

от « » 2021г

***Методическая разработка мастер-класса по теме:
Блюдо национальной кухни «Копченое мясо (говядина) в
сметане с пастой из кукурузной манки»***



**Подготовила и провела
Мастер п/о: Коготыжева Э.М.**

Нальчик 2021г.

Данная методическая разработка мастер-класса на тему: «Блюдо национальной кухни «Копченое мясо (говядина) в сметане с пастой из кукурузной манки»» предназначена для профессиональной ориентации студентов по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции ОП.

Разработчик: Коготыжева Эмма Мухадиновна, мастер производственного обучения, ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж».

В данной разработке представлен развернутый план мастер-класса.

План проведения мастер-класса

Дата проведения: 25 марта 2021г.

Специальность : 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Мастер производственного обучения: Коготыжева Эмма Мухадиновна.

Тема мастер-класса: «Блюдо национальной кухни «Копченое мясо (говядина) в сметане с пастой из кукурузной манки».

Время проведения урока: 60 мин.

Методическая цель мастер-класса: изучение и освоение демонстрации интересного опыта работы мастера в практической деятельности. Создание условий для формирования профессиональных компетенций участников мастер-класса. Обмен опытом совместной работы мастера и участника по данной проблеме.

Цель мастер-класса: Ознакомить учащихся с приемами приготовления блюд национальной кухни, оформления и подача блюд, научить правильно, использовать технологическое оборудование и соблюдать технику безопасности на уроках.

Задачи мастер-класса:

- дать дополнительные знания по использованию фасоли в различных изделиях;
- передать личный опыт путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности;
- отработать совместно с участниками мастер-класса поставленную в программе проблему;
- совершенствовать и развивать самостоятельность в проявлении фантазии;
- развивать вкус, творческую инициативу;
- формировать профессиональные умения и навыки по специальности «Технология продукции общественного питания».

Результат мастер-класса: освоение студентами навыков по приготовлению блюд и работы с мясом; мотивация к обучению по данной профессии.

Методы проведения мастер-класса: Объяснение, практический показ технологии приготовления блюд, наглядный показ приготовления блюд на выходе.

Материально-техническое оснащение мастер-класса: копченое мясо (говядина), растительное масло, соль, специи, кукурузная манка, пшено, манная крупа, домашняя сметана.

Оборудование: весы, электрическая плита, холодильник.

Инструменты – ножи, разделочные доски, посуда.

№ п/п	Этапы мастер-класса	Время	Примечание
1.	Организационный момент	2	Встреча участников мастер класса, рассаживание участников, подготовка рабочих мест.
2.	Представление определенной проблемы мастер-класса	13	Проводится мастером. Объявление темы мастер класса, ее актуальности, проблемы, практической значимости, ожидание результатов. Участникам предоставляется информация по данной теме мастер-класса.
3.	Практическое занятие	30	Приготовление блюд сопровождается подробным словесным объяснением.
4.	Рефлексия (подведение итогов)	15	Совместное обсуждение результатов мастер-класса. Дегустация блюд.

Ингредиенты:

Говядина (копченая)

Кукурузная манка

Домашняя сметана

Масло растительное

Соль, перец (черный)



Как приготовить:

1. Мясо режем брусочками, и кладем в сковороду с раскаленным маслом, затем немного обжариваем и заливаем кипяченой водой, примерно пол кружки и тушим на медленном огне, пока не выпарится вода, тем временем берем казан и ставим на плиту воду ждем пока она закипит, в кипяченую воду постепенно помешивая сыпем кукурузную манку (на глаз), это все зависит сколько воды вы налили в казан. Кукурузную манку нужно варить 30 мин, оно должно получиться не очень густое и не очень жидкое.



2. Пока вариться кукурузная манка, мы следим за мясом и если воды уже нет, мы смотрим готово ли мясо, если да, то заливаем сметаной и перемешиваем, если мясо для Вас еще не будет готовым вы можете еще залить водички и довести до готовности. После берем тарелочку, сперва выкладываем нашу кукурузную пасту, затем добавляем мясо в сметане и готово приятного вам аппетита!!!



Мамалыга классическая

(пошаговый рецепт приготовления)



Чем мне нравится народная кухня, так это своей простотой и легкостью приготовления блюд. Мамалыга - одно из них. Мамалыгу можно использовать вместо хлеба, можно подавать с брынзой, сыром или соусом. Описание приготовления: Перед вами рецепт, как приготовить мамалыгу классическую. Для мамалыги следует брать кукурузную муку мелкого помола. Её предварительно нужно хорошо просушить в духовке и просеять через сито. Едят мамалыгу традиционно руками, макая её в понравившуюся добавку: горячие шкварки, токана (тушеная свинина), тушеные овощи или чесночный соус "Муждей". Все добавки подаются отдельно.

Ингредиенты:

Кукурузная крупа — 200 Грамм

Вода — 600 Миллилитров

Соль — 1 Чайная ложка

Брынза — 150 Грамм (для подачи)

Как готовиться:



Кукурузная мука и вода - вот два основных ингредиента, которые нам понадобятся



Вскипятите воду, посолите её. Просейте через сито кукурузную муку и небольшими порциями добавляем в кипящую воду. Размешайте и доведите до кипения, постоянно помешивая, чтобы не было комочков.



Варите мамалыгу еще 15 минут, постоянно помешивая. Проверьте кашу на готовность: деревянную ложку поставьте в центр каши и резко достаньте. Если к ложке ничего не пристало, значит мамалыга почти готова. Уменьшите огонь до минимума, накройте кастрюлю крышкой на несколько минут, чтобы мамалыга пропеклась.



Проведите вдоль стенок кастрюли смоченной в воде ложкой, переверните кастрюлю на доску. Правильно приготовленная мамалыга, должна сохранить форму кастрюли. Нарезать мамалыгу можно воценной ниткой или деревянным ножом. Приятного аппетита

В данном случае мы готовим мамалыгу как гарнир без добавления сливочного масла и сыра.

Заключение

Данная работа обобщает личный опыт работы педагога.

Мастер-класс все шире используется в образовательном процессе, как оригинальный метод обучения. Большим плюсом при проведении мастер-класса будут, представленные мастером, письменно оформленные программы, методические разработки, иллюстративные материалы.

Наличие этих материалов позволит участникам мастер-класса за короткое время погрузиться в сущность представляемого педагогического опыта.

Принимая во внимание историческое наследие в методике обучения, мастер-класс всегда будет актуален и востребован.