**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**среднего профессионального образования**

**«Комаричский механико – технологический техникум»**

**Приготовление « Курицы фаршированной**

**рисом и черносливом»**

Методическая разработка

открытого урока.

Автор – составитель Фаустова Елена Ивановна.

Мастер производственного обучения

п. Комаричи.

2015 г.

**Аннотация.**

 Тема открытого урока «Приготовление « курицы фаршированной рисом и черносливом» изучается в общей теме МДК. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» по профессии «повар». Основным направлением урока является формирование у обучающихся умений и навыков в процессе приготовления курицы фаршированной рисом и черносливом .

 Методическая цель открытого урока заключается в формирование мотивации обучающихся, активизации познавательной деятельности с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования компьютерных технологий, профессионально-практической направленности по организации учебной деятельности с элементами компетентностного и творческого подхода в процессе выстраивания модели изучаемого объекта.

**План открытого урока.**

Профессия: «повар».

Группа: № 5, 2 курс.

Место проведения урока: учебно-производственная лаборатория на базе КМТТ.

Время проведения: 10.12.2015г. (6ч)

Тема программы: « Приготовление блюд из домашней птицы».

Тема занятия: «Приготовление курицы фаршированной рисом и черносливом» с использованием различных технологий, оборудования , инвентаря».

**Цели урока:**

* Обучающая: формирование практических умений и навыков по приготовлению курицы фаршированной;
* Развивающая: развитие памяти, логического мышления, аналитических способностей.
* Воспитательная: формирование культуры отношений в процессе учебного труда, эстетического навыка оформления изделий; воспитывать бережность и аккуратность при выполнении работ.
* Методическая: активизации познавательной деятельности с применением современных способов передачи учебной информации обучающимся на основе использования компьютерных технологий.

**Тип урока**: формирование профессиональных приемов и навыков

**Вид урока**: урок-практикум.

**Методы урока:** самостоятельная работа обучающихся.

**Межпредметные связи:**

- специальные дисциплины:

 *оборудование* – «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Жарочный шкаф»

*организация* – «Организация производства на предприятиях общественного питания» - «Организация работы горячего цеха».

 *товароведение* – «Товароведение пищевых продуктов» - «Химический состав и пищевая ценность мяса», «Химический состав и пищевая ценность круп», «Химический состав и пищевая ценность жиров»,

*физиология* – «Основы физиологии, санитарии и гигиены» - «Санитарные требования к обработке продуктов», «Санитарные требования к обработке мяса»

*калькуляция* – «Калькуляция и учет в общественном питании».

- общеобразовательные предметы: русский язык, математика, физика, химия.

**Материально-техническое оснащение урока**:

- технологическое оборудование: жарочный шкаф ШЖЭ-2П, весы электронные М-ЕR», холодильный шкаф «Атлант»;

- инвентарь: ножи МС,МВ, ОС, разделочные доски МС,МВ,ОС, дуршлаг, тазы, лопатки, ложки , посуда для подачи

- посуда: кастрюли 1 л., сковорода

- натуральные продукты, согласно Сборнику рецептур;

-дидактический материал: Сборник рецептур, учебники, технологические карты,

**Ход урока**.

|  |  |
| --- | --- |
| Деятельность мастера п/о | Деятельность обучающихся |
| **1 Организационный момент** (5 мин)**.** |
| Приветствую обучающихся. Регистрация посещаемости и проверка внешнего вида обучающихся (наличие и состояние спецодежды и сменной обуви). | Приветствие. Готовность группы к уроку докладывает дежурный обучающийся. |
| **2 Вводный инструктаж** (55 мин)**.** |
| **1 Сообщение темы урока:** «Приготовление курицы фаршированной рисом и черносливом»**2 Сообщение цели и задач урока**:*Цель:* научиться выполнять технологические операции по приготовлению курицы фаршированной*Задачи:* - закрепить теоретический материал по теме. - организовать рабочее место,- подготовить сырье и инвентарь,- соблюдать дисциплину и культуру общения.**3 Актуализация внимания обучающихся:****3.1. Проверка знаний:** **а) Фронтальный опрос группы –** выявление уровня теоретических знаний. *Вопросы для фронтального опроса обучающихся:*1 К сельскохозяйственной птице относят?2Для приготовления бульона лучше использовать?3.Из каких операций состоит МКО птицы состоит из следующих операций ?4.Сколько способов заправки птицы вы знаете?5. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?6. Как можно определить готовность отварной курицы?7. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.8. Требование к качеству курицы отварной?а) цвет – б) консистенция – в) вкус – г) запах – 3**.2 Рассказ о правилах техники безопасности.**  | Слушают, записывают.Внимательно слушают. Обсуждение.Отвечают на вопросы.*Предполагаемые ответы обучающихся:*Ответ обучающегося ( тушки кур, гусей, индеек, уток, цыплят и утят).Ответ обучающегося ( взрослую, но не старую птицу) Ответ обучающегося (оттаивания; опаливания; удаление головы, шейки, ножек, потрошения, промывания, приготовления п/ф )Ответ обучающегося( три. Заправка « в кармашек», в одну нитку, в две нитки)Ответ обучающегося (зависит от вида птицы, её упитанности, возраста. Кур и индеек варят, жарят, тушат. Старую птицу варят или тушат, так как у неё жесткое мясо и при жарке оно плохо размягчается)Ответ обучающегося( проколом поварской иглы в толстой части мякоти ножки (игла свободно проходит, вытекающий из прокола сок прозрачный) Шницель по – столичному жаренный.  . а) от серо-белого до светло-кремового; б) мягкая, сочная в) в меру соленый, без горечи г) аромат присущий данному виду птицыТехника безопасности при выполнении работ.1. Проверить наличие и исправность оборудования.
2. Проверить заземление электрооборудования.
3. Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.
4. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.
5. В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.

  |
| **3 Текущий инструктаж** (4 ч. 50 мин)**.**Цель: формирование практической деятельности учащихся по приготовлению курицы фаршированной рисом и черносливом  |
| 1. Распределение обучающихся по рабочим местам.  Проверка правильности организации рабочего места каждого обучающегося.2. Наблюдение за деятельностью обучающихся.3. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. 4. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ. 5. Наблюдение за деятельностью обучающихся.6. Контролирование правильности выполнения трудовых приемов и операций.7. Наблюдение за деятельностью обучающихся с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.8. Наблюдение за деятельностью обучающихся.9.Наблюдение за деятельностью обучающихся с целью контроля соблюдения правил техники безопасности.10. Показ элементов оформления Проверка состояния рабочих мест, инвентаря, оборудования. 11.Прием и оценка качества выполненных работ. Бракераж готовых изделий. Заполнение ведомости критериев оценки выполнения практических работ по приготовлению «Курицы фаршированной рисом и черносливом | 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и посуды.2. МКО птицы: размораживание, промывание3 МКО крупы и овощей4. Маринование птицы5. Варка крупы и приготовление пассировки1. МКО чернослива и нарезка

7.Приготовление фарша, доведение до вкуса.8. Фарширование курицы.9. Запекание курицы в жарочномшкафу 10. Оформление блюда 11. Бракераж готового блюда |
| **4 Заключительный инструктаж** (10 мин)**.**Цель: выявить уровень сформированности практических умений и навыков по приготовлению «Курицы фаршированной рисом и черносливом |
| 1. Сообщение о достижении целей урока.
2. Анализ выполненных работ.
3. Разбор типичных ошибок.
4. Сообщение оценок, комментарии.
5. Сообщение темы следующего урока.
6. Выдача домашнего задания:

 7. Уборка лаборатории. | Слушают, делают выводы.Записывают.Проводят уборку лаборатории. |

***Технологическая карта № 1***

 ***«Курица фаршированная рисом и черносливом»***

1. Область применения.
	1. Настоящая технологическая карта распространяется на кулинарное изделие «Курица фаршированная рисом и черносливом»
2. Перечень сырья.
	1. Для приготовления кулинарного изделия «Курица фаршированная рисом и черносливом» используют следующее сырье: курица (охлажденная ), чеснок, соевый соус, рис, морковь , лук, чернослив, соль, перец, масло растительное .
	2. Сырье, используемое для приготовления кулинарного изделия « Курица фаршированная рисом и черносливом» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.
3. Рецептура.
	1. Рецептура на кулинарное изделие :

« Курица фаршированная рисом и черносливом»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименованиесырья | Расход сырья на 1 п. | Расход сырья на 8 пор. |
|  брутто | нетто | брутто | нетто |
| Курица охлажденная |  163 |  156 | 1300 | 1250 |
| специи |  0,3 |  0,3 | 2 | 2 |
| рис |  25 |  25 | 200 | 200 |
| лук репчатый | 24 | 20 | 192 | 160 |
| морковь |  25 |  20 | 200 | 160 |
| чеснок |  4 |  3 | 32 | 24 |
| чернослив |  15 |  15 | 120 | 120 |
| Масло растительное |  5 |  5 | 40 | 40 |
| **Для оформления:** |   |   |  |  |
|  апельсин |  30 |  30 | 240 | 240 |
|  яблоко | 25 |  25 | 200 | 200 |
|  **выход** |  | **230** |  | **1840** |
|   |  |  |  |  |

1. Технологический процесс.

Последовательность выполнения работы:

1.Организация рабочего места, включение эл. плиты, жар. шкафа, установка на 2000С.

2 Обработка птицы ( мойка, удаление лишней кожи, натирание специями внутри и снаружи)

 3.Приготовление фарша:

-варка подготовленного риса в кипящей подсоленной воде до полуготовности, промывание.

-замачивание промытого чернослива (если сухой) на 15 мин. в горячей воде , нарезка.

- обработка и нарезка лука и моркови небольшими кубиками.

- пассировка овощей на предварительно разогретой с маслом сковороде

- соединение отварного риса, пассированных овощей, чернослива и специй, перемешивание, доведение до вкуса.

4. Фарширование курицы, зашивание.

5. Смазывание курицы растительным маслом.

6. Запекание в жарочном шкафу 15-20 мин. при температуре 200оС, затем 25-30 мин. при температуре 180оС ( периодически поливая выделившимся соком)

7.Обработкаи нарезка апельсинов, яблок для оформления ( в виде роз и листочков)

8. Подготовка блюда к подаче: удаление нити с курицы ,выкладывание на блюдо , оформление ножек папильотками, вокруг курицу – розами из апельсин, листочками из яблок, веточками петрушки.

**Требования к качеству и сроки хранения :**

**Внешний вид**: блюдо аккуратно и эстетично оформлено, без значительных повреждений кожи, не подгоревшее, зерна риса хорошо набухшие но не разваренные

**Цвет:** На поверхности птицы румяная корочка; на разрезе мясо от белого до серого, гарнир желто-коричневый с включениями овощей и чернослива соответствующего цвета.

**Вкус и запах:** в меру соленый, свойственный мясу птицы, специям.

**Консистенция:** мягкая, сочная, нежная; гарнира – мягкая, рассыпчатая.

**Срок хранения:** не более 2-ух часов в горячем состоянии.

Пищевая и энергетическая ценность (230г).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Ккал в 100гр. продукта | Грамм на 1 порцию | Ккал на 1 порцию |
| курица | 165 | 156 | 257,4ккал |
| рис | 323 | 25 | 80,8ккал |
| лук | 43 | 20 | 8,6ккал |
| морковь | 33 | 20 | 6,6ккал |
| чеснок | 106 | 3 | 3,2ккал |
| чернослив | 264 | 15 | 39,6ккал |
| Масло растительное | 899 | 5 | 45ккал |
| апельсин | 38 | 30 | 11,4ккал |
| яблоко | 46 | 25 | 11,5ккал |
| **итого** |  |  | **464ккал** |

 Составила мастер производственного обучения : Фаустова Е.И

**Техника безопасности при выполнении работ.**

***1. Проверить наличие и исправность оборудования.***

***2. Проверить заземление электрооборудования.***

***3.Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.***

***4.Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов.***

***5.В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.***

****

**Список используемой литературы**:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования: - М.: Академия, 2006. – 328 с.
2. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2006. -192 с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания./ А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – М.: Гамма Пресс 2000, 2002. – 656 с.
4. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум. – М.: Академия, 2006. – 288 с.