

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

МАСТЕР-КЛАСС

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУЛЕТА ИЗ ПТИЦЫ

Мастер производственного обучения
первой квалификационной категории

М.В. Веретенникова

Усть-Илимск, 2019

Введение

Мастер-класс – одна из самых перспективных форм , организующих обмен творческим опытом

Цель мастер-класса: создание условий для полноценного проявления и развития педагогического мастерства на основе организации работы с демонстрацией приемов создания блюд и кулинарных изделий.

Задачи мастер-класса:

- Ознакомиться с опытом работы мастера п/о по приготовлению рулета из птицы и элементов оформления;
- Передача мастером своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и форм педагогической деятельности;
- Рефлексия собственного профессионального мастерства

Методы проведения:

1. Словесные: комментирование;
2. Наглядные: демонстрация технологии приготовления рулета из птицы и элементов оформления;

Материально-техническое оснащение проведения мастер-класса:

Методическое обеспечение:

- план-конспект мастера;
- технологические карты.

Оборудование: производственные столы, блендер, эл. печь.

Инвентарь и инструменты: отбивной молоток, ложки, разделочные доски, ножи, пищевая пленка

Посуда: кастрюля

Сырье: курица, сливки 33% жир. морковь, фисташки

Форма проведения: демонстрация творческого мастерства с комментированием

План-конспект мастер-класса

Тема : «Приготовление рулета из птицы».

Каждой из нас порой хочет удивлять своих студентов ,коллег и друзей своими умениями. Это можно сделать с помощью оригинальных искусных рецептов, необычных заморских продуктов или просто благодаря интересным новинкам в мире кулинарии. Сегодня я подготовила для Вас простой и универсальный рецепт рулета из птицы: он выручит вас и в праздник и в будни. Секрет заключается в простоте, ведь все гениальное - просто!

Блюда из птицы содержат полноценные белки, легкоплавкий жир, экстрактивные вещества, придающие хорошие вкусовые качества блюдам. Мясо более нежное легче переваривается в нем меньше соединительной ткани по сравнению с мясом крупного и мелкого скота.

По диетическим свойствам особенно ценно мясо кур и индеек. В грудке преобладают белые мышечные волокна, поэтому его называют белым. Оно быстрее переваривается, более полно усваивается, его часто рекомендуют нуждающимся в усиленном питании.

Итак, мы начинаем:

Шаг №1

Подготовить рабочее место: миски, отбивной молоток, блендер, пищевая пленка. Подготовить продукты: курица, морковь, фисташки, сливки 33% жирности.



Шаг №2

У курицы удалить кожу, разделить кожу, с ножки снять мякоть.



Шаг №3

Мясо с ножки измельчить блендером, добавить сливки, соль, перец. Грудку разрезать на 4 части, отбить, посолить, поперчить. Морковь нарезать брусочками, отварить.



Шаг №4

На пищевую пленку выкладываем кожу, расправляем ее. Сверху выкладываем подготовленную грудку.



Шаг №5

На грудку сверху выкладываем подготовленную кнельную массу.



Шаг №6

На кнельную массу выкладываем морковь и фисташки



Шаг №7

Сворачиваем рулет с помощью пищевой пленки



Шаг №8

Отвариваем в воде с добавлением соли, перца горошком, лаврового листа в течении 40 минут на слабом огне

Затем рулет развернуть и обжарить на сковороде. В горячем виде отличное блюдо на обед, в холодном – замечательная закуска.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1. Курица- ½ шт.***
- 2. Сливки 33%жир. – 100гр.***
- 3. Морковь- 100гр.***
- 4. Фисташки – 50гр.***

Заключение

Мастер-класс есть уникальная форма накопления профессионализма мастеров. Культура передачи своего профессионального опыта есть определенный результат мастерства педагога. Такой результат возможен в следствии успешного повышения своей квалификации, в том числе и осуществляемого на своем рабочем месте мастера производственного обучения.

Основные преимущества мастер-класса – это уникальное сочетание короткой теоретической части и индивидуальной или групповой работы, направленной на приобретение и закрепление практических знаний и навыков по профессии.

Я считаю, что мастер-классы по кулинарному искусству на сегодняшний день являются неотъемлемой частью педагогического процесса в нашем техникуме. Именно на подобных мероприятиях мастера п/о и преподаватели спецдисциплин проникаются идеями творческой активности и художественного поиска.

Я всем желаю больших творческих успехов в работе. Благодарю за внимание.