

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 31 со спортивным уклоном города Пятигорска
Ставропольского края

357538 Россия, Ставропольский край, г. Пятигорск, улица Мира, 187
телефон (879 3) 98-11-25 факс (879 3) 98-11-25

Конспект урока

Предмет	технология
Класс	8 Б
Учитель	Соколова Н.Б.
Дата урока	14.04.2020 и 21.04.2020
Тема урока	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы.
Основной вид учебной деятельности	Урок получения новых знаний

Ход урока

I. Организационный этап.

- Доброе утро, девочки!

Сегодня мы начинаем изучать новый раздел технологии – кулинарию. Для каждой темы отведено 2 урока по одному уроку в неделю. Один урок – теория. Второй – практика.

Тема нашего сегодняшнего урока: «Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы».

II. Изучение нового материала

Блюда из птицы знакомы людям были еще в древние времена, на стол часто подавали и дичь, и домашнюю птицу. Сегодня мы чаще используем мясо домашней птицы, которое замечательно подходит для приготовления, как вторых блюд, так и супов.

Виды домашней птицы: куры (цыплята бройлеры, цесарки), индейки, утки и гуси.

Бройлер — это гибридный цыпленок, полученный путем скрещивания отселекционированных, сочетающихся линий кур мясных и мясо-яичных пород. Возраст цыплят 2,5 месяца, общий вес достигает 1,4 — 1,6 кг.

Цесарки — близкие родственники домашних кур, индеек и перепёлок. Родина цесарок — Африка, но они прекрасно чувствуют себя в различных районах России. Разводят цесарок для получения диетического мяса, высококачественных яиц.

Мясо дичи: глухари, фазаны, перепела, куропатка, рябчики, тетерева, дикие утки.

Мясо птицы обладает высокой пищевой ценностью.

Пищевая ценность – это свойства пищевого продукта, способные удовлетворить потребность человека в нормальном обмене веществ. Пищевую ценность любого продукта питания в первую очередь определяют питательные вещества его составных частей, биологическая и энергетическая ценность. В мясе птицы в значительных количествах содержатся минеральные вещества, особенно кальций и фосфор, витамины А, В1, В2 и РР.

Мясо домашней птицы содержит больше полноценных белков, чем мясо рогатого скота, в нем меньше соединительной ткани, мышечная ткань мелковолокнистая.

Жир в сравнении с животным лучше усваивается, так как имеет более низкую температуру плавления.

Нередко людям, страдающим различными заболеваниями сердечно-сосудистой системы, прописывают питаться именно мясом птицы. А вот вареную курицу любят все, кто строго следит за своей фигурой. В

курином мясе содержится витамин В2 – рибофлавин. Он укрепляет нервную систему, а также положительно действует на состояние кожи, ногтей и волос.

Американские ученые утверждают, что курица особенно полезна для больных сахарным диабетом, она также помогает снизить количество холестерина. В процессе варки в мясе курицы сохраняются все питательные свойства и вкусовые качества.

Однако если сравнивать мясо домашней птицы и мясо дичи, то в мясе дичи больше питательных веществ, у него высокая пищевая ценность. Мясо дикой птицы намного вкуснее, чем домашней.

При одном взгляде на мясо птицы сразу можно определить, какое это мясо: домашней птицы или пернатой дичи, так как мясо дичи темное и плотное по составу, очень ароматное. Для варки, жарки и тушения используют мясо домашних птиц, а мясо дичи обычно принято только жарить, таким образом можно отлично подчеркнуть изысканный вкус дичи.

В магазине мы чаще всего покупаем курицу уже потрошённую (без внутренностей).

Перед походом в магазин или на рынок за птицей нужно заранее определиться с количеством порций. курица весом около 1,2 кг соответствует приблизительно 4 порциям. С уткой и гусем ситуация несколько иная. У этих птиц (особенно у гуся) кости тяжелые, жира у них много, а мяса мало. Так что на порцию потребуется не меньше 250-350 г птицы с кожей и костями.

Способы определения доброкачественности мяса птицы.

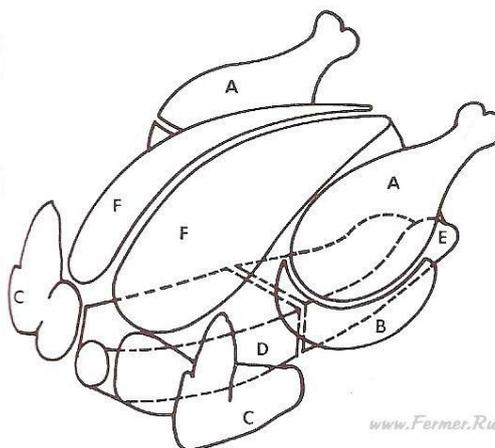
Покупая курицу, обратите внимание на упаковку, она не должна быть повреждена. Внутри упаковки не должно присутствовать розоватых кристалликов льда, поскольку это может свидетельствовать о том, что курицу размораживали и вновь заморозили. А это может повлечь за собой развитие бактерий.

Определить несвежую курицу можно несколькими способами.

- **По запаху.** Курица не должна пахнуть плесенью, не должно чувствоваться кислого запаха. В общем, курица должна пахнуть курицей и посторонние запахи неуместны.
- **По цвету.** Курица, которая начала портиться имеет сероватый или серовато-зеленый цвет. Обратите внимание на задний проход курицы: если встречаются фиолетовые пятна, то курица несвежая. Хорошая курица (свежая) имеет светло-розовый цвет, а кожа может иметь желтоватый оттенок и быть немного увлажненной.
- **По консистенции.** Свежая курица должна быть *на ощупь* упругая, и может быть жирная с легким жиром. Если надавить на курицу, то образовавшаяся вначале вмятинка быстро исчезнет. Если же вмятина так и осталась, а курица на ощупь неприятная и липкая, то такую курицу лучше не покупать, так как срок годности её истек или подходит к концу.
- **Если покупаете целую тушку,** обратите внимание на ротовую полость и клюв. Ротовая полость должна быть розового оттенка, слегка блестеть и не иметь запаха. А клюв глянцевитый, сухой и упругий.
- **Определите молодость куриной тушки по лапкам.** Если они мягкие, белые, с прожилками и имеют мелкие чешуйки – это молодая тушка, а если грубые, желтые и крупные чешуйки - то старая.

Части курицы.

- А – голень
- В – бедро
- А + В - окорок
- С – крыло
- Д – спинка
- Е – гузка
- Ф — грудка



Для разделки необходимо взять маркированную разделочную доску и разделочный нож.

Если у вас одна доска для мяса и других продуктов, тщательно мойте ее моющим средством после каждого использования, обязательно обдавайте её и нож после мытья кипятком. Всегда тщательно мойте руки, рабочие поверхности и посуду после приготовления сырой птицы. Чтобы вытирать сок, вытекающий из сырой птицы, вместо кухонных тряпок и губок старайтесь по возможности использовать одноразовые бумажные полотенца. А если используете многоразовые, стирайте их чаще.

Соблюдайте правила безопасной работы с ножом!

Тепловая обработка

1. варка;
2. тушение;
3. жарение;
4. запекание;
5. приготовление на пару;
6. гриль.

<i>Мясо птицы</i>	<i>Время варки</i>	<i>Время жарки</i>
цыплята	25-30 мин	25— 30 мин
курица	45—60 мин	45—60 мин
индейка	1,5—2 ч	1,5—2 ч
утка	1 ч	50—60 мин
гуси	1—2 ч	1,5—2 ч
рябчики и куропатки	20—30	

Для большинства людей не секрет, что пища, приготовленная на пару, считается самой полезной для здоровья. И это действительно так. Дело в том, что варка с помощью пара, с одной стороны, дает возможность воспользоваться всеми преимуществами тепловой обработки продуктов, а с другой — позволяет избежать негативных последствий этого процесса.

Итак, почему же диетологи рекомендуют готовить пищу именно с помощью пара, а не каким либо другим способом? Причин тому несколько:

Больше витаминов.

Варка на пару — очень деликатный способ термообработки продуктов. Пища не подвергается воздействию очень высокой температуры, как при жарении или запекании. Благодаря этому в продуктах сохраняется намного больше витаминов и других биологически активных веществ.

Без жира.

На пару можно готовить очень легкие низкокалорийные блюда, поскольку в пароварку вам не нужно добавлять никакого жира (жарить же без масла хотя и можно, но на практике это встречается крайне редко, а в результате калорийность жареных блюд обычно слишком высока).

Без канцерогенов.

Кроме того, обработка паром не приводит к образованию опасных для здоровья соединений, что может происходить под влиянием высокой температуры при жарении или запекании.

Блюда из мяса птицы и дичи.

Первые блюда (бульоны, супы),
холодные закуски (студень, холодец, салаты),
котлеты, биточки,
запечённая птица и дичь,
тушёное мясо,
жареное и отварное мясо птицы,
пельмени из куриного мяса,
шашлык,
блюда из куриных потрохов,
запеканки мясные,
пироги и другие.

Куриные потроха – сердце, печень, желудок, почки. Эти субпродукты первой категории богаты белком и минеральными солями, в то время как калорийность их совсем невысока.

Дополнительные мультимедиа материалы, позволяющие глубже усвоить тему по ссылке:

<http://fcior.edu.ru/card/20950/teplovaya-obrabotka-myasa-pticy.html>

<http://fcior.edu.ru/card/21218/prigotovlenie-blyud-iz-file-kurinoj-grudki.html>

<http://fcior.edu.ru/card/21064/prigotovlenie-kurinyh-okorochkov-i-kurinyh-kotlet.html>

для открытия файла в формате OMS перейдите по ссылке и скачайте OMS плеер:

<http://fcior.edu.ru/card/20994/fiziologiya-pitaniya-belki-zhiry-uglevody-vitaminy.html>

Внимательно прочитайте весь модуль и выполните задания для самопроверки.

III. Практическая работа «Приготовление второго блюда из мяса птицы»

Требования безопасности перед началом работы

- Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
- Проверить исправность кухонного инвентаря
- Включить вытяжную вентиляцию.
- Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

Требования безопасности во время работы

- Хлеб, 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. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с их маркировкой.
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.
- Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.
- Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

1. Подобрать рецепт приготовления второго блюда из мяса птицы. Приготовить второе блюдо из мяса птицы.

2. Отправить рецепт и свое фото с готовым блюдом мне на почту: Nina0765@mail.ru, написать класс, фамилию и имя.
3. Отчет о выполнении практического задания прислать на почту до 28.04.2020 г.

Сайт с рецептами: <https://www.koolinar.ru/recipes/vtorye-bluda/bluda-iz-ptitsy>

Пример оформления технологической карты

Название блюда



№	Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1.	Хлеб пшеничный или ржаной	5 – 6 ломтиков	Нарезать толщиной 0,5 см.	Нож, разделочная доска
2.	Масло сливочное	150 гр.	Намазать тонким слоем на хлеб с двух сторон	Нож
3.	Сыр твердых сортов	200 гр.	Нарезать ломтика-ми толщиной 0,3 – 0,4 см.	Нож, разделочная доска
4.	Колбаса вареная	200 гр.		
5.	Зелень петрушки и укропа	4 веточки	Украсить бутерброды	Нож
6.	Все продукты укладывают в определённой последовательности.	9 слоев	хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб, сыр, хлеб, колбаса, хлеб	Блюдо

IV. Закрепление изученного материала.

1. Какие блюда можно приготовить из птицы?
2. Какие требования техники безопасности вы знаете?
3. Назовите виды тепловой обработки?
4. Какие признаки доброкачественности мяса птицы вы знаете?
5. Назовите части курицы.
6. Питательная ценность мяса птицы.
7. Виды домашней птицы.
8. Виды дичи.
9. Что включают в себя куриные потроха?

V. Домашнее задание: выучить конспект.

