

**Старокостянтинівський аграрно-промисловий професійний
ліцей**

**Тема: “Механічна кулінарна обробка м’яса, м’ясопродуктів,
сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування
напівфабрикатів.”**

**Методична розробка уроку
виробничого навчання на тему:**



Майстер виробничого
навчання
Федорук Г.В.

СТАРОКОСТЯНТИНІВ
2022

План уроку.

Тема: “Механічна кулінарна обробка м’яса, м’ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів.”

Тема уроку: “Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці”.

Мета уроку:

Навчальна: навчити технологічному процесу обробки с/г птиці;

- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.

Виховна: виховання відповідальності за якісну обробку сільськогосподарської птиці;

- виховання вміння працювати в колективі;
- виховання бережливого відношення до обладнання і майна лабораторії.

Розвиваюча: розвивати самостійність в роботі;

- вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

Тип уроку: урок виконання простих комплексних робіт.

Місце проведення: лабораторія кухарів, кондитерів.

Дидактичне забезпечення: навчальна література

Підручники: “Українська кухня”, “Кулінарія”, “Збірник рецептур і кулінарних виробів”, “Технологія приготування їжі”, інструкційні картки, тести, плакати, таблиця “Типові помилки”, “Корисні поради”.

Матеріально-технічне забезпечення:

Пристрої – ноутбук.

Обладнання - столи, ванни, електронні ваги.

Кухонний посуд: різні ємкості, лотки .

Інвентар: обробні дошки, ножі кухарської трійки.

Сировина – згідно інструкційної картки.

Міжпредметні зв'язки:

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

Тема: “Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів.”

Устаткування підприємств харчування:

Тема «Сучасна електронна ваговимірювальна техніка»

Організація виробництва та обслуговування:

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для кулінарної обробки сільськогосподарської птиці.

Санітарія та гігієна:

Тема «Санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць».

Охорона праці.

Хід уроку

I. Організаційна частина.

1. Перевірка явки учнів на заняття.
2. Перевірити зовнішній вигляд учнів.

II. Вступний інструктаж.

Повідомити тему і мету уроку.

На сьогоднішньому занятті ви повинні навчитися технологічному процесу обробки птиці.

Перевірка знань учнів з матеріалу, вивченому на уроках теорії, а також на попередніх уроках виробничого навчання, пов'язаного з матеріалом даного уроку.

Усне опитування учнів за запитаннями:

1. За якими ознаками класифікується м'ясо птиці?

М'ясо птиці класифікується за видом, віком, способом обробки, термічним станом, вгодованістю і способом обробки.

2. Як за видом класифікують м'ясо птиці?

За видом м'ясо птиці поділяють на куряче, гусяче, качине, індиче.

3. Класифікація за віком.

За віком птицю поділяють на молоду і дорослу.

3. Класифікація за способом обробки.

Тушки птиці бувають напівпотрошені -з видаленим кишечником; потрошені- без внутрішніх органів (крім нирок, легень, і сальника), голови, шиї, і ніг; потрошені з комплектом потрохів і з шиєю - потрошені тушки, в порожнину яких вкладений комплект потрохів (печінка, серце, шлунок)

4. У якому термічному стані надходить птиця на підприємства громадського харчування?

Тушки птиці надходять остиглі, охолоджені, заморожені.

5. Класифікація за вгодованістю

Тушки птиці поділяють на I і II категорії.

6. В якому цеху проводять обробку птиці?

Кулінарну обробку проводять в цеху для обробки птиці і субпродуктів або на дільниці обробки птиці в мясо-рибному цеху.

7.3 яких операцій складається технологічний процес механічної кулінарної обробки птиці?

Обробка сільськогосподарської птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування, обсмалювання, відрубівання голови, шийки, ніжок, крилець, потрошіння, промивання і заправлення або приготування напівфабрикатів.

8. Пояснення характеру і призначення роботи, що запланована на урок, послідовність виконання вправ або самостійної роботи учнів.

Страви з птиці користуються великим попитом у закладах ресторанного господарства, але перед тим, як приступити до приготування страв нам потрібно навчитися правильно дотримуючись технологічного процесу обробляти птицю. Тому, щоб досягнути мети сьогодні на уроці ми будемо виконувати роботу в такому порядку:

- організуємо правильно робоче місце;
- підготовка птиці до обсмалювання ;
- видалення колодок;
- відрубівання голови, шийки, ніжок, крилець;
- потрошіння;
- промивання;
- дамо оцінку якості обробленої птиці.

9. Розгляд інструкційно-технологічних карток.

Пропоную розпочати роботу із розгляду інструкційної картки. Там зазначено послідовність операцій технологічного процесу механічної кулінарної обробки птиці.

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА
Механічна кулінарна обробка птиці

Операція технологічного процесу	Інструкційні вказівки
Розморожування	Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18*С. Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між



собою. Розморожують гусей та індиків 8 год, курей і качок -5-6 год.

Не викладайте птицю для розморожування розрізом в черевці донизу: через нього витікатиме сік.

Обсмалювання



Волосинки, залишки пір'я і пух на поверхні тушки осмалюють. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати.



Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. На великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2.



Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією і обсмалюють газовою горілкою на гнучкою шланзі.

Недорозвинені пір'їнки (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець



У напівпотрошеної птиці відрубують голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять повздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилася разом з тушкою. У тушок курчат залишають всю шкіру шиї разом з тушкою, у курей шкіру відрізують з половини шийки, в індиків, качок і гусей – з двох третіх, щоб закрити місце відрубування шийки і волову частину.



Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують від ліктьового суглоба, а ніжки – від п'ясткового суглоба. Цю операцію здійснюють на спеціальному столі з умонтованою дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

	
Потрошіння   	Ножом роблять повздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки а через горловий отвір – воло і стравохід. Потім вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч.
Промивання 	Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15*С). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишків нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Вимоги до якості

Поверхня шкіри тушок має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічних, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки, два-три прорізи шкіри 2см завдовжки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч.

9. Ознайомлення учнів з устаткуванням, інструментами, інвентарем, сировиною, які застосовуватимуться при виконанні робіт на уроці.

При виконанні робіт на уроці буде використане таке обладнання – виробничі столи, ванни, ваги, газова горілка.

10. Розгляд правил безпеки праці учнів.

При виконанні роботи слід дотримуватися правил безпеки праці.

Повторимо їх.

11. Які правила безпечної експлуатації газової горілки:

1. На газовий балончик закріплюємо саму горілку, щоб зайшла в пази і повертаємо для закріплення, відповідно відкриваємо подачу газу на горілку.
2. Повертаємо регулятор подавання газу на потрібну потужність.
3. Нажимаємо на ричаг подавання вогню, якщо це горілка з вмонтованим пемзи.
4. Якщо горілка без вмонтованої пемзи, то запалюємо за допомогою джерела вогню, підносячи його зверху горілки.
5. Після закінчення роботи:
6. - обов'язково потрібно охолодити горілку;
7. - від'єднати горілку, після її охолодження від газового балончика;
8. - закрити газовий балончик.

Вимоги техніки безпеки, правила санітарії та гігієни під час роботи в лабораторії

- * Перед початком роботи вимити руки з милом та ополоснути їх у 0,2% розчині дезактіну.
- * В процесі роботи стежити за чистотою рук та чистотою робочого місця.
- * Робочі столи, посуд, інвентар, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
- * Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо.
- * Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.

* Після виконання роботи вимити кухонний та столовий посуд.

Особиста гігієна кухаря

* Кухар повинен мати санітарний одяг: халат (куртку), фартух, головне вбирання, прихватку (рушничок).

* Кухар повинен мати спеціальне взуття на гумовій підшві з задниками.

* Перед початком роботи кухар повинен привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся під головне вбирання, не мати на собі ювелірних прикрас, шпильок, годинника, зайвих речей.

* У кухаря нігті коротко підстрижені, без лаку та бруду.

* Перед початком роботи кухар повинен вимити руки з милом та продезінфікувати 0,2% розчином дезактіну.

12. Типові помилки

Проблема	Причини виникнення	Шляхи попередження
На тушці птиці багато пір'я і пуху.	Тушку не підготовлено до обсмалювання полум'ям	Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення.
На тушці в деяких місцях пошкоджена шкіра.	Обсмалювали при сильному полум'ї.	Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир.

Немає чим закрити місце відрубання голови.	Не правильно відрізали шкіру на шиї птиці.	У напівпотрошеної птиці відрубують голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять повздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилася разом з тушкою. У тушок курчат залишають всю шкіру шиї разом з тушкою, у курей шкіру відрізають з половини шийки, в індиків, качок і гусей – з двох третіх, щоб закрити місце відрубання шийки і волову частину.
Оброблені тушки птиці мають залишки води у туловищі.	Не правильно вилложено тушки після промивання.	Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

☐

13. Корисні поради

1. Як обрати курку.
2. Як обрати домашню курку.
3. Як краще зберігати птицю.

14. Закріплення і перевірка засвоєння учнями матеріалу вступного інструктажу.

Тести

1. При якій температурі розморожують птицю?
 - а) при температурі 16-18*С;
 - б) при температурі 16-28*С;
 - в) температурі 16-18*С.
2. Як обробляють тушки птиці перед обсмалюванням?

а) обсушують потоком теплого або холодного повітря, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови)обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови);

б) обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови);

в) обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають сіллю або борошном (від ніжок до голови).

3. На якому рівні шийного хребця відрубують голову птиці?:

а)на рівні першого шийного хребця;

б) на рівні другого шийного хребця;

в) на рівні четвертого шийного хребця.

4. На якому рівні шийного хребця відрубують шию птиці?

а)на рівні першого шийного хребця;

б) на рівні другого шийного хребця;

в) на рівні останнього шийного хребця.

5. При якій температурі води промивають птицю у ваннах з проточною водою ?

а) при температурі 26* C;

б) при якій температурі 15*С;

в) при якій температурі 20*С.

15. Показ і пояснення найбільш раціональних прийомів, способів та послідовності виконання завдань, а також способів контролю якості робіт.

1. **Підготовка до обсмалювання.** Перед обсмалюванням тушки обсушують чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати.

2. Дотримуючись техніки безпеки запалюємо вогонь газової горілки.

3. Птицю обсмалюють полум'ям;
4. Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець.
5. Потрошіння;
6. Промивання тушки;
7. Просушування на лотках.

16. Учні відтворюють показані майстром прийоми:

17. Видача завдань і розподіл учнів по робочих місцях.

Учні одержують завдання, займають робочі місця.

III. Поточний інструктаж.

1. Цільові обходи робочих місць учнів:
 - перевірка організації робочих місць учнів;
 - перевірка правильності виконання трудових прийомів;
 - перевірка застосування учнями прийомів самоконтролю;
 - самостійність учнів при виконанні робіт;
 - дотримання правил безпеки праці.
2. Індивідуальна робота з учнями (допомога учням, які не встигають).
3. При потребі додатковий фронтальний інструктаж для групи.
4. Прийом та оцінювання робіт учнів.
5. Прибирання індивідуальних робочих місць учнів, здавання роздаткового матеріалу.

IV. Заклучний інструктаж.

1. Аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку.
2. Відзначення кращих робіт учнів.
3. Аналіз причин помилок учнів та способи їх усунення.
4. Аналіз виконання правил і вимог безпеки праці та організації робочого місця.
5. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учнів.
6. Повідомлення домашнього завдання, пов'язаного з темою наступного заняття.