**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**среднего профессионального образования**

**«Комаричский механико – технологический техникум»**

**Методическая разработка**

**Приготовление блюда**

**«Курица фаршированная (галантин)»**

Автор – составитель

Фаустова Елена Ивановна.

Мастер производственного обучения

п. Комаричи.

2017 г.

**Аннотация.**

Тема открытого урока «Приготовление Курица фаршированная ( галантин)» изучается в общей теме МДК. 02 «Приготовление сложной холодной кулинарной продукции» по профессии «технолог». Основным направлением урока является формирование у обучающихся умений и навыков в процессе обработки и приготовления галантина из мяса кур . Место урока в теме – усвоение знаний, умений и навыков на основе изученного материала.

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: «технолог».

Группа: №ТТ-2, 2 курс.

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

Время проведения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (6ч)

Тема программы: « Приготовление сложных холодных блюд из мяса птицы».

Тема занятия: «Приготовление галантина из мяса курицы» с использованием различных технологий, оборудования , инвентаря».

**Цели и задачи 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».

*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 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: весы электронные М-ЕR», холодильный шкаф «Атлант»; эл. плита.

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

- посуда: кастрюли 3 л.,

- 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 галантин из мяса кур»  **2 Сообщение цели и задач урока**:  *Цель:* научиться выполнять технологические операции по приготовлению галантина  *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:*  1Классификация холодных блюд и закусок?  2 Температура подачи холодных блюд и закусок?  3 К сельскохозяйственной птице относят?  4 Для приготовления бульона лучше использовать?  5 МКО птицы состоит из следующих операций ?  6 Сколько способов заправки птицы вы знаете?  7. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?  8. Как можно определить готовность отварной курицы?  9. 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 (бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, грибов; рыбы и морепродуктов; мяса мясопродуктов и птицы;из яиц)  Ответ обучающегося (10-12оС)  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)  9 . 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. 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 (галантин) | |
| 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. Показ элементов оформления Проверка состояния рабочих мест, инвентаря, оборудования.  10.Прием и оценка качества выполненных работ. Бракераж готовых изделий. Заполнение ведомости критериев оценки выполнения практических работ по приготовлению  Галантина из мяса кур | 1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и посуды.  2. МКО птицы: размораживание, промывание  3 МКО , сухофруктов  4. Приготовление п/ф, снятие кожи  5. Приготовление фарша..    6 Формование галантина.  7Варка до готовности  8. Охлаждение под прессом.  9. Оформление блюда    10. Бракераж готового блюда |
| **4 Заключительный инструктаж** (10 мин)**.**  Цель: выявить уровень сформированности практических умений и навыков по приготовлению курица фаршированная (галантин). | |
| .   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 (галантин)***

1. Область применения.
   1. Настоящая технологическая карта распространяется на кулинарное изделие « Курица фаршированная (галантин)»
2. Перечень сырья.
   1. Для приготовления кулинарного изделия «Галантин» используют следующее сырье: курица (охлажденная ),свинина, шпик, яйца, фисташки или зеленый горошек, молоко , курага, соль, перец, мускатный орех.
   2. Сырье, используемое для приготовления кулинарного изделия « Галантин» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.
3. Рецептура.
   1. Рецептура на кулинарное изделие :

« Курица фаршированная (галантин)»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  сырья | Расход сырья на 1 п. | | | Расход сырья на 10 пор. | |
| брутто | | нетто | брутто | нетто |
| Курица охлажденная | 94 | | 45 | 940 | 450 |
| свинина | 27 | 23 | | 270 | 230 |
| шпик | 9 | 9 | | 90 | 90 |
| яйца | 1/4шт. | 10 | | 21/2шт | 100 |
| Фисташки или | 16 | 8 | | 160 | 80 |
| Зеленый горошек конс. | 12 | 8 | | 120 | 80 |
| курага | 15 | 15 | | 150 | 150 |
| Молоко | 35 | 35 | | 350 | 350 |
| **Масса п/ф:** |  | **140** | |  | **1400** |
| **Масса готовой курицы** |  | **80** | |  | **800** |
| помидоры | 30 | 30 | | 300 | 300 |
| огурцы | 25 | 25 | | 250 | 250 |
| **выход** |  | **135** | |  | **1350** |
|  |  |  | |  |  |

1. Технологический процесс.

Последовательность выполнения работы:

1.Организация рабочего места, включение эл. плиты.

2 Обработка птицы ( мойка, удаление лишнего жира)

3.Снятие кожи с тушки.

4Приготовление фарша:

- отделение мяса от костей

- пропускание через мясорубку вместе со свининой 2-3 раза.

- добавление сырых яиц , молока и выбивание

- соединение фарша с мелко нарезанным кубиками шпиком, фисташками, солью, перцем, мускатным орехом .

5. Перемешивание.

6.Наполнение кожи фаршем и зашивание.

7. Придание формы и варка при слабом кипении 1,5-2 ч.

8. Охлаждение в бульоне

9. Укладывание под пресс.

10. Охлаждение в холодильнике.

**Требования к качеству и сроки хранения :**

**Внешний вид**: блюдо аккуратно и эстетично оформлено, без повреждений кожи.

**Цвет:** На разрезе мясо от белого до серого, рисунок с включениями шпика, горошка и кураги соответствующего цвета.

**Вкус и запах:** в меру соленый, свойственный мясу птицы, специям, без посторонних привкусов и запахов.

**Консистенция:** мягкая, сочная, нежная.

**Срок хранения:** не более 24часов.

Пищевая и энергетическая ценность (135г.).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | Ккал в 100гр. Продукта | Грамм на 1 порцию | Ккал на 1 порцию |
| Курица охлажденная | 165 | 45 | 74,2 |
| свинина | 316 | 23 | 72,7 |
| шпик | 816 | 9 | 73,4 |
| яйца | 157 | 10 | 15,7 |
| Зеленый горошек консер. | 72 | 8 | 5,8 |
| курага | 272 | 15 | 40,8 |
| Молоко | 58 | 35 | 20,3 |
| помидоры | 19 | 30 | 5,7 |
| огурцы | 15 | 25 | 3,8 |
| итого |  | **135гр.** | **239Ккал.** |

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

**Приятного аппетита!!!**



**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.