

*Трифонова Светлана Викторовна*

*Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Пензенской области «Пензенский многопрофильный колледж»*

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРЕННЫХ БЛЮД ИЗ ФИЛЕ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Цель урока:

Обучающий компонент: - овладение профессиональными компетенциями по:

- *обработке и подготовке полуфабрикатов из домашней птицы.*
- *приготовлению и оформлению блюд из домашней птицы*

Задачи мастера:

умело сформулировать вопросы для проверки знаний учащихся, используя различные методы и приемы контроля;

теоретически обосновать необходимость изучения новой темы;

изложить новый материал, нацеливая учащихся на практическое выполнение задания.

проверить теоретическую и практическую подготовку учащихся;

сформировать прочные знания по технологии приготовления полуфабрикатов;

проверить соблюдение правил санитарии и гигиены, методы выполнения



практической работы, предупредить дефекты;

обучить рациональной организации рабочего места, научить самостоятельно планировать технологический процесс;

сформировать прочные знания по технике безопасности.

Задачи обучающихся:

овладеть приемами и навыками приготовления полуфабрикатов из филе птицы, гарниров, оформления блюд.

использовать приобретенные компетенций в практическом выполнении задания.

*Развивающий компонент:* - способствовать совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетентности;

*Воспитывающий компонент:* - способствовать освоению компетенций личностного совершенствования.

Метод обучения:

словесный: повторение материала, инструктирование;

наглядный: показ мультимедийной презентации, алгоритм выполнения упражнений, демонстрация готовых полуфабрикатов;

практический: решение технологических задач, работа с инструкционно-технологическими картами, выполнение трудовых приёмов и операций.

Формы работы: фронтальная, групповая, индивидуальная.

### **Ход урока:**

1. Организационный этап: (5 мин.)

1.1 Прием рапорта дежурного о наличии учащихся;

1.2 Осмотр внешнего вида учащихся, соответствие специальной одежды



безопасным условиям работы и требованиям эстетики труда;

1. 3. Создание положительного настроения учащихся на урок и рабочей обстановки. Организовать внимание и готовность обучающихся к уроку.

2. Вводный инструктаж: (40 мин.)

2.1. Сообщение темы и цели урока;

2.2. Распределение учебной группы на бригады;

2.3. Проверка знаний учащихся по МДК, полученных на предшествующих УП.05 уроках.

Вступительное слово мастера: «Прежде чем приступить к изучению нового материала мы должны с вами повторить предыдущую тему занятия на МДК».

Вспомним из МДК№ 5: (Вопросы к обучающимся)

1. Какова пищевая ценность с/х птицы и ее кулинарное использование.

2. Почему не рекомендуется промывать птицу продолжительное время.

3. Для чего заправляют птицу, перечислить способы заправки.

4. Назвать ассортимент полуфабрикатов из филе птицы.

5. В каком цехе производят первичную обработку и приготовление полуфабрикатов из птицы.

6. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?

Цель занятия сегодня - должны научиться выполнять приемы по приготовлению блюд из птицы.

Рассказ мастера:

Технологический процесс приготовления блюд из филе птицы состоит из следующих этапов:

Приготовление полуфабрикатов; Тепловая обработка полуфабриката;  
Приготовление гарнира; Оформление блюда; Отпуск готового блюда  
Демонстрация презентации:

Для того чтобы приготовить полуфабрикат сначала необходимо произвести первичную обработку (демонстрация схемы)

Вопрос к обучающимся:

Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка птицы: *Предполагаемый ответ: Размораживания; опаливания; удаление головы; шеи и ножек; потрошения; промывания;*

Напоминаю вам правила:

- организация рабочего места при работе в мясном цехе.
- безопасные условия труда при работе с инструментами (при разделке птицы)

II. Объяснение и показ новых приёмов:

Демонстрируются слайды презентации, и комментируется мастером.

Б) Объяснение и показ презентации (последовательные операции по отделению филе с грудной кости и пооперационное приготовление полуфабрикатов из филе птицы для жарки

После просмотра презентации, мастер озвучивает рецептуру блюд, которые будут приготовлены на уроке, показывает приемы приготовления полуфабрикатов из филе птицы.

Воспроизведение приемов приготовления полуфабрикатов из птицы обучающимися:

*-Котлеты натуральные, -Котлеты панированные*



*-Котлеты по-киевски, -Шницель столичный*

Вопрос к обучающимся:

1. Назвать отличительные особенности приготовленных полуфабрикатов

*Предполагаемые ответы учащихся:*

*Названные полуфабрикаты готовятся из филе птицы.*

*Путем отделения филе от грудки, зачищают, отделяют большое филе от малого, слегка отбивают и формуют.*

*- Котлеты натуральные имеют овальную форму, их не панируют.*

*- Котлеты панированные жареные готовят, как натуральные затем смачивают в льезоне и панируют в белой панировке.*

*- Котлеты по-киевски формуют следующим образом:*

*на середину подготовленного большого филе кладут охлажденное сливочное масло и закрывают оставшимся малым филе, придают овальную форму, панируют в двойной панировке.*

*Шницель по-столичному без косточки, отбивают, надрезают сухожилия, кладут малое филе, придают овальную форму, смачивают в льезоне*

*панируют в панировке из черствого хлеба, нарезанного соломкой.*

*В процессе приготовления данных полуфабрикатов применяются различные виды панировок.*

Вопрос мастера:

1. С какой целью панируют полуфабрикаты из филе птицы?

2. Перечислить, какие виды панировок мы будем применять к нашим полуфабрикатам?



3. Какие способы тепловой обработки используют для данных п\ф при приготовлении блюд?

В) Объяснение и показ презентации по подбору гарнира, соуса, варианты подачи блюд из филе птицы

Рассказ мастера:

*о требованиях к качеству готовых блюд: (рассказать о критериях качества).*

*Выдача задания обучающимся по бригадам:*

*Приготовить по два п\ф -*

*Котлета натуральная, шницель по-столичному;*

*Котлета панированная, котлета по-киевски;*

*Шницель по-столичному, котлета панированная;*

*Котлета по-киевски, котлета натуральная.*

3. Текущий инструктаж :

изучение инструкционно-технологических карт;

подготовка рабочего места;

Самостоятельная работа учащихся

Выполнение технологических операций:

*Снятие филе; Зачистка филе; Формование полуфабриката*

Приготовление порционных полуфабрикатов:

*Котлета натуральная; Котлета панированная; Шницель столичный;*

*Котлеты по-киевски;*

Качественная оценка готовых полуфабрикатов с применением методов



самоконтроля и взаимоконтроля,

Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Приготовленные полуфабрикаты охлаждают до температуры не выше 6 С и хранят при температуре от 0 до 4 С. Полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки. Хранят не более 48 часов, панированные котлеты до 24 часов.

Целевые обходы в период текущего инструктажа:

Проверка организации рабочих мест

Проверка правильности технологических приемов, качества выполнения операций.

Проверка соблюдения правил охраны труда, противопожарной безопасности, правил личной гигиены и санитарии.

Уборка рабочих мест.

4. Заключительный инструктаж: (15 мин.)

Подведение итогов самостоятельной работы учащихся.

Анализ работы каждого учащегося с комментарием и учетом всех оценок выставленных в ходе вводного и текущего инструктажа;

Отметить лучшие работы, указать на характерные ошибки;

Оценить качество готовых полуфабрикатов и блюд из птицы путем взаимопроверки;

Выставление оценок в журнал;

Сообщение темы следующего занятия;

Рассмотрение ступеней изученной темы.

Повар - профессия

Повар - призвание,



А для этого нам нужны

Умения, навыки, знания.

Умения

Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы и блюд из них.

Самостоятельная работа:

Оформить в тетраде производственного обучения выполненную работу.  
Составить технологическую карту приготовления порционного полуфабриката *котлета по-киевски*.

