

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ КБР
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано
на заседании метод . комиссии
« ____ » _____ 2019 г.

«Утверждаю»
Зам. директора ГБПОУ «КБТТК»
_____ Кумышева М.А..

План - конспект

открытого урока по дисциплине

ПМ07, МДК 07-01 «Кулинария» «Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям»

Тема: Способы заправки птицы. Снятие филе, п/ф из филе.

Преподаватель: Ортанова Л.Б.

Нальчик 2019г.

План урока № 26-27

Предмет «Кулинария»

Дата проведения 25.10.19г.

Группа ТО2/3

Тема программы: № 4 “Обработка домашней птицы”

Тема урока: Способы заправки птицы. Снятие филе и п/ф из филе.

Цели урока:

Обучающая Формирование умений самостоятельно добывать и интегрировать необходимую информацию по предмету, используя электронные носители и интернет. Ознакомить учащихся с видами заправки, целью заправки, последовательностью операций при снятии филе птицы для приготовления п/ф.

Развивающая: Развитие навыка выступления перед аудиторией, развивать мыслительную деятельность учащихся постановкой проблемных ситуаций.

Воспитательная сформировать у учащихся интерес к теме, активизировать познавательную деятельность.

Межпредметная связи: «Товароведение пищевых продуктов», «Организация производства П.О.П.», «Оборудование П.О.П.», «Физиология и санитария».

Внутрипредметная связь: Учебник Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К. “Обработка птицы”. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская “Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи”. Н.И. Ковалёв “Энциклопедия гурмана”.

Тип урока комбинированный

Методическая цель урока: методика использования ПК при решении практических заданий; методика организации самостоятельной работы учащихся; активизация познавательной деятельности учащихся на занятиях в процессе работы с научными пособиями и дидактическим материалом, материалы интернет ресурсов.

Используемые методы обучения: словесный (объяснение, лекция) и наглядный (иллюстрация, демонстрация); освоение нового материала; проверка усвоения новых знаний; выдача домашнего задания).

Время проведения урока: 2 часа (90 минут)

Материально-техническое оснащение: Мультимедиа проектор, ПК, интерактивная доска, Плакаты: “Виды заправки”, “Технологический процесс снятия филе”.

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.
2. Ковалёв Н.И., Сальникова Л.К. “Обработка птицы”
3. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская “Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи”
4. Н.И. Ковалёв “Энциклопедия гурмана”.

Ход урока:

1. Организационная часть (подготовка учащихся к восприятию нового материала; целевая установка на занятие) :

1. Приветствие
2. Психологическая подготовка учащихся
3. Проверка присутствия учащихся
4. Мотивация учащихся (информация о содержании темы, цели и формы проведения урока).

Методика проведения урока

1. Повторение материала предыдущего урока Обработка птицы

Фронтальный опрос

1. Значение, хим. состав, пищевая ценность птицы.
2. Виды птицы
3. Классификация птицы
4. Строение мышечной ткани
5. Какую температуру плавления имеет жир птицы?
6. Чем отличается мясо домашних птиц от дичи?
7. Как оттаивают птицу?
8. Как опаливают птицу?
9. Потрошение птицы
10. Для чего промывают птицу?

2. Индивидуальный опрос:

1. Как производят первичную обработку птицы, дать характеристику?
2. Значение, хим. состав, пищевая ценность мяса птицы, классификация.
3. Представление презентации по теме “Мясо птицы, классификация птицы”

Опрос по карточкам 5 чел.

1. Задача: Сколько порций котлет по “Киевски” можно получить из 20 тушек птицы?
2. Чем отличается домашняя птица от дичи?
3. Схема механической кулинарной обработки птицы.
4. Как опаливают и потрошат домашнюю птицу?
5. Классификация мяса птицы.

3. Изложение нового материала и краткое его конспектирование

План

1. Виды заправки птицы
2. Значение заправки птицы
3. Снятие филе
4. Полуфабрикаты из филе птицы

(Презентация на тему “Виды заправки”, “Последовательность снятия филе”, “Полуфабрикаты из филе птицы” (натуральные образцы полуфабрикатов))

4. Закрепление материала:

1. Какие виды заправки вы знаете?
2. Цель заправки птицы?
3. Какой вид заправки самый используемый в кулинарии?
4. Как снимают филе?
5. Как обрабатывают филе птицы?
6. Какие п/ф готовят из филе птицы?
7. Чем отличается полуфабрикат “котлеты по-киевски” от “котлет натуральных”?
8. Особенности приготовления п/ф “шницель по-Столичному”

**Тестовые задания по темам раздела
«Обработка птицы»**

№ 1

1. Указать пропущенные операции:

- а) оттаивание
- б) опаливание
- в) удаление головы, шеи, ножек,
- г) приготовление п/ф

2. Указать пропущенные операции

- а) оттаивание
- б) удаление головы, шеи, ножек, потрошение
- в) промывание
- г) приготовление п/ф

3. Жир птицы

- а) тугоплавкий
- б) легкоплавкий
- в) мазеобразный

4. В мясе птицы содержатся витамины

- а) А
- б) В
- в) С
- г) D

5. Через горловое отверстие удаляют (указать правильные ответы):

- а) Голову
- б) Сердце
- в) Зоб
- г) Легкие
- д) Пищевод

6. Через брюшное отверстие удаляют:

- а) желудок
- б) сердце
- в) пищевод
- г) легкие
- д) печень
- е) кишечник

7. Птицу обрабатывают:

- а) в рыбном цехе
- б) в мясном цехе
- в) в овощном цехе

8. По термическому состоянию птица бывает

- а) охлажденная
- б) парная
- в) замороженная

9. Указать соответствие

Котлеты по-киевски	Грибной фарш
Шницель по-Столичному	С крыльной косточкой и двойной панировкой
Котлеты натуральные	Фигурная панировка
Котлеты панированные	Отбивают, не панируют
Котлеты фаршированные	С крыльной костью и зелёным маслом

Краткий конспект к теме:

«Способы заправки птицы. Снятие филе, п/ф из филе»

Вопрос №1

Заправка из птицы и дичи.

Обработанные тушки птицы и дичи используют для тепловой обработки целиком или приготавливают порционные полуфабрикаты, а также рубленую массу.

Вопрос №2

Значение заправки.

Птицу предварительно формуют для того, чтобы:

1. Придать компактную форму.
2. Ускорить процесс тепловой обработки.
3. Чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

Существует несколько видов заправки:

«в кармашек»

«в одну нитку»

«в две нитки».

«при помощи иглы»

Заправка «в кармашек» является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи.

Заправка «в одну нитку» - кожу шейки и крылышки заправляют так же как «в кармашек». Берут нитки длиной 0,5 м. Тушку кладут на спинку, на грудной кости заправляют петлю, для этого середину нитки цепляют за кончик грудной кости, затем концы петли пропускают посередине крыльевой кости, подводят нитки под спинку, опоясывают тушку крест-накрест. Потом накладывают нитки на концы каждой ножки, стягивают их, прижимая к тушке, и завязывают узел. Этот способ заправки используют для кур и цыплят.

Заправка «в две нитки» тушку кладут спинкой вниз. Берут нитки длиной 0,7-0,8 м. Завязывают петлю на хвостовом жировике, затем на концы ножек набрасывают петлю, концы ниток пропускают по спинке и тушку опоясывают крест-накрест. Концы ниток выводят посередине косточек крылышек, стягивают нитки и завязывают узел на филейной части грудки. Этим способом лучше заправлять тушки крупной птицы.

Заправка «при помощи иглы» ухудшает внешний вид птицы, при этом приходится делать глубокие проколы мякоти, игла покрывается жиром и скользит в руках. Поэтому можно применять способы заправки из иглы, которые более просты и ускоряют процесс заправки птицы.

Вопрос №3

Снятие филе

Для приготовления нужно снять и зачистить филе. Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут их на разделочную доску. Снимают кожу с грудных мускулов. Затем переворачивают тушку грудной частью к себе, по выступу грудной кости острым ножом подрезают мускул с одной стороны кости, перерубают косточку-вилку (дужку), перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе.

Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул (малое филе) от наружного (большое филе). Из малого филе вытягивают сухожилие, а мякоть отбивают. У большого филе удаляют косточку-вилку, зачищают плечевую косточку от мякоти и сухожилий, укорачивают ее, оставляя 3-4 см, отрубают утолщенную часть косточки (маклячок). Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороны вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольный надрез и раскрывают филе.

Вопрос №4

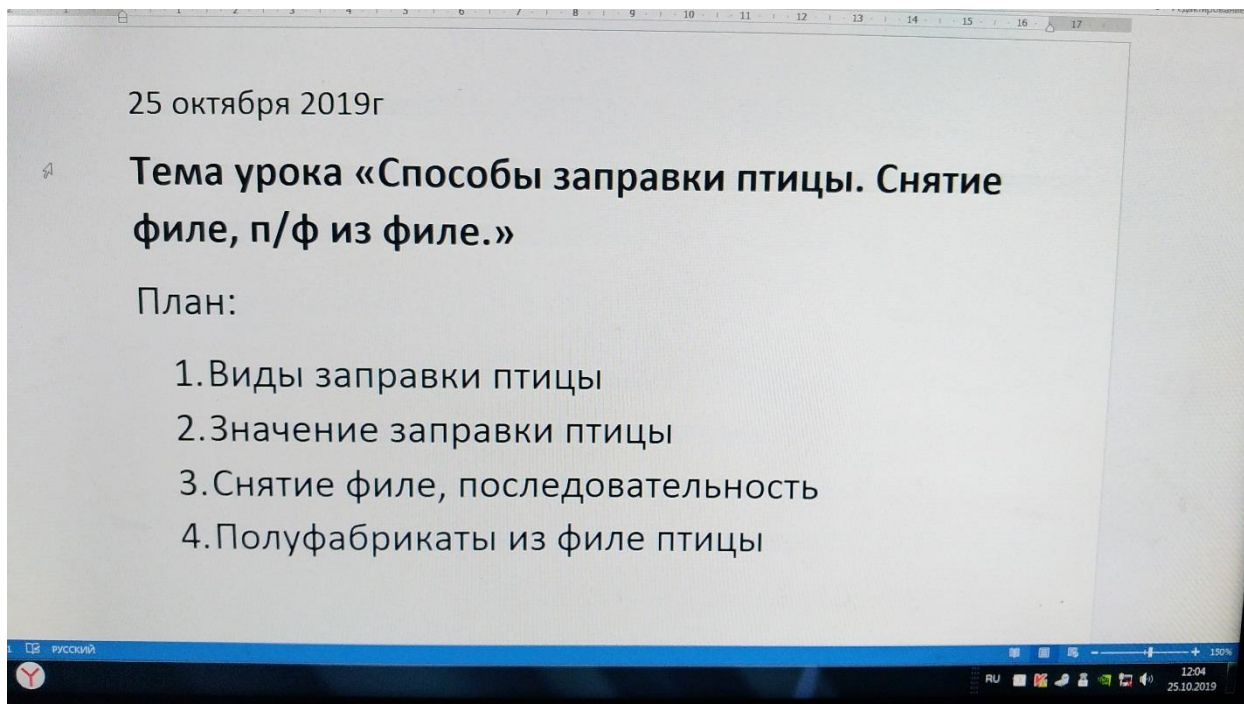
Полуфабрикаты из филе птицы

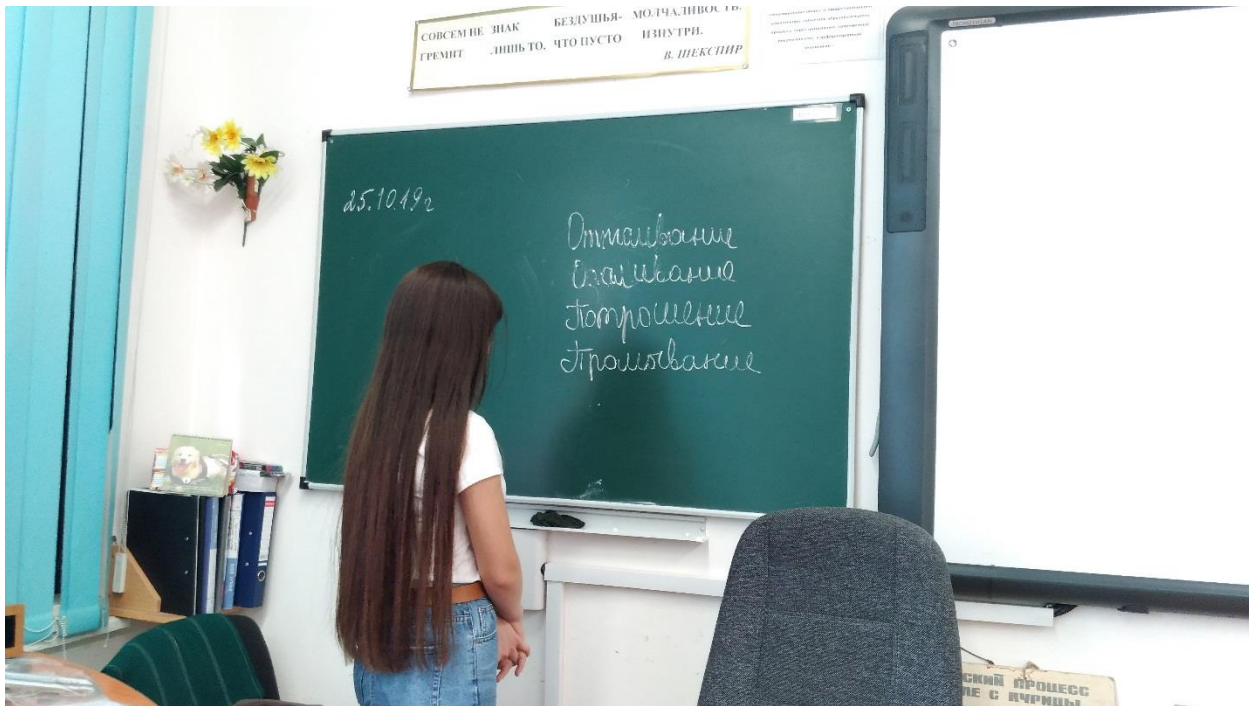
Котлеты натуральные - у большого зачищенного и раскрытого филе с косточкой надрезают сухожилия в 2 – 3 местах. В разрез вкладывают малое филе, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и придают овальную форму.

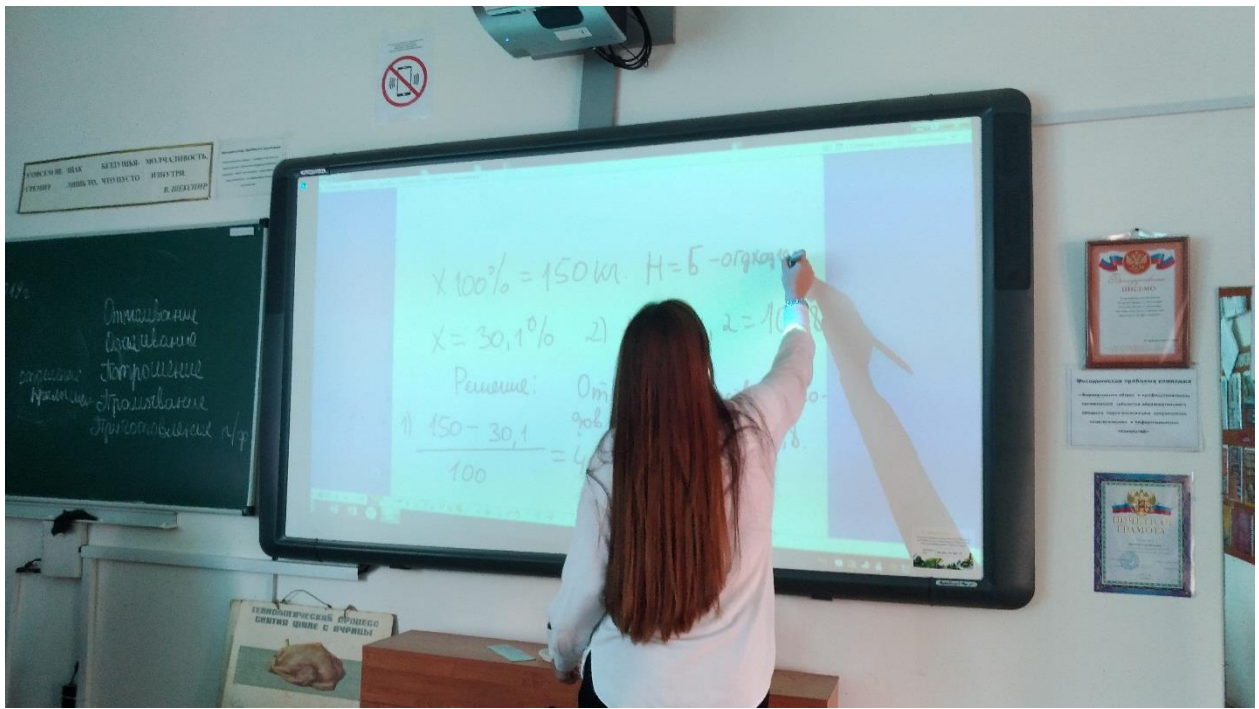
Котлеты панированные – полуфабрикат готовят, как для натуральной котлеты, затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.

Птица или дичь по-Столичному (шницель столичный) - у большого филе отрезают плечевую косточку, филе зачищают и раскрывают. Затем слегка отбивают, надрезают сухожилия в 2-3 местах, кладут на него малое филе и закрывают краями большого филе, придавая овальную форму. Смачивают в льезоне, панируют в панировке из черствого пшеничного хлеба без корок, нарезанного соломкой.

Котлеты по-киевски – большое зачищенное и раскрытое филе с косточкой слегка отбивают, надрезают сухожилия, на образовавшиеся разрезы накладывают отбитые кусочки мякоти, срезанные с малого филе, или обрезки от большого филе. На середину подготовленного филе кладут охлажденное сливочное масло, сформированное в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, снова смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.











Мясо птицы



Подготовила студентка группы ТО 2/3
Звягинцева Анастасия.







5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок

6. Домашнее задание

- 1. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская “Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи” стр. 70-74.**