

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»



***Методическая разработка урока  
по междисциплинарному курсу профессионального  
модуля***

**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

***Тема: «Приготовление и оформление блюд из птицы»***

Разработчик: преподаватель спецдисциплин первой  
квалификационной категории

**Баскакова Татьяна Васильевна**

Ростов – на – Дону  
2013 год

## Содержание

1. Пояснительная записка
2. Технологическая карта конструирования практической работы
3. Организационная структура урока
4. *Приложение 1* «Слайды к презентации игры-викторины»
5. *Приложение 2* «Слайды к презентации слайд-шоу «Современные способы приготовления, оформления и подачи блюд из птицы»
6. *Приложение 3* «Макет карточки-задания»
7. *Приложение 4* «Оценочный лист»
8. *Приложение 5* «Бракераж блюд»
9. *Приложение 6* «Макет отчета по практической работе»
10. *Приложение 7* «Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе»  
*Приложение 8* «Инструкция по соблюдению санитарных правил для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе»
11. *Приложение 9* «Общие требования к качеству мяса птицы»
12. *Приложение 10* «Разделка тушки птицы»
13. *Приложение 11* «Прием снятия филе с курицы»

## Пояснительная записка

Урок проводится в форме игры-соревнования. Обучающиеся заранее делятся на две бригады, выбирают бригадиров (шеф-поваров) и подготавливают опережающее задание: дать название бригаде, подготовить девиз, приветствие соперникам, эмблему, оформить отчеты. Бригадир готовятся к проведению инструктажа по ОТ и ТБ, санитарии (см. Приложение 7, 8), а также к приготовлению блюда повышенной сложности.

Актуализация опорных знаний проводится в форме викторины-презентации (см. Приложение 1). Каждый набранный балл подтверждается присвоением жетона. Правильные ответы оцениваются в один балл (красный жетон). При неверном ответе право ответить на вопрос предоставляется команде –соперника. Существенные дополнения оцениваются в 0,5 балла (желтый жетон).

Перед выполнением практической части бригадир проводят инструктаж по ОТ и ТБ, санитарии (это опережающее задание оценивается по пятибалльной системе), а также прослушивают требования к качеству охлажденной птицы (см. Приложение 9).

Также команды соревнуются, осваивая прием формования птицы без иглы (см. [1] стр. 96-97). При оценивании учитывается правильность и скорость выполнения задания.

В ходе проведения урока предусмотрено проведение мастер-класса обучающимися, где обучающиеся демонстрируют владение приемами по разделке тушки птицы (см. Приложение 10) и снятию филе (см. Приложение 11), освоенными на производственной практике.

Участники выполняют работу согласно выданным заранее карточкам-заданиям (см. Приложение 3) и оформленным отчетам (см. Приложение 6), составленным заранее каждым участником при подготовке к практической работе (опережающее задание). Правильность составления отчетов оценивается по пятибалльной шкале. При оценке необходимо обратить внимание на верность и точность расчетов, на умение пользоваться Сборником рецептов, составлять технологические схемы приготовления блюд или инструкционные карты.

При выполнении работы, за выявленные нарушения во время обхода, обучающихся с команд-участников снимается по одному баллу за каждое нарушение.

При проведении бракеража каждый участник оценивает блюдо соперника по пятибалльной шкале (см. Приложение 5). Сумма баллов, полученных каждой командой при бракераже, исчисляется как среднее арифметическое.

За сложность приготовления и оформления блюда участники получают дополнительно по одному баллу.

Победителем является команда, набравшее наибольшее количество баллов.

Все набранные баллы отражаются в оценочном листе (см. Приложение 4).

## Технологическая карта конструирования практической работы

<b>Дисциплина, курс</b>	МДК. 05.01. 2 курс
<b>Тема урока и № урока по теме</b>	№№55-58. <b>Приготовление и оформление блюд из птицы</b>
<b>Тип занятия</b>	Урок закрепления знаний, выработки умений и навыков
<b>Вид занятия</b>	Практическая работа
<b>Цели занятия:</b>	
а) образовательная	Освоить технологию формирования умений, приёмов и операций при приготовлении и оформлении блюд из птицы, применяя теоретические знания.
б) развивающая	<p>Создавать условия обеспечивающие формирование</p> <p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем</p> <p>ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p> <p>ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.</p> <p>Способствовать формированию и развитию профессиональных навыков и умений согласно</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 5.4. <i>Готовить и оформлять сложную кулинарную продукцию из мяса, мясных продуктов и домашней птицы (повышенный уровень)</i></p>
в) воспитательная	Способствовать овладению навыками самостоятельной учебной деятельности. Обеспечение условий для воспитания творческого отношения к избранной профессии, чувства взаимопомощи, ответственности перед коллективом, самоконтроля
<b>Требования к знаниям, умениям, компетенциям в соответствии с программой и требованиями ФГОС</b>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ правила проведения бракеража;</li> <li>➤ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</li> <li>➤ правила хранения и требования к качеству готовых блюд;</li> <li>➤ температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;</li> <li>➤ виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; правила их безопасного использования</li> </ul>

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;</li> <li>➤ оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>
<b>Правила техники безопасности и санитарии</b>	Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе (см. Приложение 7); инструкция по соблюдению правил санитарии для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе (см. Приложение 8)
<b>Вид используемых на уроке средств ИКТ</b> <i>(универсальные, ресурсы сети Интернет, ЦОР на CD-ROM)</i>	Презентации в среде Mikrosoft Power Point
<b>Необходимое аппаратное программное обеспечение</b> <i>(локальная сеть, выход в Интернет, мультимедийный компьютер, программные средства)</i>	Компьютер, интерактивная доска, мультимедийный проектор. Программные средства: MS Power Point, Word
<b>Дидактический материал</b>	Карточки – задания(см. Приложение 3)
<b>Междисциплинарные связи</b>	ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анфимова Н.А. Кулинария : «Повар, кондитер».- М: Академия,2010 г.</li> <li>2. Матюхина З.П.Товароведение пищевых продуктов.- М:Академия,2010.</li> <li>3. Золин В.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: «Повар, кондитер».- Учебник для НПО.- 9-е изд., стер.- М : Академия, 2010 г.</li> <li>4.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: «Повар, кондитер».- 4-е изд., стер.- М: Академия, 2010 г.</li> <li>5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.</li> <li>6. Сайты сети Интернет  <a href="http://www.goodhuse.ru">http www goodhuse. Ru</a>  <a href="http://www.eda.ru">http www eda. Ru</a>  <a href="http://www.supercooh.ru">http www supercooh. Ru</a>  <a href="http://www.povarenok.ru">http www povarenok. Ru</a>  <a href="http://www.delishis.ru">http www delishis. Ru</a>  <a href="http://www.pitportal.ru">http://www.pitportal.ru</a>  <a href="http://praktika.direktor.ru">praktika.direktor.ru</a>  <a href="http://mastercook.com.ua">http://mastercook.com.ua</a> </li> </ol>

## Организационная структура урока

№ п/п	Дидактическая структура урока	Методическая подструктура урока					
		Задачи	Длительность этапа мин	Методы и приёмы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Промежуточный контроль
1	<b>Организационный момент урока</b> (тема, цель, задачи, мотивация учебной деятельности)	Активизировать внимание обучающихся, развивать мыслительные способности, воображение обучающихся, повысить ответственность Обеспечить мотивацию и принятие обучающимися целей практической работы	0-10	Словесный Диалог Эвристическая беседа	Фронтальная: - постановка цели совместно с преподавателем: осознание обучающимися практической значимости и применяемых знаний и умений.  Индивидуальная: - доклад бригадиров о готовности бригад к уроку;  Бригадная: - представление и приветствие бригад	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ организационная: - выявление отсутствующих;</li> <li>- объявление темы и формы проведения урока;</li> <li>- организация представления и приветствия бригад;</li> <li>➤ активизация внимания обучающихся: - постановка цели совместно с обучающимися;</li> <li>- инструктирование обучающихся о критериях оценки;</li> <li>➤ направляющая: - обоснование необходимости выполнения предстоящей работы с учебно – познавательной (что знают и чему научатся обучающиеся) и с практической точки зрения (какие умения и навыки приобретут)</li> </ul>	Самоконтроль при подготовке к уроку Индивидуальный и фронтальный опрос (оценочный лист – см. Прил. 4)

						<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ оценивающая: <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка приветствия команд (опережающее задание) и внешнего вида(см. Прил.4);</li> </ul> </li> <li>➤ эмоциональная: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение положительных эмоций и соревновательного настроения;</li> <li>-объявление промежуточных результатов и напутствие команд</li> </ul> </li> </ul>	
2	<b>Актуализация опорных знаний и умений обучающихся</b>	Активизация знаний полученных на теоретических занятиях по теме: «Приготовление и оформление блюд из птицы»	10-23	Словесный Викторина Наглядный с использованием ТСО	<p>Индивидуально-бригадная с помощью мультимедийной презентации (см. Прил. 1):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участники отвечают на вопросы викторины, чередуясь с соперниками;</li> </ul> <p>Групповая с помощью мультимедийной презентации (см. Прил. 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-участники смотрят слайд - шоу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ организационная: <ul style="list-style-type: none"> <li>-организация индивидуального опроса с суммированием баллов в общий зачет бригады с помощью красных и желтых жетонов(см. пояснительную записку);</li> </ul> </li> <li>➤ оценивающая: <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка правильности ответов на закрепление изученного теоретического материала с помощью мультимедийной презентации(см.Прил.1);</li> </ul> </li> <li>➤ направляющая: <ul style="list-style-type: none"> <li>-регулирование очередности ответов и права перехода хода при</li> </ul> </li> </ul>	Устный индивидуальный опрос (оценочный лист – см. Прил. 4)

						<p>неверном ответе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ информирование: <ul style="list-style-type: none"> <li>-ориентация на возможные варианты оформления блюд из птицы с помощью мультимедийной презентации (см.Прил.2);</li> </ul> </li> <li>➤ эмоциональная: <ul style="list-style-type: none"> <li>-объявление промежуточных результатов с занесением в оценочный лист (см. Прил. 4)и напутствие команд</li> </ul> </li> </ul>	
3	<b>Изложение правил техники безопасности и санитарии</b>	Подготовка обучающихся к безопасным условиям труда и обеспечение микробиологической безопасности	23-28	Словесный Диалог	Индивидуальная: -бригады проводят инструктаж по ТБ и санитарии (см. Прил. 7, 8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ активизация внимания обучающихся и информирование: <ul style="list-style-type: none"> <li>-обратить внимание обучающихся на излагаемые бригадами правила, за несоблюдение которых будут снижены баллы;</li> </ul> </li> <li>➤ оценивающая: <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка полноты и правильности ответов бригадиров с занесением результатов в оценочный лист (см. Прил. 4)</li> </ul> </li> </ul>	Устный индивидуальный опрос (оценочный лист– см. Прил. 4)



4	<b>Ход урока (Выполнение работы обучающимися под руководством преподавателя)</b>		
	<b>Содержание и последовательность выполнения работы</b>	<b>Используемое оборудование, посуда, инвентарь</b>	<b>Методические указания</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места: подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбор посуды, инвентаря, оборудования согласно оформленным отчетам (см. Прил.6) - <b>28 - 33.</b></li> <li>2. Рассказ о требованиях к качеству основного сырья(птицы) на примере охлажденной тушки птицы (см. Прил.9)- <b>34 - 38</b></li> <li>3. Определение качества основного сырья обучающимися- <b>39 - 45</b></li> <li>4. Показ поэтапного выполнения приёмов формования птицы без иглы (два способа-см.[1], стр.96-97) -<b>46-50.</b></li> <li>5. Повторение приёмов обучающимися под контролем преподавателя- <b>51-60</b></li> <li>6. Конкурсное выполнение обучающимися приемов формования с занесением оценки в оценочный лист (см. Прил.4)- <b>61-65</b></li> <li>7. Мастер – класс по разделке тушки на порционные куски и по снятию филе (опережающее задание-см Прил.10,11)- <b>66 - 75</b></li> <li>8. Приготовление и оформление блюд в соответствии с оформленными отчетами (см. Прил.6) <b>76 - 135</b></li> <li>9. Уборка рабочего места, подготовка к бракеражу, оцениванию - <b>136 - 145</b></li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ холодильник POLAR ШХ-0,7</li> <li>✓ фритюрница FR 6+6</li> <li>✓ гриль контактный CORT LR</li> <li>✓ плита ЭП – 4 ЖШ</li> <li>✓ пароконвектомат SCC 61</li> <li>✓ печь конвекционная XF 190</li> <li>✓ весы настольные АД – 1, SW – 10</li> <li>✓ весы порционные CAS SW – 5</li> <li>✓ мясорубка ТМ-32М</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• посуда, инвентарь:</li> </ul> <p>миски, тарелки, блюда, сковороды, кастрюли, баранчики, сковороды порционные, доски разделочные и ножи с маркировкой (МС, МВ, ОС, Зелень), толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), лопатки, шумовки, соусники, подносы, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительной посуды, игла шпиговальная</p>	<p>Объяснения, применение комплексных средств обучения (информационный, объяснительно – иллюстративный).</p> <p>Самостоятельная работа, показ с применением комплексных средств обучения (частично – поисковый, проблемный).</p> <p>Необходимо производить обходы обучающихся с целью оценки правильности организации рабочего места; подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбора посуды, инвентаря; ведения технологического процесса, организации рабочего места; соблюдения ТБ и санитарных правил приготовления и оформления блюд; порционирования, сервирования.</p> <p>При выявлении нарушения, работу необходимо приостанавливать и обращать внимание обучающихся на допущенные ошибки.</p> <p>Результаты обходов фиксируются в оценочном листе(см. Прил.4).</p>

5	<b>Составление отчёта</b>	Самоанализ практической работы	146-155	Практический. Обобщающие таблицы Графический конспект	Индивидуальная самостоятельная: -каждый обучающийся анализирует приготовление блюда и дополняет отчет недостающими сведениями	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Координатор: - координация действий обучающихся при заполнении отчета;</li> <li>➤ Эксперт: - контролирование и оценивание правильности оформления отчетов с занесением результатов в оценочный лист(см.Прил.4)</li> </ul>	Самоконтроль, накопительная оценка( см. Прил. 4)
6	<b>Обсуждение и оценка результатов работы</b>	Анализ выполнения работы, рефлексия	156-178	Практический Словесный	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Индивидуальная: -каждый обучающийся презентует свое блюдо(название, ингредиенты, технология приготовления); -бригадиры напоминают правила проведения бракеража;</li> <li>➤ Групповая: -команды меняются блюдами и сообщают оценивают блюда соперника органолептическим методом, затем подводят резюме по каждому блюду</li> <li>➤ Фронтальная: - каждый обучающийся</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Организационная: -организация проведения презентации блюд, взаимоконтроля и бракеража; рефлексия</li> <li>➤ Направляющая: -регулирование очередности ответов;</li> <li>➤ Эксперт: - контролирование и оценивание правильности ответов и проведения бракеража с занесением результатов в оценочный лист(см.Прил.4)</li> <li>➤ Эмоциональная: -подведение итогов соревнования,</li> </ul>	Самоконтроль, индивидуальный опрос, накопительная оценка (оценочный лист– см. Приложения 4,5)

					оценивает свой вклад в достижение поставленных в начале урока целей, свою активность, эффективность работы бригады, увлекательность и полезность работы	выставление и комментирование оценок с занесением результатов в оценочный лист(см.Прил.4)	
7	<b>Задания для самостоятельной работы студентов</b>	Дать информацию и инструктаж по домашнему заданию	178 - 180	Словесный	Групповая	Инструктирование Информирование	Дифференцированное задание

Слайды к презентации игры - викторины

Слайд 1

**Блюда из птицы**

ИГРА-ВИКТОРИНА  
для обучающихся 2 курса по профессии повар, кондитер



Слайд 3

**Разминка**

Укажите способ тепловой обработки старой птицы



жаренье

варка

Слайд 5

**Птица отварная**

Укажите норму жидкости на 1 кг птицы при варке

2-2,5 л

1-1,5 л



Слайд 2

**Цель игры-викторины:**

- Обучающая: закрепление знаний по разделу МКД 05.01 «Приготовление и оформление блюд из домашней птицы».
- Развивающая: развитие умений актуализировать знания, функций мышления (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение).
- Воспитательная: воспитывать умение работать в группе, доброжелательность, уважение друг к другу, взаимопомощь, сотрудничество, повышать познавательный интерес (активизация познавательного процесса).



Слайд 4

**Разминка**

Какую птицу не используют для варки бульонов?



молодую

старую

Слайд 6

**Птица отварная**

Укажите лишний продукт в блюде «Куры отварные»



Слайд 7

**Птица отварная**

Укажите лишний гарнир к блюду «Цыплята отварные»

Слайд 10

**Птица припущенная**

Укажите лишний продукт в блюде «Цыплята паровые»

Слайд 13

**Птица жареная**

Укажите, какую птицу перед жаркой смачивают горячей водой

Слайд 8

**Птица отварная**

Укажите соус к блюду «Цыплята отварные»

Слайд 11

**Птица жареная**

Укажите, как укладывают тушки кур для жарки

спинкой вниз

спинкой вверх

на бок

Слайд 14

**Птица жареная**

Укажите недопустимую панировку в блюде «Котлеты из филе птицы»

белая

хлебная

красная

Слайд 9

**Птица припущенная**

Укажите норму жидкости при припускании 1 кг птицы

1 л

0,3 л

Слайд 12

**Птица жареная**

Укажите, чем не поливают жареную птицу при отпуске

мясным соком

сливочным маслом

соусом томатным

Слайд 15

**Птица жареная**

Укажите вид панировки у шницеля столичного

хлебная соломкой

хлебная кубиком

белая

Слайд 16

**Птица жареная**

Укажите, как называется блюдо, приготовленное из котлетной массы птицы

котлеты натуральные

котлеты пожарские



Слайд 18

**Птица жареная**

Укажите, чем поливают котлеты по-киевски при отпуске

масло сливочное

соус красный



Слайд 21

**Сроки хранения готовых блюд**

Укажите продолжительность хранения вареных и жареных целых тушек птицы в горячем виде

1 час

2 часа



Слайд 17

**Птица жареная**

Укажите название блюда из филе птицы




Слайд 19

**Птица тушеная**

Укажите соус, не используемый при приготовлении блюда «Птица, тушенная в соусе»

соус красный

соус луковый

соус белый



Слайд 22

**Сроки хранения готовых блюд**

Укажите продолжительность хранения блюд из котлетной массы птицы в горячем виде

1 час

30 минут



Слайд 20

**Птица тушеная**

Укажите тушеное блюдо из птицы

цыплята табака


гусь по-домашнему

дичь по-столичному




Слайд 23

Спасибо за внимание!



**МОЛОДЦЫ!**



Современные способы приготовления, оформления и подачи блюд из птицы

Слайд 1



Слайд 3



Слайд 5



Слайд 2



Слайд 4



Слайд 6



Слайд 7



Слайд 9



Слайд 11



Слайд 8



Слайд 10



Слайд 12



Слайд 13





**Макет карточки - задания**

**Задание № \_\_\_\_**

1. Произвести расчет рецептуры для приготовления одной порции (название блюда) .
2. Составить схему приготовления или последовательность операций.
3. Приготовить указанное блюдо.
4. Определить качество приготовленного блюда органолептическим методом.



**Бракераж блюд**

№№ п/п	Ф.И.участников, название команды- бригады	Критерии оценки качества приготовленных блюд						Умение оценивать блюдо	<b>Итого баллов (8+9)</b>
		Внешний вид блюда	Консистенция блюда	Запах блюда	Вкус блюда	Температура подачи блюда	Итоговая оценка *		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

\*Примечание: итоговая оценка (графа 8) исчисляется как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Макет отчета по практической работе

Практическая работа № \_\_\_\_ «Приготовление и оформление блюд из с/х

Дата \_\_\_\_\_

ПТИЦЫ»

Наименование блюда			Посуда, инвентарь, оборудование	Порядок выполнения работы, рисунок или фотография блюда	Технология приготовления блюда (технологическая схема или последовательность операций), требования к качеству, особенности подачи	Критерии оценки
Рецептура № ____				1.Выбор продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. 2.Подбор посуды, оборудования, инвентаря. 3.Организация рабочего места. 4.Подготовка сырья. 5.Приготовление блюда. 6.Порционирование, оформление, подача блюда. 7.Бракераж блюда. 8.Уборка рабочего места.		1.Внешний вид. 2.Организация рабочего места. 3.Оформление отчета. 4.Правильность подбора оборудования, инвентаря и посуды. 5.Правильность выбора продуктов и ингредиентов. 6.Соблюдение технологии приготовления. 7.Соблюдение правил ТБ и санитарии. 8.Оценка за бракераж. 9.Правильность сервировки, порционирования.  <b>Итоговая оценка: ____</b>  <b>Подпись преподавателя: _____</b>
<b>продукты</b>	<b>брутто</b>	<b>нетто</b>				
<b>ВЫХОД</b>						
Ассортимент блюд:						

## **Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К занятиям допускаются обучающиеся 1–3-х курсов:

- не имеющие медицинских противопоказаний для занятий;
- прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- ознакомленные с инструкциями по эксплуатации оборудования и приспособлений.

1.2. Опасными факторами в мастерской поваров являются:

- *физические* (опасное напряжение в электрической сети, движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов, шум, вибрация, повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений, горячие жидкости, система вентиляции, режущие и колющие инструменты, стеклянная, фаянсовая и керамическая посуда; не отвечающее требованиям безопасности напольное покрытие);
- *химические* (пыль, продукты горения готовящейся пищи);
- *психофизиологические* (напряжение внимания).

1.3. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место нахождения аптечки и уметь оказывать первую доврачебную помощь.

1.4. Рабочие места и рабочие зоны должны иметь достаточное освещение, при этом свет не должен слепить глаза.

1.5. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить преподавателю или иному лицу, проводящему занятия.

1.6. Обучающимся запрещается без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия, подходить к имеющемуся в мастерской оборудованию и пользоваться им, трогать электрические разъемы.

1.7. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с положением о поощрениях и взысканиях для обучающихся.

### **2. Требования безопасности перед началом занятий**

2.1. Перед началом занятий обучающийся должен:

- изучить содержание настоящей инструкции;
- надеть спецодежду (халат или фартук хлопчатобумажный, косынка или колпак), спецобувь на резиновой подошве с фиксированным задником и закрытым носом, заправить волосы под головной убор; снять украшения, подвернуть длинные рукава спецодежды;
- подготовить рабочее место, убрав все лишнее со стола, а используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание;
- не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками и без разрешения преподавателя;

2.2. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках обучающийся должен немедленно сообщить преподавателю или иному лицу, проводящему занятия.

2.3. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

### **3. Требования безопасности во время занятий**

3.1. Во время занятий обучающийся обязан:

- при приготовлении пищи на электроплите пользоваться только исправной посудой;

- при пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа;

- соблюдать осторожность при работе с ручными терками: плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части;

3.2. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.) обучающийся обязан:

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- своевременно информировать преподавателя о необходимости убавить огонь или выключить плиту;

- пользоваться прихватками;

- крышки горячей посуды снимать движением на себя;

- укладывать п/ф на разогретую сковороду с маслом движением от себя;

- при открывании дверцы жарочного шкафа или конвекционных аппаратов, дать вначале выйти пару, затем производить загрузку рабочей камеры;

3.3. Кроме того, во время занятий обучающийся обязан:

- соблюдать настоящую инструкцию;

- находиться на своем рабочем месте и не покидать его без разрешения преподавателя;

- неукоснительно выполнять все указания преподавателя или иного лица, проводящего занятия;

- соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;

- соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;

- не допускать попадания влаги на поверхность электрического оборудования и разбрызгивания раскаленного жира;

- постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте и в мастерской.

3.4. Обучающимся запрещается:

- приходить на практические работы без прихваток и без сменной одежды;

- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;

- выполнять любые действия без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия;

- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;

- закрывать оборудование, механизмы и бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;

- перемещаться по мастерской с колющими и режущими предметами;

- допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;

- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;

- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;

- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;

- вытирать рубильники и другие выключатели тока;

- выносить из мастерской и вносить в нее любые предметы, приборы и оборудование без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия.

3.5. Обо всех неполадках в работе оборудования необходимо ставить в известность преподавателя или иное лицо, проводящее занятия.

#### ***4. Требования безопасности в аварийных ситуациях***

4.1. При обнаружении неисправности в работе оборудования и бытовой электротехники (нагревании, появлении искрения, запаха горелой изоляции, появлении посторонних звуков и т.п.) немедленно прекратить работу и сообщить об этом преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, и действовать в соответствии с его указаниями.

4.2. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, и действовать в соответствии с его указаниями.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю или иному лицу, проводящему занятия.

4.4. При необходимости помочь преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в ближайшее лечебное учреждение.

#### ***5. Требования безопасности по окончании занятий***

По окончании занятия обучающийся обязан:

5.1. сообщить преподавателю о необходимости отключить электропитание в последовательности, установленной инструкциями по эксплуатации на оборудование, приспособления и бытовую электротехнику с учетом характера выполняемых работ;

5.2. привести в порядок рабочее место только при отключении всех токонесущих устройств;

5.3. убрать в отведенное место колющие и режущие инструменты, используемую посуду;

5.4. покинуть мастерскую только с разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия.

## **Инструкция по соблюдению санитарных правил для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе поваров**

### **1. Общие требования санитарии**

1.1. К занятиям допускаются обучающиеся 1–3-х курсов:

- не имеющие медицинских противопоказаний для занятий;
- прошедшие инструктаж по санитарии;
- прошедшие предварительный или периодический медицинский осмотр;
- имеющие полный комплект санитарной одежды (халат, куртку, фартук, головной убор) из белой мягкой и легкой х/б ткани, легко поддающейся стирке.

1.2. Не допускаются к работе:

больные или бактерионосители брюшного тифа, дизентерии, сальмонеллеза;

больные гименолепидозом и энтеробиозом (глистные инфекции);

больные сифилисом в заразном периоде;

больные лепрой (проказа);

больные заразными кожными заболеваниями (чесотка, трихофития, микроспория, актиномикоз);

больные заразными и деструктивными формами туберкулеза легких, а также внелегочного туберкулеза с наличием свищей, туберкулезной волчанки;

работники с гнойничковыми заболеваниями и с открытыми порезами;

больные с ЛОР-патологией (кашель, боли в горле, чихание, слезотечение, насморк);

1.3. При простудных заболеваниях не следует приступать к работе без заключения врача. В крайнем случае, при слабо выраженных симптомах, работать можно только, надев медицинскую повязку и используя одноразовые бумажные носовые платки.

1.4. Необходимо соблюдать гигиену полости рта.

1.5. Ногти следует коротко стричь, лак на ногтях не допускается. Можно использовать защитное бесцветное покрытие, для профилактики расслаивания ногтей.

1.6. Тщательно мыть руки с моющим средством не менее 2-х минут, затем ополоснуть их проточной теплой водой, просушить салфеткой и с помощью нее закрыть кран. Салфетку выбросить в мусорный бак, не прикасаясь к нему. Нанести на руки около 5 мл дезинфектанта, разтереть по всей поверхности. Приступать к работе с продуктами только после того, как дезинфектант испарится.

1.7. Руки следует мыть только в специально отведенных местах (раковина для мытья рук) :

- перед началом работы;
- по мере их загрязнения;
- после посещения туалета;
- после работы с сырыми продуктами или внешней тарой;
- при смене операции (при переходе от сырых продуктов к готовым);
- после прикосновения к волосам, носу, ушам, глазам;
- после курения или приема пищи;
- после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки.

1.8. Сан. одежда должна быть всегда чистой, полностью прикрывать домашнюю одежду и волосы, хорошо застегиваться. Ее после стирки необходимо прогладить, так как при утюжке под влиянием высокой температуры погибает большая часть микробов. Санитарную одежду стирают после каждой рабочей смены и хранят отдельно в п/э пакетах отдельно от домашней одежды. Надевают сан.одежду после мытья рук, а снимают при выходе с мастерской.

1.9. Головной убор должен полностью покрывать волосы для предупреждения попадания волос и перхоти на продукты питания. Необходимо также следить за чистотой волос, мужчинам - своевременно их стричь.

1.9. Мужчины-повара должны быть побриты.

1.10. Обувь не должна быть матерчатой, должна быть сделана из легко моющегося материала, с закрытым задником.

1.11. Запрещается:

- работать без санитарной одежды;



- работать без заключения мед.комиссии;
- курить на территории производства;
- принимать пищу на рабочем месте;
- мыть руки в производственных раковинах, где моется инструментарий и обрабатываются продукты;
- носить украшения, часы, посторонние предметы ( булавки, оторванные пуговицы, расчески, сигареты и др.);
- использовать продукты с истекшим сроком годности.

## **2. Требования санитарии перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, строго соблюдая следующую последовательность:

- надеть сменную обувь;
- вымыть руки;
- надеть головной убор;
- снять все ювелирные украшения, часы;
- надеть брюки, куртку или халат;
- вымыть и продезинфицировать руки согласно инструкции;

2.2. Проверить продукты на соответствие срокам годности;

2.3. Проверить санитарное состояние посуды, оборудования, инвентаря.

## **3. Требования санитарии во время работы**

3.1. Соблюдать чистоту на рабочем месте, а также чистоту помещений, оборудования, инвентаря.

3.2. Тщательно мыть руки, столы, посуду, инвентарь, оборудование с применением дез.средств при смене операций.

3.3. Недопустимо кашлять, чихать, громко разговаривать, т.к. капельки слюны и слизи изо рта и носоглотки вместе с содержащимися в них бактериями могут инфицировать пищевые продукты.

3.4. Перед и после приема пищи обязательно мыть руки в специально отведенном месте.

3.5. Перед посещением туалета, приемом пищи или выходе с мастерской снять одноразовый фартук и оставить его на рабочем месте.

3.6. Максимально исключить прямой контакт рук с продуктами питания (использовать сервировочные ложки, лопатки для перемешивания, одноразовые латексные или п/э перчатки);

3.7. Соблюдать санитарные требования к процессу приготовления, хранения, порционирования и реализации готовой продукции:

- температура внутри куска мяса(птицы, рыбы) при термической обработке должна быть выше 72 °С, а для свинины -не ниже 85 °С;
- температура приготовления гарниров, соусов не должна быть ниже 95 °С;
- время нахождения скоропортящихся продуктов вне холодильника во время их приготовления не должно быть больше 45 минут;
- при приготовлении холодных блюд и закусок строго соблюдать правила гигиены и санитарии;
- при порционировании готовых блюд пользоваться раздаточным инвентарем и перчатками.

3.8. При выполнении работы запрещается:

- хранить сырые необработанные продукты совместно с готовыми к употреблению;
- хранить чистую посуду рядом с использованной;
- переходить от одной операции к другой не помыв руки;
- использовать инвентарь с несоответствующей маркировкой;
- перемешивать готовую продукцию руками;
- облизывать пальцы рук;
- низко наклоняться над готовым блюдом;
- прикасаться руками к готовому блюду при его порционировании и бракераже;
- пользоваться грязной посудой и инвентарем;
- нарушать последовательность операций при приготовлении блюд.

3.9. При проведении бракеража блюд пользоваться общими и индивидуальными столовыми приборами, соблюдая санитарные правила.

#### **4. Требования санитарии в чрезвычайных ситуациях**

4.1. При появлении признаков кишечного расстройства (жидкий стул, температура, рвота, тошнота, боли в животе) или признаков простудного заболевания обучающийся должен немедленно сообщить об этом преподавателю или другому лицу, проводившему урок.

4.2. В случае не осложненного пореза или ожога, руки следует обработать перекисью водорода, йодом, покрыть пластырем, на палец надеть напальчник.

4.3. При обнаружении в готовом блюде посторонних предметов немедленно сообщить об этом преподавателю или другому лицу, проводившему урок.

4.4. При выявлении грубейших нарушений санитарных правил при приготовлении блюда, отказаться от его бракеража.

#### **5. Требования санитарии по окончании работы**

4.1. Произвести уборку помещения мастерской, оборудования и инвентаря, соблюдая следующую последовательность:

- предварительная очистка - удаление мусора путем выметания, вытирания или предварительной промывки;
- основное мытье - растворение жира и грязи на рабочей поверхности с помощью моющее-дезинфицирующего средства;
- споласкивание - полное удаление моющее - дез.средств под проточной водой или с помощью чистой влажной салфетки;
- сушка.

4.2. Необходимо соблюдать основные принципы уборки:

- следовать инструкции по уборке;
- спланировать уборку таким образом, чтобы двигаться от особо грязных мест к более чистым;
- начинать сверху и двигаться вниз;
- пользоваться уборочным инвентарем согласно его цветовой маркировки;
- использовать моющие и дезинфицирующие средства по назначению и в соответствующем разведении;
- при сан.обработке оборудования обращать особое внимание на поверхности, наиболее часто соприкасающиеся с руками, как например, ручки холодильников, рукоятки ножей, дверные ручки, открывающие устройства водопроводного крана и пр.;
- своевременно менять рабочий моюще-дезинфицирующий раствор при его загрязнении;
- своевременно сигнализировать о недостатке моющих средств, уборочного инвентаря, испорченном оборудовании;
- своевременно освобождать мусоросборники от отходов.

4.3. При проведении уборки запрещается:

- смешивать моющие средства;
- использовать раковину для мытья инвентаря без таза для рабочего раствора;
- использовать уборочный инвентарь без учета цветовой маркировки;
- переливать моющие и дез.средства в посуду без маркировки или для хранения пищевых продуктов;
- хранить моющие средства совместно с продуктами питания или посудой.

4.4. По окончании уборки вымыть руки.

## Общие требования к качеству мяса птицы

Тушки птицы должны отвечать следующим требованиям:

### По внешнему виду:

- Быть целыми, неповрежденными, без кровоподтеков, без остатков пера, пуха, царпин;
- свежими на вид;
- без признаков порчи;
- чистыми, без сгустков крови и остатков внутренних органов(кроме непотрошенной или полупотрошенной);
- без излишка влаги на поверхности;

**Цвет** беловато-желтый с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих – серого цвета с синюшным оттенком.

**Цвет жировой ткани** – бледно-желтый или желтый.

**Серозные оболочки грудной и брюшной полости** влажные, блестящие, без слизи и плесени.

**Мышцы на разрезе** – слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые.

**По консистенции мышцы** плотные, упругие, при надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается.

**Запах** специфический, свойственный данному виду птицы, без постороннего.

Мясо сомнительной свежести и несвежее на ПОП запрещено.

### Разделка тушки птицы на порционные куски (1 вариант)

**Сюпрем** - это мякоть филе с зачищенной частью крыльной косточки; из одной курицы получают две порции сюпрема.

Наиболее рациональная технологическая схема разделки потрошеной тушки птицы, предусматривающая выделение грудки, крыльев, окорочков и спинолопаточной части. Грудка и окорочка могут подвергаться дальнейшей переработке для выделения мышечной ткани.

1. Сначала будем отрезать куриные ножки. Для этого легким движением прорезаем ножом кожуцу птицы в том месте, где ножка отделяется от грудинки.



2. Далее откладываем нож и руками отламываем ножку от тушки. Делаем это не до конца, а только до тех пор, пока не увидим кончик бедренной кости курицы. Косточка уже отсоединена, поэтому нам остается снова взять нож и прорезать мясо до конца.



3. Каждую ножку разделим на две части – бедро и голень. Для того чтобы сделать это по правилам, нам нужно перевернуть ножку так, чтобы ее внешняя часть (та, на которой больше кожицы), была повернута вниз. На внутренней части ножки видим небольшую линию, которая разделяет две мышцы птицы – бедренную и голенную. Как раз между этими мышцами нам нужно разрезать ножку – именно там смыкаются и две косточки.



4. Теперь – самое время отделить крылья. Кладем курицу грудкой вверх и прощупываем место примыкания крыла к тушке. Прорезаем это место и видим, что именно здесь хрящик соединяет кости. Зная такие места, можно очень легко разделить курицу, ведь хрящик разрезаться намного быстрее, чем кость.



5. Для следующего шага нам понадобятся кухонные ножницы – ими будем отделять верхнюю часть тушки от нижней (спину от грудинки). Секрет заключается в том, что на курице есть две специальные полоски для отрезания грудинки. Это белые места стыков мышц, которые начинаются на месте отрезанных ножек. Контуры ведут от хвоста птицы к месту крыльев. Ножницами нам нужно разделить курицу именно по этим контурам с двух сторон тушки.





6. Сейчас можем с легкостью потрошить курицу, ведь ее верхняя часть снимается с нижней, как крышка.



7. Самый интересный этап – разрезание грудинки. Переворачиваем так, чтобы внутренняя сторона лежала кверху. По центру куска делаем небольшой надрез ножом, далее разламываем хрящик пополам.



8. Пальцами отделяем большую кость от мяса, и вместе с ней из грудинки вынимается кинжалообразный хрящ. Благодаря этому хитрому движению грудинка остается практически без косточек (если не считать мелких ребер).

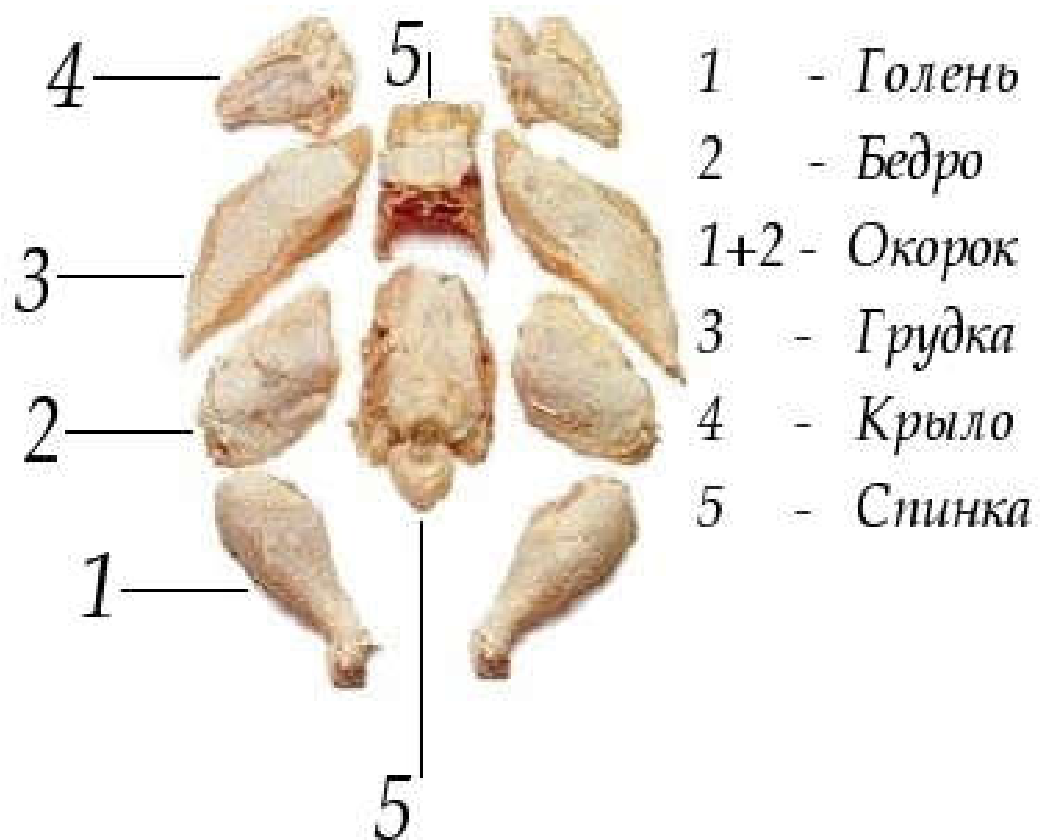


9. Разрезаем грудинку вдоль на два порционных куска. Верхнюю часть тушки (спину) можно также разрезать, однако на ней мало мяса: вряд ли эта часть птицы пригодится для приготовления вторых блюд. Поэтому можно целиком положить спинку в кастрюлю, залить водой и приготовить из нее куриный суп.





## Разделка тушки птицы на порционные куски (1 вариант)



## Прием снятия филе с курицы

1. Снять кожу с грудных мускулов



2. Снять филе с грудной кости, перерубив косточку-вилку



3. Отделить малое филе от большого



4. Из малого филе вытянуть сухожилие и отбить



5. У большого филе удалить косточку-вилку, зачистить косточку, отрубить сустав, оставив 3-4 см



6. Сделать продольные надрезы и раскрыть филе

