Міністерство освіти та науки України

Департамент освіти та науки Полтавської обласної державної адміністрації

Регіональний центр професійно-технічної освіти м. Зіньків

**Методична розробка уроку**

**по темі:**

**«Приготування запечених страв з птиці»**



Виконала майстер

виробничого навчання

Брічікова Алла Миколаївна

2018р.

***Тема розділу***: Обробка сільськогосподарської птиці і дичини.

***Тема уроку:*** Приготування запечених страв з птиці.  
***Мета****:*

* ***навчальна*:** навчити учнів технологічної послідовності під час приготування страв з птиці;
* ***виховна:*** виховувати в учнів повагу до праці, до вибраної професії, дисциплінованість, сумлінність, ініціативність, відповідальність за раціональне використання сировини, економне ставлення до електроенергії, води.
* ***розвивальна:*** формувати в учнів естетичний смак навички самовдосконалення в обраній професії.

***Очікуваний результат***: учні мають навчитися добирати сировину та навчитися правильних прийомів під час приготування запечених страв з птиці.   
***Тип уроку***: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок під час виконання навчально-виробничих робіт.  
***Методи***: поєднання словесних методів із практичними.

**Матеріально-технічне забезпечення:**

***Обладнання***: електроплити, духові шафи, холодильник, кавомолка.  
***Посуд та інвентар***: виробничі столи, мийні ванни, ваги, листи для запікання, дошки «ОС», «МС», гастрономічна, сковорідки, посуд для спецій, посуд для маринування, кухонна лопатка, ножі кухарської трійки, паперові кухонні рушники, кухонні прихватки, ножиці, серветки, відбивний молоток, глибокі тарілки, ключ для консервів, тертка, харчова плівка, пергаментний папір, столові ложки, виделки, часникодавка, поліетиленовий пакет, кухарські щипці, пензлик, посуд для подавання.   
***Сировина***: згідно з технологічними картками.  
***Міжпредметні зв’язки***: гігієна та санітарія, устаткування, охорона праці, технологія приготування їжі, організація виробництва.

**Хід уроку**  
**І. Організаційна частина**  
а) перевірка присутності учнів;  
б) перевірка готовності учнів до уроку;  
в) повторення правил охорони праці;  
г) повторення правил санітарії та гігієни.

**ІІ. Вступний інструктаж  
*1. Актуалізація опорних знань учнів  
Запитання для обговорення***  
1. У якому цеху ми працюватимемо?  
2. Із уроків охорони праці пригадайте, яких правил техніки безпеки необхідно дотримуватися?   
3. Яких правил і норм виробничої санітарії необхідно дотримуватися під час роботи в м’ясо-рибному цеху?  
4. Як класифікують птицю?  
5. З яких послідовних операцій складається кулінарна обробка сільськогосподарської птиці?  
6. Чим цінне м’ясо птиці?  
7. Як подають страви з птиці?  
8. Як правильно організувати робоче місце?  
9. Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана.  
Яка повинна бути закладка по нетто?  
10. Вимоги до якості для запечених страв з птиці?  
11. При якій температурі запікають страви з птиці?  
12. Як визначити готовність запеченої страви?

**Тести**  
 *1 варіант*  
1. Які втрати птиці становлять при смаженні?  
а) 25-40%;  
б) 55-70%;  
в) 10-15%.  
2. Яким інструментом визначають готовність смаженої птиці?  
а) ножем;  
б) виделкою;  
в) кухарською голкою.  
3. Якщо тушка птиці при смаженні в жаровій шафі має дуже золотисту кірочку, а всередині ще не готова, чим її можна накрити зверху?  
а) полотенцем;  
б) пергаментним папером;  
в) фольгою.  
4. Яка t0 запікання порціонних кусочків у духовій шафі?  
а) 110-1200 С;  
б) 220-2500 С;  
в) 190-2000 С.

**Тести** *2 варіант*  
1. При якій t0 зберігають н/ф птиці?  
а) не вищій за 60 С;  
б) не вищій за 10 С;  
в) не вищій за 150 С.  
2. В якому цеху проводять обробку птиці і субпродуктів?  
а) овочевому;  
б) гарячому;  
в) м’ясо-рибному.  
3. Які втрати становлять у процесі припускання курчат, філе курей і дичини?  
а) 20%;  
б) 12%;  
в) 50%.  
4. Яка маса подачі порціонних шматочків птиці або кролика?  
а) 250 гр.;  
б) 75, 100, 125 гр.;  
в) 300 гр.

**ІІІ. Мотивація навчальної діяльності** Домашню птицю поділяють: 1) за способом обробки – обскубана (без пір’я), напіввипатрана, випатрана; 2) за станом – остигла, охолоджена, морожена; 3) за вгодованістю – 1 і 2 категорії.  
 М’ясо домашньої птиці містить повноцінні білки (19-28%), легкоплавкий, добре засвоюваний жир (до 45%), вітаміни В1, В2, РР, D. З’єднувальна тканина м’яса характеризується незначною міцністю. Тому м’ясо, наприклад курей та індичок, належить до дієтичних продуктів.  
 М’ясну тканину курей поділяють на білу і червону. У білої більше повноцінних білків і екстрактивних речовин, але менше жиру, вона сухіша.  
 М’ясо старої птиці грубіше і тверде, хоч жирніше. Стара птиця непридатна для смаження. Її використовують для приготування фаршу і котлетної маси.   
 Доброякісність м’яса птиці визначають за такими ознаками: шкіра світла, без слизу, суха; жир блідо-жовтого кольору; дзьоб блискучий; запах приємний.   
 **Зверніть увагу на наступні аспекти:**

* Купувати потрібно тільки свіже охолоджене м’ясо птиці. У замороженому буде багато води, до того ж ви не зможете оцінити якість м’яса у такому вигляді.
* Крильця, які за розміром перевищують 12 см, купувати не варто. В такому м’ясі може бути багато різних добавок, шкідливих для нашого організму.
* Нажаль, недобросовісні продавці можуть промивати птицю різними хімічними розчинами, щоб надати йому товарний вигляд. Саме тому при виборі слід понюхати м’ясо, щоб переконатися у відсутності нехарактерного для нього запаху.
* Свіжість ви можете перевірити, злегка натиснувши пальчиком на м’ясо. Воно повинно бути пружним, а невелика вм’ятина після натискання, якщо продукт свіжий, швидко відновлюється.
* Не розморожуйте м’ясо у воді, з нього у воду переходять водорозчинні білки, вітаміни, мінеральні та екстрактивні речовини.
* Обсушуйте обмиту птицю: її легше і швидше розбирати.
* Не викладайте птицю для розморожування черевцем вниз: через нього витікатиме сік.

**ІV. Вивчення нового матеріалу. Пояснення способів виконання практичних дій.**  
Презентація майстра – відеоролик.

**V. Закріплення нового навчального матеріалу**  
1) У якій послідовності обробляють домашню птицю?  
2) Яка послідовність приготування крилець в медово-гірчичному соусі?  
3) Яка послідовність приготування курячих гомілок з горіхами та родзинками?  
4) Яка послідовність приготування курячого філе з ананасом?

**VI. Поточний інструктаж**   
 Майстер в/н окремо фіксує увагу на роботі кожного учня, особливо звертає увагу на тих учнів, у яких виникають труднощі, перевіряє правильність організації робочого місця.  
 У разі виявлення неправильних дій, майстер допомагає їх усунути. Також варто звертати увагу на дотримання норм часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці під час приготування страв з птиці.  
 ***Для того, щоб виконати поставлене завдання, учні:***  
- отримують завдання;  
- організовують робочі місця;  
- підбирають посуд та інвентар;  
- виконують завдання згідно з інструкційною карткою та технологічною картою.

***Під час виконання вправ проводяться цільові обходи:*** 1. ***Перший обхід*** – із метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на добір інструменту).  
 2. ***Другий обхід*** – із метою перевірити правильність трудових прийомів.  
 3. ***Третій обхід*** – із метою перевірити дотримання технологічного процесу виконання завдання.  
 4. ***Четвертий обхід*** – із метою перевірити дотримання правил охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.   
 Майстер в/н фіксує увагу на роботі кожного учня, особливо звертає увагу на тих, у кого виникають певні труднощі. Перевіряється правильність організації робочого місця.  
 Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним шляхом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норм часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці під час підготовки птиці до використання та приготування страв з неї.  
 **Додатковий інструктаж**  
 У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує ще раз технологічну послідовність приготування страв з птиці.

**VII. Завершальний інструктаж**  
 **1.** Підбиття підсумків роботи на занятті.  
 **2.** Аналізування помилок, які були допущені під час самостійної роботи учнями, пошук способів їхнього усунення.  
 **3.** Повідомлення домашнього завдання на наступний урок – із уроків технології приготування їжі. Повторити тему: «Приготування страв з круп.»  
 Підготувати технологічні та інструкційні карти з теми: «Приготування страв з круп» Підготувати презентацію.

**Види браку в стравах із птиці**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Вид браку | Причини виникнення |
| 1 | Страва: «Курячі крильця в медово-гірчичному соусі» - не має золотистої кірочки. | Недотримання температурного режиму в духовій шафі. |
| 2 | У страві :«Курячі гомілки з родзинками та горіхами» - нерівномірно розподілена суміш. | Порушення технології при приготуванні суміші на вершковому маслі з родзинками та горіхами. |
| 3 | При приготуванні курячого філе з ананасом використали мале філе з сухожилками. | Не зачистили мале філе і не вийняли сухожилки. |

4. Оголошення й аргументація оцінок кожного учня. Виокремлення учнів, які досягли найкращих результатів на уроці.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **ПІБ** | **Зовнішній вигляд учня** | **Теоретична відповідь** | **Дотримання правил охорони праці** | **Дотримання правил санітарії та гігієни** | **Організація робочого місця** | **Дотримання технологічно процесу** | **Самостійність у виконанні завдань** | **Підсумкова** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

5. Прибирання робочих місць

**Використані джерела**

1. Абельмас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. – Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2004. – 368 с.
2. Васильчик М. В., Винокуров В. Є. Основи охорони праці: - Київ: Просвіта, 1997.
3. Доцяк – В. С. Українська кухня. – Київ: «Ігнатекст – Україна», 2014р.
4. Осадча А.І. Громадське харчування – К.:Освіта, 1993. – 176 ст.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Послідовність виконання вправи*** | ***Малюнок*** |
| З’єднати мед, зернисту гірчицю і сік половини лимона. Через часникодавку видавити зубчики часнику, перемішати до однорідної консистенції. |  |
| За бажанням: подрібнити зелень і додати в соус. Приправити його сумішшю спецій і посолити. Перемішати. |  |
| Первинна обробка крилець. Видалити решту пір’я, помити, висушити паперовими рушничками. Крильця викласти у посуд і залити соусом. Намагатися, щоб соус рівномірно розподілився по всій сировині. |  |
| Перекласти крильця у звичайній поліетиленовий пакет і щільно його закрити. Помістити в холодильник на 2 години. |  |
| Після закінчення зазначеного часу розігріти духову шафу до t 180- 1900 С. Курячі крильця викласти на лист, попередньо змащений рослинною олією. |  |

**Інструкційна картка  
 *« Курячі крильця в медово-гірчичному соусі»***

**Технологічна картка** «Курячі крильця в медово-гірчичному соусі»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** | **Напівфабрикат** | **Вимоги  НТД** |
| 1. | Курячі крильця | 101 | 100 |  |  |
| 2. | Мед | 10,1 | 10 |  |  |
| 3. | Зерниста гірчиця | 10,1 | 10 |  |  |
| 4. | Сік половини лимона | 2,5 | 2 |  |  |
| 5. | Часник | 2,1 | 2 |  |  |
| 6. | Зелень (кріп, петрушка) | 3,5 | 3 |  |  |
| 7. | Суміш спецій для курки | 2,1 | 2 |  |  |
| 8. | Сіль | 1,1 | 1 |  |  |
| 9. | Рослинна олія | 5,1 | 5 |  |  |
| 10. | Вихід |  |  | 135 |  |
| 11. | Вихід готової страви |  | 125 |  |  |

**Технологія приготування  
1.** З’єднати мед, зернисту гірчицю і сік половини лимона. Через часникодавку видавити зубчики часнику.   
**2.** Подрібнити зелень і додати в соус. Приправити його сумішшю спецій. Перемішати.  
**3.** Первинна обробка крилець:

* Видалити рештки пір’я. Помити. Просушити паперовими рушничками.
* Викласти в посуд. Залити соусом рівномірно по всій сировині

**4.** Перекласти в целофановий пакет. Охолодити 2 години.  
**5.** Викласти на лист змащений рослинною оліє’ю, запікати при t 180-1900C 25-30 хв.  
**6.** Подавати з гарніром, можна як самостійну страву.  
 **Вимоги до якості***Зовнішній вигляд* – форма правильна.  
*Консистенція* – м’яка.  
*Смак та запах* – солодкуватий, відповідає закладеним інгредієнтам з ароматом меду.  
*Колір* – золотиста кірочка з карамельним відтінком.



**Інструкційна картка*****«Курячі гомілки з горіхами та родзинками»***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Послідовність виконання вправи*** | ***Малюнок*** |
| Гомілки обмазати кетчупом, не солити. |  |
| Підготовлений напівфабрикат запекти у духовій шафі при температурі 190-200С° до готовності. |  |
| Горіхи подрібнити на кавомельці. Родзинки замочити, відтиснути, змішати їх з горіхами. На пательні розпустити вершкове масло |  |
| Підготовлену суміш горіхів з родзинками тушкувати з маслом не більше 1 хв. |  |
| Нанести горіхово-ізюмну суміш на запечені гомілки. Запекти. |  |
| Перець червоний нарізати і розкласти зверху гомілок півкільцями. |  |
| Запекти 5 хв. і потримати у вимкнутій духовій шафі 10 хв. |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Брутто** | **Нетто** | **Напівфабрикат** | **Вимоги  НТД** |
| 1. | Гомілки | 101 | 100 |  |  |
| 2. | Перець червоний | 8,6 | 8 |  |  |
| 3. | Ядра волоських горіхів | 7,2 | 7 |  |  |
| 4. | Коріандр мелений | 0,6 | 0,5 |  |  |
| 5. | Кетчуп | 11,6 | 11,5 |  |  |
| 6. | Родзинки | 5,3 | 5 |  |  |
| 7. | Вершкове масло | 4,2 | 4 |  |  |
| 8. | Петрушка, кріп | 3,2 | 3 |  |  |
| 9. | Перець мелений | 0,3 | 0,2 |  |  |
| 10. | Рослинна олія | 3,1 | 3 |  |  |
| 11. | Сіль | 1,1 | 1 |  |  |
| 12. | Вихід н/ф |  |  | 143,2 |  |
| 13. | Вихід готової страви |  | 130 |  |  |

**Технологічна картка**

**Технологія приготування**  
1. Зробити первинну обробку гомілок. М’ясо скласти в посуд для маринування. Додати спеції, не солити. Обмазати кетчупом і залишити на 30 хв. у холодильнику.  
2. Деко змастити рослинною олією. Перекласти гомілки. Посолити. Запекти при t 190-2000С.  
3. Родзинки замочити, віджати ,горіхи подрібнити в кавомельці. Змішати.  
4. Розпустити вершкове масло, всипати горіхово-родзинкову суміш. Тушкувати не більше 1 хв.   
5. Дістати з духової шафи деко з гомілками. Викласти горіхово-ізюмну суміш.  
6. Перець червоний підготувати до використання. Нарізати півкільцями. Розкласти зверху гомілок. Запекти.  
7. Подавати, як самостійну страву, а також з гарніром.

**Вимоги до якості**  
*Зовнішній вигляд* – форма правильна.  
*Консистенція* м’яса – м’яка, пропечена, ніжна.  
*Колір* від світло-коричневого до золотистого.  
*Смак та запах* – у міру солений із солодкуватим присмаком, відповідає закладеним інгредієнтам.



**Інструкційна картка*****«Куряче філе з ананасом»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Послідовність вправи** | **Малюнок** |
| Нарізати філе курки впоперек волокон пластами. |  |
| Накрити харчовою плівкою, відбити. |  |
| Зняти плівку, посипати сіллю, перцем, паприкою. |  |
| Викласти в тарілку на 15-20 хв. Залишити, щоб просочилося. |  |
| Викласти на відбите куряче філе шматочки ананасу, змастити майонезом і накласти зверху ананас. |  |
| Посипати твердим сиром, попередньо натертим на середній терці. |  |
| Запекти при t 190-2000С 30 хв. . |  |

**Технологічна картка** «*Куряче філе з ананасом»*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сировина** | **Брутто** | **Нетто** | **Напівфабрикат** | **Вимоги  НТД** |
| 1. | Сировина | 71 | 70 |  |  |
| 2. | Ананаси консервовані | 40,5 | 40 |  |  |
| 3. | Сир твердий | 21 | 20 |  |  |
| 4. | Майонез | 7,5 | 7 |  |  |
| 5. | Олія рослинна | 3,1 | 3 |  |  |
| 6. | Сіль | 1,1 | 1 |  |  |
| 7. | Перець чорний мелений | 0,8 | 0,7 |  |  |
| 8. | Паприка | 0,6 | 0,5 |  |  |
| 9. | Зелень | 2,2 | 2 |  |  |
| 10. | Вихід н/ф |  |  | 144,2 |  |
| 11. | Вихід готової страви |  | 130 |  |  |

**Технологія приготування**  
**1.** Зробити первинну обробку філе. Нарізати поперек волокон пластами близько 1,5 см. Накрити п/е харчовою плівкою. Відбити молотком, щоб шматочок зменшився до 1 см. Посипати сіллю, перцем, паприкою. Викласти в глибоку тарілку.  
**2.** Відкрити ключем для консервів ананас. Твердий сир – зачистити. Розігріти духову шафу до t 190-2000С.  
**3.** Деко змастити рослинною олією. Викласти шматочки філе зверху кільце ананасу. Полити майонезом, посипати твердим сиром. Запекти протягом 30 хв.  
**4.** Подати у гарячому вигляді.

**Вимоги до якості**  
*Зовнішній вигляд* – правильна форма.  
*Консистенція* – ніжна, м’яка, просочена майонезом і соком ананаса.  
*Смак та запах* – солодко-солоний, що надав страві пікантний незвичайний смак.  
   
 