

План –конспект урока № Т 1.23

ПМ.01, МДК-01.01

Технологический процесс обработка мяса, рыбы и птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Дата проведения 31 октября 2017 г.

Группа ТО2/3

Тема программы

Обработка птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.

Тема урока (МДК 01.01 или УД ОП 01)

Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд. _____

1. Снятие филе с тушки птицы; приготовление полуфабрикатов из филе птицы
2. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов из птицы.

Цели урока:

Обучающая (ПК 1.1, 1.2...) формирование умений самостоятельно добывать и интегрировать необходимую информацию по предмету, используя новейшие источники, периодическую печать, электронные носители и интернет. Ознакомить учащихся с последовательностью операции при снятии куриного филе и приготовление полуфабрикатов из нее.

Развивающая - развитие навыков выступления перед аудиторией; развитие познавательных способностей и умения самостоятельно работать с дополнительной литературой по предмету; развитие речемышлительной деятельности и стиля мышления студента.

Воспитательная (ОК 1-3...) воспитание трудолюбия, воспитание инициативности и ответственности каждого студента за результаты своего труда; формирование культуры общения

Тип урока *комбинированный*

Методы обучения: *устное изложение методом беседы, демонстрационный показ*

Оснащение урока: интерактивная доска, интерактивный программный материал по теме, плакаты, таблицы.

Литература: Технология приготовления пищи, Ковалев. Н.И; Производственное обучение «Повар», часть 2 «Приготовление полуфабрикатов из птицы для сложных блюд.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Н.И.Ковалев .Энциклопедия гурмана

Межпредметная связь:

Товароведение пищевых продуктов.

Оборудование ПОП

Физиология, санитария.

Внутрипредметная связь:

Механическая кулинарная обработка птицы

Ход урока:

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

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

2. Повторение материала предыдущего урока по теме (актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

Вопросы на повторение материала:

- Фронтальным методом:

- 1.Значение птицы в питании человека?
- 2.Чем отличается сельскохозяйственная птица от дичи?
- 3.Какое строение имеет мышечная ткань птицы?
- 4.Как поступает птицы на предприятия по термическому состоянию?
- 5.Как поступает птица по способу обработки?
- 6.Какой жир у птицы по консистенции?
7. От чего зависит кулинарное использование домашней птицы?
8. Как производят оттаивание птицы?
9. Как опаливают птицу?
- 10.Как потрошат птицу?
- 11.Цель заправки птицы?
- 12.Заправка птицы «в кармашек»?
- 13.Способы заправки птицы при помощи ниток?
- 14.Заправка птицы при помощи иглы?
- 15.Определение качества птицы

- Методом индивидуального опроса у доски:

1. Составить схему механической кулинарной обработки птицы (оттаивание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов)
-
-

- Методом опроса по карточкам:

1. Как поступает птица на п.о.п.?
 2. Цели заправки птицы.
-

1. Как оттаивают птицу?
 2. Заправка птицы в «кармашек».
-

1. Какая бывает птица по термическому состоянию?
 2. Как опаливают птицу?
-

1. Значение мяса птицы.
 2. Какую роль в мясе птицы играют экстрактивные вещества?
-

1. Чем отличается домашняя птица от дичи?
2. Как потрошат птицу?

- Методом индивидуального опроса (на доске):

1. Рассказать о механической кулинарной обработке птицы
2. Способ заправки птицы «в кармашек»
3. Способы заправки при помощи иглы
4. Заправка при помощи ниток (2 способа)

Демонстрация видео-презентации: «Механическая кулинарная обработка птицы»

3. Изложение нового материала

- план изложения нового материала _

1. Снятие филе с тушки птицы

Обработанную тушку птицы или дичи кладут на спинку ножками к себе, перерезают кожу и мякоть в пашинках, оттягивают ножки и кладут 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, перерезают сухожилия, соединяющие плечевую кость с каркасом, и снимают одно филе. После этого подрезают мускул с другой стороны грудной кости и также срезают другое филе. Полученное филе зачищают. Для этого отделяют внутренний мускул от наружного. 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. Филе смачивают в холодной воде, кладут на доску внутренней стороной вверх и срезают наружную пленку. После этого в большом филе делают продольные надрезы, раскрывают филе.

2. Приготовление полуфабрикатов из филе для сложных блюд.

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, края большого филе подворачивают к середине, закрывая малое филе, и подают овальную форму.

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

Птица или дичь по-Столичному- 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, кладут охлажденное сливочное масло, сформированные в виде колбаски, сверху закрывают оставшимся малым филе и завертывают оставшимся малым филе и завертывают края большого филе. Затем смачивают в льезоне, снова панируют в белой панировке и до жарки хранят в холодильнике, чтобы масло было застывшим.

Филе в «Кольчужке» - подготовленную грудку надрезать, слегка посолить, поперчить, в разрезы вставить полосочки сыра и сладкого перца. Сверху смазываем соусом, состоящим из: майонеза, горчицы и соевого соуса.

Филе «Нежность» - большое филе отбиваем, сверху кладем фарш, состоящий из пассированных грибов, лука, сверху смазываем майонезом и посыпаем тертым сыром.

Котлеты, фаршированные грибами. Готовят так же, как котлеты по – киевски, но из дичи. Фаршируют густым молочным соусом с шампиньонами или белыми грибами. Для приготовления фарша пассеруют на масле муку и охлаждают до 50-60 градусов. В муку вливают небольшими порциями горячее молоко, непрерывно помешивая. Шампиньоны припускают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают рубят, пассеруют на масле и добавляют в молочный соус. Чтобы соус был гуще, добавляют сырые яйца. Фарш формируют на тарелке или противне в виде груши и охлаждают. Котлеты можно фаршировать кнельной массой с добавлением припущенных трюфелей.

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Способ тепловой обработки	Особенности	
				Наличие косточки	Наличие фарша
Котлета натуральная	Овальная	—	Припускание или жаренье основным способом	+	—
Котлета панированная (деволяй)	Овальная с заостренным концом	Льезоне и белая хлебная	Жаренье основным способом	+	—
Котлета по-киевски	Тоже	Льезоне и белая хлебная (2 раза)	Жаренье во фритюре	+	Кусочек охлажденного сливочного масла
Котлета фаршированная (марешаль)	Форма груши	Тоже	Тоже	Косточка от ножки курицы	Паштет из печени с густым молочным соусом, с шампиньонами
Шницель по-Столичному	Овальная	Льезоне и пшеничный хлеб соломкой	Жаренье основным способом	—	—

3. Органолептическая оценка качества птицы и полуфабрикатов.

Демонстрация видео-презентации «Снятие филе с тушки птицы»

Демонстрация видео фильма: «Приготовление полуфабриката мини- котлеты по-киевски»

Подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из филе птицы

Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают

универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, таялку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей

Требования к санитарному состоянию, приемы санитарной обработки инструментов, приспособлений и инвентаря.

После каждой технологической операции и по окончании работы оборудование, инвентарь, посуда подвергается санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой, моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Для дезинфекции частей оборудования и инвентаря используют ошпаривание, прокаливание, кипячение, обработку дезинфицирующими растворами. Инвентарь просушивают и хранят в специально отведенном месте: подставках, ножи-вертикально на магнитах.

Производственные столы в конце работы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой, насухо вытирают сухой чистой тканью.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- Механическая очистка от остатков пищи;
- Мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 градусов с добавлением моющих средств;
- Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 градусов;
- Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Пищевые отходы собирают в специальные бачки с крышками и после заполнения не более на 2/3 объема выносят камеру пищевых отходов. Оставлять их в помещении моечных или цехов на длительное время на ночь не допускается. Бачки моют в тамбуре камеры пищевых отходов. В моечных отделениях должны вывешивать инструкции по приготовлению и применению моющих и дезинфицирующих растворов.

4. Закрепление нового материала путём:(указываются виды деятельности учащихся)

- Фронтальный опрос:

1. Путем составления технологических схем.

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Котлеты натуральные»

5. Анализ работы студентов на уроке и сообщение оценок (заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК)

б. Домашнее задание (выдача задания на дом): последовательность основных этапов урока устанавливается преподавателем
_ Учебник Кулинария Н.И.Ковалев. Л.К. Сальникова «Технология приготовления пищи» (Стр.75-76) «Снятие филе и полуфабрикаты из филе птицы» Составить технологическую схему приготовления «Котлеты по-киевски» Подобрать материал по новой современной кухне «Полуфабрикаты из филе птицы».

Структура урока

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1. Организационный момент | - 1-2 мин |
| 2. Повторение материала | - 7- 9 мин |
| 3. Изложение нового материала | -15-18 мин |
| 4. Закрепление материала | -13-15 мин |
| 5. Подведение итогов | - 2-3 мин |
| 6. Выдача заданий на дом | - 1-2 мин |