

**ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**



**Тема 2.10.
Приготовление,
оформление и отпуск
блюд из мяса. птицы**



- «О, царство кухни!

Кто не восхвалял

Твой синий чад над жарящимся мясом

Твой легкий пар над супом золотым?

Петух, которого, быть может, завтра

Зарежет повар, воспевает хрипло

Веселый гимн прекрасному искусству,

Труднейшему, но благодатному!»

(Э. Багрицкий)

Исключить те блюда, которые не входят в группу холодных блюд из ПТИЦЫ.



**Тема нашего занятия:
«Приготовление и
оформление холодных
блюд из птицы»**

Наша цель: изучить основные правила приготовления холодной закуски из птицы.

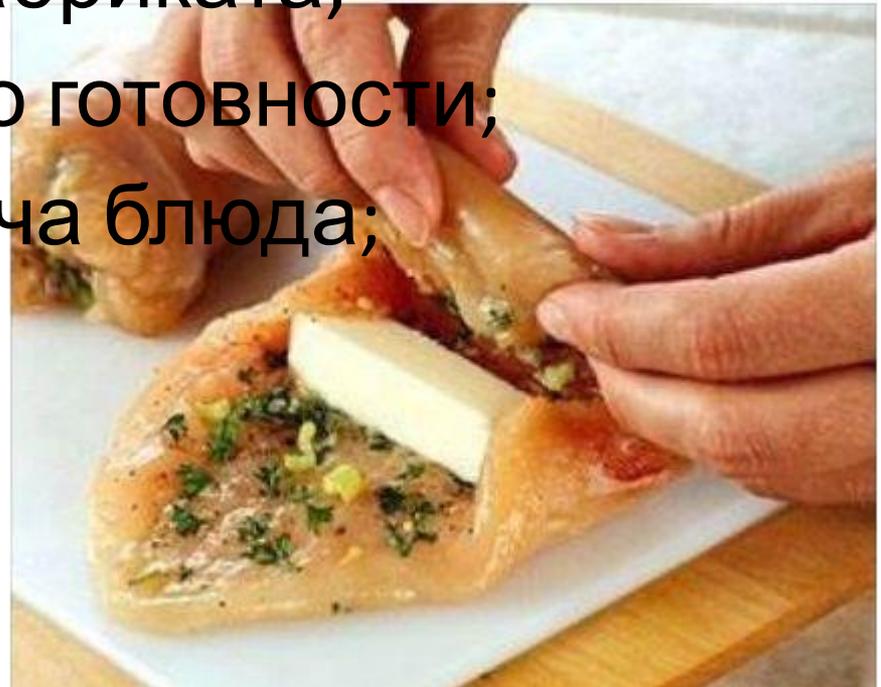
Игра «Ты-мне, я- тебе»



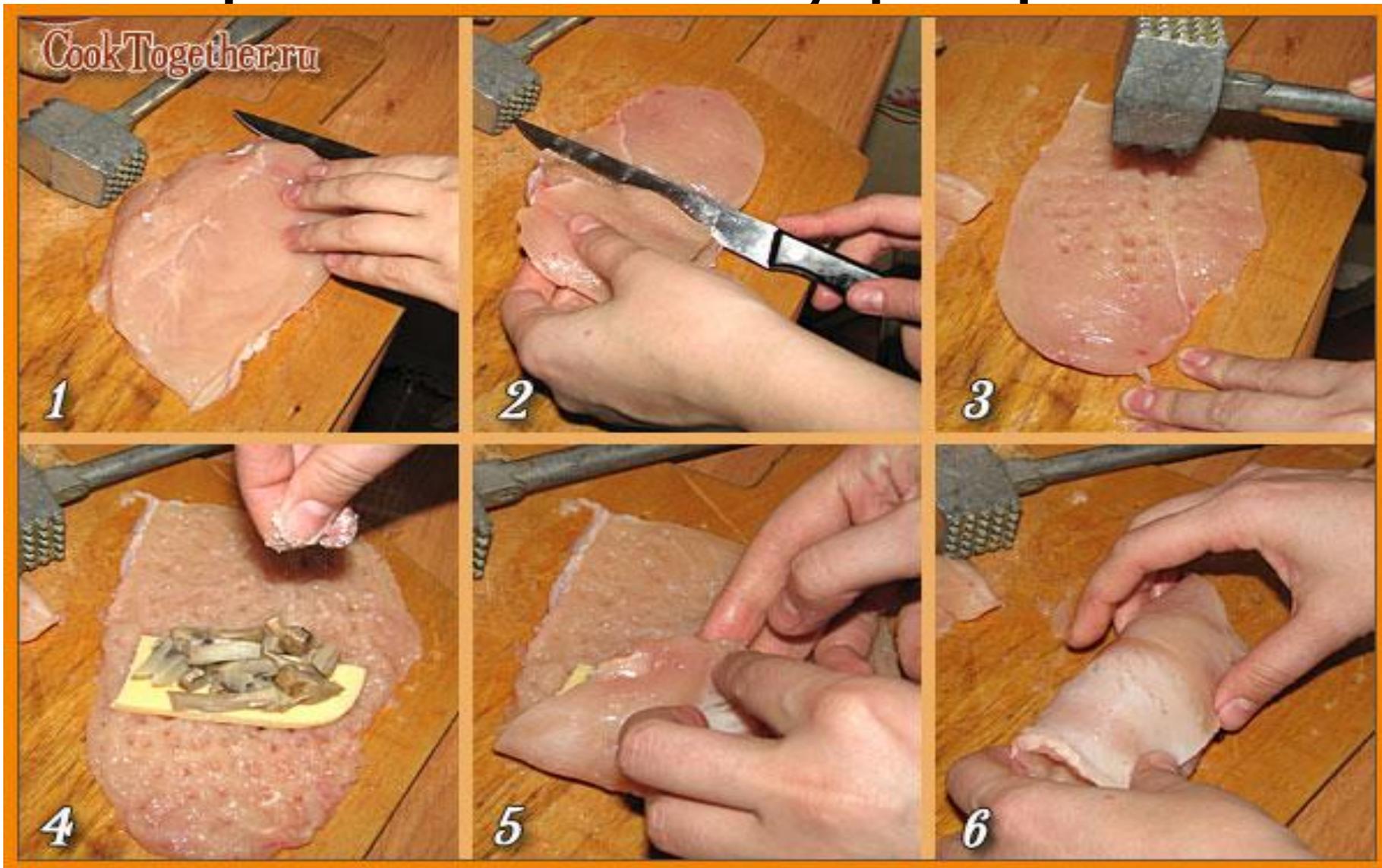
Мастер-класс

(Показ трудовых приёмов)

- - Организация рабочего места;
- - Подготовка куриного филе;
- - Формование полуфабриката;
- - Доведение рулета до готовности;
- - Оформление и подача блюда;



Формование полуфабриката



правила по технике безопасности, санитарии

Подготовка к работе

- оставлять верхнюю одежду, головные уборы в гардеробной;
- ногти должны быть коротко острижены, без лака;
- перед началом работы надеть чистую санитарную одежду, обувь;
- подбирать волосы под колпак или косынку;
- перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом, после чего, вытереть насухо индивидуальным полотенцем;
- В течение рабочего дня, мытье рук с мылом повторяют:
- после каждой производственной операции;
- в случае если работник что-либо поднимал с пола;
- после посещения туалета;
- санитарную одежду менять по мере загрязнения;

Во время работы запрещается:

- — выходить из лаборатории в санитарной одежде.

Завершение работы:

- — участники рабочего процесса убирают рабочие места.

Инструктаж по технике безопасности при работе с ножом



- при работе с ножом соблюдать осторожность;
- правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;
- переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;
- при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;
- о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения.

Инструктаж по технике безопасности при работе с кухонной электроплитой и жарочным шкафом

Перед началом работы

- проверить наличие и цельность ручек, переключателей;
- проверить наличие и исправность заземления (надежность подсоединения к корпусу);
- включить конфорочную плиту или духовку;

Во время работы:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность электроплит, своевременно включить секции электроплиты и переключать их на меньшую мощность;
- не допускать включения конфорок на максимальную мощность и среднюю мощность без загрузки;

Требование безопасности по окончанию работы:

- выключить кухонную электроплиту и после её остывание вымыть горячей водой.

Самостоятельная работа учащихся

- приготовление холодных блюд из птицы (рулет из птицы),

согласно инструкционно-технологической карте.

№ п\п	Название продукта	масса
1	Куриное филе	120
2	Лук репчатый	30
3	Шампиньоны	30
4	Растительное масло	10
5	Соль	По вкусу
6	Перец	По вкусу



Целевые обходы :

- организация рабочего места;
- строгое соблюдение техники безопасности при работе с ножом;
- соблюдение технологии приготовления и оформления рулетов из птицы;
- формирование навыков профессионального самоконтроля;

Заключительный инструктаж

оценка качества приготовленных блюд по следующим показателям:

- внешний вид и оформление рулетов
- правильность нарезки и соблюдение технологии
- вкус и запах
- оригинальность подачи

Рефлексия

Во время урока Я

Познакомился с.....
Нашел новое для себя.....
Выучил.....
Запомнил.....

Прежде Я

Не знал.....
Не понимал.....
Не мог.....

Сейчас Я

Знаю.....
Умею.....
Понимаю.....