюда.

7. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. Анфимова Н. А. Кулинария . - М.: Академия, 2018 г.
2. Баранов В.С. Технология производства продукции общественного питания - М.: Экономика, 2019 г..
3. 2.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов – М.: Издательский центр «Академия», 2020
4. Цыганенко В. А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП. - М.: Лада, 2016 г.

Интернет источники:

5. Материалы сайта «Гастроном»- <http://www.gastronom.ru/recipe/group/>
6. Материалы сайта «Повар.Ru» - <http://povar.ru/menu/>

