**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 птицы  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. | |
| **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, промывание  3 МКО крупы и овощей  4. Маринование птицы  5. Варка крупы и приготовление пассировки   1. МКО чернослива и нарезка   7.Приготовление фарша, доведение до вкуса.  8. Фарширование курицы.  9. Запекание курицы в жарочном  шкафу  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»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | 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).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | 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.