**Класс 8**

**Тема: Мясо птицы**

***Цель:***ознакомить с видами домашней птицы и их кулинарным употреблением, способами определения качества птицы, первичной обработкой птицы, видами тепловой обработки, применяемых при приготовлении блюд из домашней птицы, временем приготовления и способами определения готовности кулинарных блюд, разрезанием птицы на части и оформлением готовых блюд при подаче к столу

**Задачи обучения**

1. Обучить механической кулинарной обработке овощей и правилам сохранения витаминов.
2. Повторить материал по технологии приготовления блюд из мяса птицы.
3. Повторить правила санитарии и гигиены и техники безопасности при работе с режущими предметами

***Планируемые результаты:***

*Предметные*:  правильно организовывать свое рабочее место, освоить технологический процесс первичной обработки птицы и правильной нарезки мяса птицы для салата.

*Метапредметные*: соотносить свои действия с планируемыми результатами, уметь организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи, уметь взаимодействовать с людьми и работать в коллективе, высказывать суждения, подтверждая их фактами, овладение элементарными практическими умениями работы с учебником для исследования.

*Личностные*:  осознать необходимость  изучения работы по теме, соотносить  учебное содержание с витагенным опытом, мотивировать отношение к овладению знаниями.

***Универсальные учебные действия:***

*Регулятивные:* планировать свою деятельность под руководством учителя, оценивать работу одноклассников, работать в соответствии с поставленной задачей, сравнивать полученные результаты с ожидаемыми.

*Познавательные:*извлекать информацию из услышанных сообщений, делать анализ и отбор информации, перерабатывать информацию для получения необходимого результата.

*Коммуникативные:* умение общаться и взаимодействовать друг с другом.

**Оборудование:** компьютер, проектор, презентация, раздаточный материал.

**Тип урока:** усвоения новых знаний

**Ход урока:**

**I.Организация класса**

1. Приветствие

2. Проверка присутствующих

**II. Проверка домашнего задания.**

На прошлом уроке мы с вами завершили изучение большой темы по получению, обработке, преобразовании и использовании материалов. Из нее мы узнали, как соединяют металлы, и какие виды обработки металлов существуют на сегодняшний день.

**III. Целеполагание.**

Изучение сегодняшней темы урока я хочу начать из загадки, в ответе которой будет т звучать тема нашего урока.

С хохолочком эта птица,

 Наливаю ей водицы.

А ещё, сказал мой папа,

Я пишу, как она лапой. (Курица) Н. Губская

Наша милая подружка,

Даст нам перьев на подушку,

 Даст яичек для блинов,

Куличей и пирогов. (Курица)

Да, именно про эту, птицу и пойдет речь на нашем уроке, а именно про ее мясо.

Я хочу, чтобы вы сами сформулировали, что именно мы дожны будем рассмотреть с данной темы на уроке?

Сегодня на уроке….

Я хочу узнать….

Хочу научится….

 Хочу выяснить…

Мне интерестно…..

Да, вы все верно сказали. На сегодняшнем уроке мы с вами должны:

* познакомиться с видами домашней птицы и дичи;
* узнать о пищевой ценности мяса птицы и дичи и его ролью в питании человека;
* познакомиться со способами определения доброкачественности мяса и способами разделки курицы;
* выбирать оптимальный и полезный способ тепловой обработки мяса птицы.

**III.Актуализация опорных знаний**

Вы знаете, что в нашей стране активно пропагандируется здоровый образ жизни.

Назовите мне, пожалуйста, три основных его составляющих (**спорт, сон, питание**).

Поговорим о питании, мы с вами на этом уроке попробуем ответить на 3 важных вопроса (**Сколько, что и как!**)

Сколько надо есть? (не больше чем затрачивает энергии организм).

Как надо есть? (Пища должна поступать в организм регулярно, в определенном режиме).

Что надо есть? (пища должна быть сбалансированной, содержать белки, жиры и углеводы).

 Приведите пример продуктов, которые соответствуют здоровому питанию? (каши, овощи, фрукты, мясо птицы и т.д.)

Вот вы столько много привели примеров полезных продуктов, но как вы уже сказали, мы поговорим только об оном из них.

Полезный и вкусный источник легкоусвояемых животных белков, витаминов и жирных кислот, и **сегодня** оно доступно всем. А вы никогда не задумывались – а как же было раньше? С каких пор употребляют мясо курей в пищу?

Домой вам было опережающие задание, в котором вы должны были найти исторические факты, в которых было бы указано употребление этого мяса в рационе людей.

Мясо — один из самых древних продуктов питания человека. Блюда из птицы знакомы людям были еще в древние времена, на стол часто подавали и дичь, и домашнюю птицу.

К XVIII веку широко распространились куры и в странах Европы, а в иных местах стали самым дешевым и доступным для всех мясным продуктом.

Так было и на Корсике. Остров буквально кишел курами. В бедных семьях их чаще всего просто отваривали — таким образом, получались и суп, и отварное мясо на второе.

Рассказывают, что, употребляя птицу почти ежедневно в течение трех десятилетий (и в детстве и в годы военной службы), Наполеон, в конце концов, приобрел к ней стойкое отвращение и, став консулом, а затем и императором, приказал своим поварам, чтобы они никогда, ни под каким видом не смели ему подавать курицу. Ослушнику грозила гильотина. Все свято исполняли требования Наполеона.

До тех пор, пока его поваром не стал Лягюпьер. Это был виртуоз кулинарного искусства, не привыкший к тому, чтобы ему мешали в его кулинарных замыслах и придумках. Он молча выслушал распоряжение императора и на следующий день подал ему на обед... курицу, причем никак, внешне не замаскированную. Наполеон был вне себя от бешенства.

Вызванный для объяснения Лягюпьер, хладнокровно заявил императору, что последний волен его казнить, но пусть вначале попробует хотя бы кусочек блюда. Если оно не понравится, то Лягюпьер готов расстаться со своей головой. Удивленный Наполеон из любопытства попробовал блюдо кулинара и был поражен, что оно не имеет специфического запаха и вкуса куриного мяса, столь раздражающего его.

С тех пор Лягюпьер получил разрешение включать куриное мясо в императорское меню и каждый раз готовил птицу так, что вкус ее был иным.

История эта поучительна. Ведь приедается любая пища, и мясо тоже, если из него готовить одно и то же. Искусный же повар из одного вида мяса всегда может приготовить множество не похожих по вкусу блюд.

**IV.Мотивация учебной деятельности**

**Упражнение «Микрофон»**

1. Какие блюда можно приготовить из курицы? (ассоциативный куст)

2 Как вы думаете, какие виды тепловой обработки можно использовать для приготовления блюд из домашней птицы? (

**IV.Изучение нового материала**

**Сообщение темы и цели урока**

**Как мы уже сказали, мясо птицы** - важная составляющая здорового питания, признанный во всем мире фаворит среди мясных блюд, считается диетическим продуктом.

 А к мясу птицы мы относим только куриное мясо?

Давайте поработаем с учебниками. Откройте учебники на страничке 80.

Несколько минут ознакомьтесь с данным в этом параграфе материалом.

Кто сможет мне ответить, какую еще птицу мы относим к сельскохозяйственной? (кур, цыплят, индеек, гусей, уток)

Почему мясо птицы считается диетическим?

(Содержание полноценных белков в птице выше, чем в говядине, а жир легкоплавкий, поэтому мясо птицы легче усваивается организ­мом человека. Большое количество экстрактивных веществ обуслов­ливает особые вкусовые качества птицы. Особенно ценятся блюда из филе птицы, так как они имеют более нежную консистенцию и содер­жат больше азотистых веществ.)

Какие виды птиц относятся к дичи?

(Глухарей, белых куропаток, дроздов, валь­дшнепов (лесная); серых и красных куропаток, коростелей, перепелов (полевая); бекасов, кроншнепов, болотных курочек (болотная); диких гусей и уток (водоплавающая)

Почему говорят, что мясо дичи вкуснее домашнего?

Мясо дичи отличается горьковатым привкусом, в нём содержится большое количество веществ, возбужда­ющих аппетит.

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

Найдите и запишите этапы механической кулинарной обработки птицы

**Механическая обработка птицы состоит из нескольких этапов.**

**Удаление перев**

**Удаление головы, шеи, ножек**

***Потрошение***—удаление внутренних органов и сальника.

***Ощипывание***—удаление волосков, остатков перьев и пуха с тушки птицы.

***Промывание*** выпотрошенной птицы выполняют проточной водой при температуре не выше 15 °С. При промывании удаляют сгустки кро­ви, загрязнённые остатки внутренностей.

***Внимание!***

Промывать тушку продолжительное время не рекомендуется, так как при этом происходят большие потери питательных веществ. Промытую тушку обсушивают.

В настоящее время в магазины поступают уже ощипанные и вы­потрошенные тушки птиц.

Перед походом в магазин или на рынок за птицей нужно заранее определиться с количеством порций. На каждого взрослого необходимо в среднем 120-230 г сырого птичьего мяса с костями и кожей или 130-150 г филе. Таким образом, 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.

А если мы купили замороженную курицу, как правильно ее разморозить?

***Оттаивание.*** Тушки птицы продаются охлаждёнными или заморо­женными. Мороженую птицу кладут спинкой вниз, по возможности расправляют шейку и ножки и оттаивают при комнатной температуре.

Но как же выбрать качественный продукт?

***Способы определения доброкачественности мяса.***

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 чувствовать кислого запаха. В общем, курица должна пахнуть курицей и посторонние запахи неуместны.

• ***По цвету.*** Курица, которая начала портиться имеет сероватый или серовато-зеленый цвет. Обратим 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.

• 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.

Как определить молодость куриной тушки?

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

Давайте представим, что мы пришли в магазин. Нам нужно купить куриную тушку или какую-то определенную часть курицы для блюда. Что из представленного мяса вы бы взяли?

Мясо мы купили. При помощи каких видов тепловой обработки я могу его приготовить?

(сварить, потушить, пожарить,блюда из рубленого мяса птицы)

 Работа с карточками.

**Отварная птица**. Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, ре­же — гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке, приготавливают соус. Продолжи­тельность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери массы при варке птицы составляют 25%.

Варка осуществляется в большом количестве жидкости (основным способом), на пару и путём припускания. Заправленную целую тушку птицы кладут в кастрюлю, заливают горячей водой (2—2,5 л на 1 кг продукта) и доводят до кипения (100 °С), снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые коренья, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85—90 °С. Соль добавляют в конце варки.

Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в тол­стой части мякоти ножки. Если игла свободно проходит, а вытекаю­щий из прокола сок прозрачный — птица готова. Время варки цыплят 20—30 мин, молодых кур — 50—60 мин.

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и разделывают на порции по два кусочка (один от окорочка и другой от филе).

При подаче к столу в тарелку кладут припущенный рис, картофель­ное пюре или отварной картофель, рядом порцию птицы, поливают соусом или сливочным маслом.

**Жареная птица**. Птицу жарят целыми тушками или порционными кусками основным способом в жарочном шкафу и реже во фритюре. Жидкость, оставшуюся на противне, используют для поливки птицы при подаче к столу.

Целую тушку птицы натирают солью с поверхности и изнутри, укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная температу­ра в духовом шкафу должна быть 200—250 °С, через 10 мин температу­ру снижают до 160 °С и доводят птицу до готовности. Во время жаре­нья тушку периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

Для порционирования тушку разрубают пополам в продольном направлении, каждую половину делят на филе и ножку и разделывают на одинаковое количество кусочков. Гарниром может быть жареный картофель, тушёная капуста и т. д.

Дополнительно можно подать салаты из сырых овощей, солёные и маринованные огурцы, помидоры, мочёные яблоки. Варианты оформления блюд из курицы представлены на рисунке 1.5.

**Тушёная птица**. Птицу и дичь тушат порционными и мелкими ку­сками. Вначале их жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добав­лением кореньев, лука, специй.

При тушении блюда приобретают особый вкус и сочность; кроме того, продукты, которые не размягчаются при жарке (старая птица), при тушении доводятся до готовности.

Для тушения используют кастрюли и сотейники, а также порцион­ные огнеупорные керамические горшочки.

**Блюда из рубленого мяса птицы.** Из птицы и дичи (из филе и мяса ножек) готовят котлетную массу, которую порционируют, панируют в сухарях и формуют котлеты или биточки (рис. 1.6). Обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, затем доводят до готовности в ду­ховом шкафу.

Работа в группах.

 Мы с вами рассмотрели виды тепловой обработки мяса курицы. А теперь давайте рассмотрим требования к качеству приготовления. Работаем в группах. Соедините линиями вид тепловой обработки и требования к качеству.

**Требования к качеству**

***Отварная птица***

Цвет мяса от серо-белого до светло-кремового.

Консистенция мягкая, сочная.

Вкус в меру солёный, без горечи.

Аромат, присущий данному виду птицы.

Цвет бульона прозрачный.

***Жареная и запечённая птица***

Корочка румяная.

Цвет филе белый, окорочков — серый или светло-коричневый. Консистенция мягкая, сочная.

Кожа чистая, без остатков пера, кровоподтёков.

Вкус в меру солёный, с привкусом используемых специй и пряно­стей.

***Тушёная птица***

Блюда приобретают особый вкус и сочность.

Аромат, присущий данному виду птицы.

При приготовлении используют керамические горшочки.

.

***Котлеты и биточки***

Вкус нежный, сочный.

Консистенция мягкая, с хрустящей корочкой.

Панировка не отстаёт от кулинарного изделия.

Отсутствует вкус хлеба.

Цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого.

**V. Повторение изученного материала**

1. Какие виды птиц относятся к домашним, а какие — к дичи?
2. Почему мясо птицы считается диетическим?
3. Какие блюда можно приготовить из птицы?

6. По каким признакам определяют свежесть мяса птицы?

 **Подведение итога урока?**

1. Какую тему изучали на уроке?

2. Что нового узнали?

Я узнал..

Я научился…

Мне понравилось…

Я выяснил..

**VI.Рефлексия**

1. Достигли ли мы целей поставленных в начале урока?
2. Где пригодятся полученные знания?

**VII.Домашнее задание**

**Творческое задание. Найти и записать в тетрадь блюда, в состав которых входит мясо курицы. Кто хочет оценку 4-5, нужно не только указать блюдо, а и указать, к какой национальной кухни оно относится.**

 **Оценки**

Соедините линиями вид тепловой обработки и требования к качеству

|  |  |
| --- | --- |
| ***Жареная и запечённая птица***  | Цвет мяса от серо-белого до светло-кремового.Консистенция мягкая, сочная.Вкус в меру солёный, без горечи.Аромат, присущий данному виду птицы.Цвет бульона прозрачный. |
| ***Тушёная птица*** | Корочка румяная.Цвет филе белый, окорочков — серый или светло-коричневый. Консистенция мягкая, сочная.Кожа чистая, без остатков пера, кровоподтёков.Вкус в меру солёный, с привкусом используемых специй и пряно­стей. |
| ***Отварная птица*** | Вкус нежный, сочный.Консистенция мягкая, с хрустящей корочкой.Панировка не отстаёт от кулинарного изделия.Отсутствует вкус хлеба.Цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. |
| ***Котлеты и биточки***  | Блюда приобретают особый вкус и сочность.Аромат, присущий данному виду птицы.При приготовлении используют керамические горшочки.. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Соедините линиями вид тепловой обработки и требования к качеству

|  |  |
| --- | --- |
| ***Жареная и запечённая птица***  | Цвет мяса от серо-белого до светло-кремового.Консистенция мягкая, сочная.Вкус в меру солёный, без горечи.Аромат, присущий данному виду птицы.Цвет бульона прозрачный. |
| ***Тушёная птица*** | Корочка румяная.Цвет филе белый, окорочков — серый или светло-коричневый. Консистенция мягкая, сочная.Кожа чистая, без остатков пера, кровоподтёков.Вкус в меру солёный, с привкусом используемых специй и пряно­стей. |
| ***Отварная птица*** | Вкус нежный, сочный.Консистенция мягкая, с хрустящей корочкой.Панировка не отстаёт от кулинарного изделия.Отсутствует вкус хлеба.Цвет на разрезе от светло-серого до кремово-серого. |
| ***Котлеты и биточки***  | Блюда приобретают особый вкус и сочность.Аромат, присущий данному виду птицы.При приготовлении используют керамические горшочки.. |

**Виды тепловой обработки**

 **Отварная птица**. Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, ре­же — гусей и уток, для холодных блюд можно использовать дичь. Из бульона, полученного при варке, приготавливают соус. Продолжи­тельность варки зависит от вида птицы, возраста и колеблется от 20 мин до 1,5 ч. Потери массы при варке птицы составляют 25%.

Варка осуществляется в большом количестве жидкости (основным способом), на пару и путём припускания. Заправленную целую тушку птицы кладут в кастрюлю, заливают горячей водой (2—2,5 л на 1 кг продукта) и доводят до кипения (100 °С), снимают пену, добавляют репчатый лук, нарезанные белые коренья, соль, нагрев уменьшают и варят при температуре 85—90 °С. Соль добавляют в конце варки.

Готовность птицы определяют проколом поварской иглой в тол­стой части мякоти ножки. Если игла свободно проходит, а вытекаю­щий из прокола сок прозрачный — птица готова.

Сваренную птицу вынимают, дают ей остыть и разделывают на порции по два кусочка (один от окорочка и другой от филе).

 **Жареная птица**. Птицу жарят целыми тушками или порционными кусками основным способом в жарочном шкафу и реже во фритюре. Жидкость, оставшуюся на противне, используют для поливки птицы при подаче к столу.

Целую тушку птицы натирают солью с поверхности и изнутри, укладывают на противень спинкой вниз. Первоначальная температу­ра в духовом шкафу должна быть 200—250 °С, через 10 мин температу­ру снижают до 160 °С и доводят птицу до готовности. Во время жаре­нья тушку периодически переворачивают и поливают выделившимся жиром и соком.

 Для порционирования тушку разрубают пополам в продольном направлении, каждую половину делят на филе и ножку и разделывают на одинаковое количество кусочков. Гарниром может быть жареный картофель, тушёная капуста и т. д.

 **Тушёная птица**. Птицу и дичь тушат порционными и мелкими ку­сками. Вначале их жарят целиком или нарубленными кусками, затем тушат в соусе или бульоне с добав­лением кореньев, лука, специй.

При тушении блюда приобретают особый вкус и сочность; кроме того, продукты, которые не размягчаются при жарке (старая птица), при тушении доводятся до готовности.

Для тушения используют кастрюли и сотейники, а также порцион­ные огнеупорные керамические горшочки.

 **Блюда из рубленого мяса птицы.** Из птицы и дичи (из филе и мяса ножек) готовят котлетную массу, которую порционируют, панируют в сухарях и формуют котлеты или биточки (рис. 1.6). Обжаривают с обеих сторон до румяной корочки, затем доводят до готовности в ду­ховом шкафу.