

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ АГРОФИРМА»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ОТКРЫТОГО УРОКА

по УП. 04 Приготовление блюд из рыбы
на тему:

«Приготовление блюд из рыбы, жареной во фритюре»



Разработал:
мастер п/о Половинка Т.И.

пгт. Комиссаровка

План
учебной практики по ПМ 04
«Приготовление блюд из рыбы»
профессия: 19.01.17 «Повар-кондитер»

Тема программы: ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»

Тема урока: «Приготовление блюд из рыбы, жареной вофритюре»

Цели урока:

Образовательные:- обучить обучающихся трудовым действиям и приемам по приготовлению блюда;

усовершенствовать трудовые действия и приемы по первичной обработке продуктов и приготовлению полуфабрикатов;

- обучить рациональной организации рабочего места;
- закрепить знания и умения по подготовке к работе оборудования;
- научить обучающихся работать в коллективе;
- учить пользоваться технической документацией; Способствовать

формированию профессиональных компетенций у обучающихся:

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

Развивающие:- научить обучающихся умениям рационально организовывать и планировать свой труд; научить обучающихся предвидеть возможные виды брака;

-научить обучающихся применять теоретические знания на практике;

научить обучающихся решать нестандартные производственные ситуации, сложившиеся в процессе практической работы;

- учить обучающихся производить сравнение и выделять существенные признаки сравниваемых объектов и процессов;

способствовать развитию внимания и познавательного интереса обучающихся.

- формировать профессиональную самостоятельность и умения самоконтроля, а также ответственности за конечный результат. Способствовать развитию профессиональных компетенций у обучающихся:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

Воспитательные: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Методическая цель: Методика формирования самостоятельности обучающихся, при помощи использования письменного инструктирования.

Задачи: Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении блюд из рыбы, жареной во фритюре.

Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.

Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы.

Произвести органолептическую оценку приготовленного блюда, научиться выявлять виды дефектов, брака.

Тип урока: Урок освоения трудовых приемов и операций.

Методы обучения: Словесный, наглядный, практический

Форма организации учебно-производственной

деятельности обучающихся: Фронтальная, коллективная (бригадная)

Время на тему: 6 часов

Изготавливаемое изделие: 1 Рыба, жареная с зеленым маслом.

Межпредметные связи:

1. МДК 01.01 Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.

1.1 Блюда и гарниры из жареных овощей.

2. ОП.03. «Технологическое оснащение и организация рабочего места.»

2.1 Варочно-жарочное оборудование.

2.2 Правила безопасного использования теплового оборудования.

3. ОП.01. Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве».

3.1 Санитария и гигиена в пищевом производстве.

3.2 Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления.

3.3 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

3.4 Основы гигиены труда, личной гигиены и производственной санитарии.

3.5 Гигиенические и противоэпидемиологические требования на ПОП.

4. ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров».

4.1 Физиология питания.

4.2 Основы товароведения продовольственных товаров.

4.3 Пищеварение и усвояемость пищи.

Материально - техническое оснащение урока:

Посуда и инвентарь: тарелки, разделочные ножи и доски (С.Р) и (С.О), скребки, шпажки, лотки для панировок и для полуфабрикатов, тарелки плоские, дуршлаг или металлическое сито.

Оборудование: холодильный шкаф, электрофритюрницы, рабочие столы, жарочный шкаф, настольные весы.

Сырье: рыба, мука, соль, белая панировка, фритюр, перец, яйца, картофель, помидор, огурец, зелень, лимон.

Дидактический материал:

1. Инструкционные карты.
2. Критерии оценок.
3. Ведомость индивидуальных знаний и умений учащихся.
4. Рецептура блюда.
5. Технологические схемы

Технические средства обучения:

Ноутбук.

Используемая литература:

- Н.А.Анфимова «Кулинария», 2010 г
Н.Э. Харченко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 2010г.
Г.И. Поскребышева «Рыбная кухня»
А.Н. Ермаков «Донская кухня»

Интернет-ресурсы:

<http://pbprog.ru/databases/food/35/462.php>

<http://knigakulinararu/books/item/f00/s00/z0000006/st040.shtml>

<http://images.vandex.ru/vandsearch?text=>

<http://allrecipe.ru/bludaizribi> view-2 7.htm

<http://www.gotovim.ru/recepts/sbs/zelmaslo.shtml>

ОРГАНИЗАЦИЯ И ХОД УРОКА:

I. Организационный этап: 2-3 минуты.

1. Приветствие обучающихся.
2. Проверить списочный состав обучающихся (доклад дежурного)
3. Провести осмотр внешнего вида обучающихся, соответствие одежды безопасным условиям работы и требованиям эстетики труда, руководствуясь правилами санитарии и гигиены.
4. Организация внимания и готовности обучающихся к уроку.
5. Деление группы на бригады.

II. Вводный этап: 35-40 минут.

1. Сообщение темы урока.
2. Сообщение целей урока.
3. Актуализация опорных знаний путём:
 - фронтального опроса
 - карточек - заданий
 - составления технологических схем
 - тестового опроса)

4. Инструктирование по теме урока: показ мастером п/о приемов нарезки, панирования, формования и жарки рыбы восьмеркой. В процессе показа привлекаются учащиеся к нарезке картофеля брусочками и жарки во фритюре, а также к нарезке украшений из овощей и лимона. Мастер предлагает учащемуся повторить приемы по приготовлению п/ф и жарке рыбы.

5. Объяснение приёмов, способов работы: использования технологических схем, и инструкционных карт: работая сегодня в учебном цехе вы можете осуществлять работу, используя технологические схемы и инструкционные карты, а также рисунки готового блюда. После организации рабочего места необходимо начать выполнение работы с более трудоемкого процесса - первичной обработки рыбы и разделки рыбы на чистое филе. Затем перейти к первичной обработке овощей для приготовления соуса и гарнира. Обязательно пользоваться настольными весами.

6. Объяснение приёмов самоконтроля и контроля мастера п/о: осуществлять самоконтроль технологической операции вы должны путем использования имеющихся у вас на столе письменных средств инструктирования. Мною будут систематически проводиться индивидуальные обходы с целью выявления нарушений и оказания помощи нуждающимся учащимся.

7. Закрепление знаний безопасных условий труда: работая сегодня вы должны соблюдать следующие правила техники безопасности:

- работая с ножом, лезвие должно касаться первой фаланги ваших пальцев, ногти должны быть подогнуты.

- при работе с электрофритюрницей вы закладываете продукт в сетку, которую предварительно извлекаете из рабочей камеры, затем аккуратно опускаете ее в разогретый до 170 - 180 °С фритюр. Не допускать попадания воды в рабочую камеру. После окончания процесса жарки вы аккуратно вынимаете сетку, даете стечь лишнему жиру и перекладываете на предварительно подготовленный противень.

- при дожаривании изделия дверца жарочного шкафа открывается до упора, выходит горячий воздух, и только после этого вы наклоняетесь к рабочей камере и выполняете необходимую технологическую операцию.

- в случае проливания жидкости на пол, необходимо остановить работу и произвести санобработку поверхности.

- в процессе работы пользоваться сухими салфетками и прихватками.

8. Распределение и разъяснение заданий учащимся по выполнению операций и упражнений: каждый член бригады должен выполнять определенную технологическую операцию так, чтобы все ингредиенты блюда были готовы одновременно.

9. Сообщение норм времени, критериев оценок: на работу вам отводится 4 часа 30 минут.

10. Разъяснение организации рабочего места: разделочная доска должна находиться на расстоянии 15 см от края стола. Вы стоите к столу в пол-оборота. Слева в таре находится обрабатываемый продукт, справа тара с обработанным продуктом. Перед вами - тара с отходами; впереди, на расстоянии вытянутой руки находятся специи.

Панировка расположена в лотках.

11. Подведение итогов вводного инструктажа: ответить на вопросы, которые могут возникнуть у обучающихся.

Безопасность и охрана труда в рыбном цехе.

Администрация предприятия обязана обеспечить безопасность работы на всех рабочих участках. Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды.

Производственные столы и ванны должны быть без острых углов.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места.

После окончания работы тщательно промывать и протирать все машины. Ножи должны иметь прочно закрепленные ручки и острые лезвия.

Рыбу можно вынимать из ванн только специальными черпаками.

III. Основной этап: 4 часа 30 минут

1 Деятельность обучающихся: организация рабочих мест, первичная обработка продуктов, разделка рыбы на чистое филе, нарезка овощей, варка соуса, формование п/ф, жарка п/ф и гарнира, дожаривание в жарочном шкафу п/ф, порционирование, украшение и отпуск блюда. Уборка рабочего места.

2 Самоконтроль выполнения технологических операций, требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены, организации рабочего места путём использования: инструкционных карт и технологических схем.

3 Деятельность мастера п/о: наблюдения, индивидуальное инструктирование, целевые обходы:

- Обход с целью проверки организации рабочих мест и первичной обработки продуктов.

Обратить внимание на обучающихся бригады № 1.

- Обход с целью проверки последовательности технологического процесса разделки рыбы на чистое филе.

- Обратить внимание на всех обучающихся.

- Обход с целью проверки правильности формования п/ф и оказания помощи нуждающимся обучающимся.

- Обход с целью проверки соблюдения правил санитарии и гигиены, а также соблюдения правил техники безопасности.

В случае обнаружения нарушений остановить работу всей группы и сделать соответствующие замечания.

- Обход с целью контроля по порционированию и оформлению блюда.

4 Принять работу и проверить чистоту рабочих мест.

- Самооценка обучающимися изготовленных блюд, затем оценка внешнего вида блюд мастером п/о.

- Проведение дегустации блюд мастером п/о и обучающимися.

IV. Заключительный инструктаж: 20 минут.

1 Подвести итоги работы за день.

2 Сообщить оценку за работу по бригадам.

3 Выставить индивидуальные оценки с полным анализом.

4 Отметить лучшую бригаду и лучших обучающихся.

5 Разобрать ошибки, допущенные в работе.

6 Сообщить тему следующего урока: «Приготовление блюд из запечённой рыбы»

7 Выдать домашнее задание: составить технологическую схему приготовления блюда «Рыба запеченная по-русски»

8 Провести уборку рабочих мест.

9 Провести уборку лаборатории.

Мастер п/о: _____/Т.И.Половинка

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

По приготовлению блюда «**РЫБА, ЖАРЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ**»

Посуда и инвентарь: доски и ножи разделочные, кастрюли, сотейники, лотки для укладки

п/ф, шумовка, шпажки, тарелки

Оборудование: холодильный шкаф, рабочий стол, настольные циферблатные весы, фритюрница, жарочный шкаф.

| № | Упражнения | Порядок выполнения |
|---|-------------------------|--|
| 1 | 1 Подготовка | <ul style="list-style-type: none"> -Проверяем готовность фритюрницы к работе (исправность, санитарное состояние) -Заливаем фритюр в рабочую емкость. -Разогреваем фритюр до 180*С |
| 2 | 2 Жарка полуфабрикатов | <ul style="list-style-type: none"> -Подготовленный полуфабрикат, скрепленный металлической шпажкой, опускаем осторожно в разогретый жир. -Жарим до образования румяной корочки. -Вынимаем из жира, удаляем шпажку. -Доводим до готовности в жарочном шкафу. |
| 3 | 3 Приготовление гарнира | <ul style="list-style-type: none"> -Производим первичную обработку нарезаем его на брусочки. -Хорошо обсушиваем, опускаем в разогретый до 170- 180*С фритюр и жарим до образования румяной корочки и готовности. -Готовый картофель вынимаем, даем стечь жиру. -Посыпаем мелкой солью и встряхиваем. |
| 4 | 4 Отпуск блюда | <ul style="list-style-type: none"> -Жареную рыбу укладываем на тарелку. -Рядом размещаем картофель фри или овощной гарнир. -На рыбу укладываем кружочек хорошо охлажденного зеленого масла. -Украшаем зеленью фри и долькой лимона. -Отдельно подаем соус томатный. |

Требования к качеству: Поверхность рыбы покрыта равномерно панировкой, сохранена, корочка от золотистого до светло - цвета, допускается легкое отставание панировки. Консистенция мягкая, сочная; мясо слегка отделяется вилкой, но не дряблое. Вкус рыбы - специфический. Без постороннего привкуса. Запах - рыбы и жира. Изделия не подгоревшие, не пересоленные. Недопустимы вкус и запах.

Условия и сроки хранения;

Блюда из рыбы фри приготавливают по мере спроса. Так как при хранении вкусовые качества блюда ухудшаются.

БЛЮДО «РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ»

| Продукты | Масса, г | |
|------------------------------------|-----------|------------|
| Рыба неразделанная (варианты) | | |
| Судак | 192 | 92 |
| Осетр | 199 | 88 |
| Мука пшеничная | 6 | 6 |
| Яйцо | 1/7 | 6 |
| Сухари | 15 | 15 |
| Жир кулинарный | 10 | 10 |
| Рыба жаренная | - | 100 |
| Масло зеленое №399 | 10 | 10 |
| Сливочное масло | 8,5 | 8,5 |
| Зелень | 2,2 | 2,2 |
| Лимон | 0,8 | 3,4 |
| Гарнир | - | 150 |
| Картофель брусочками | 266,7 | 200 |
| Жир | 16 | 16 |
| Огурец | 27 | 25 |
| Помидоры свежие | 28 | 25 |
| Соус №383 | - | 75 |
| Бульон рыбный | - | 67,5 |
| Маргарин столовый (для пассировки) | 3,4 | 3,4 |
| Мука пшеничная | 3,4 | 3,4 |
| Морковь | 5,6 | 5,6 |
| Лук репчатый | 1,8 | 1,5 |
| Петрушка (корень) | 1 | 0,8 |
| Томатное пюре | 18,8 | 18,8 |
| Маргарин столовый (для заправки) | 1,1 | 1,1 |
| Сахар | 0,75 | 0,75 |
| ВЫХОД БЛЮДА | - | 335 |



ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

По приготовлению полуфабриката «РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЗЕЛЁНЫМ МАСЛОМ»

Посуда и инвентарь: ножи, скребок, доски и ножи разделочные (С.Р), (С.О), кастрюли, сотейники, лотки для укладки п/ф, шпажки, шумовка, лотки для панировки.

Оборудование: рыбоочиститель, холодильный шкаф, стол для нарезания п/ф, настольные циферблатные весы, жарочный шкаф.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

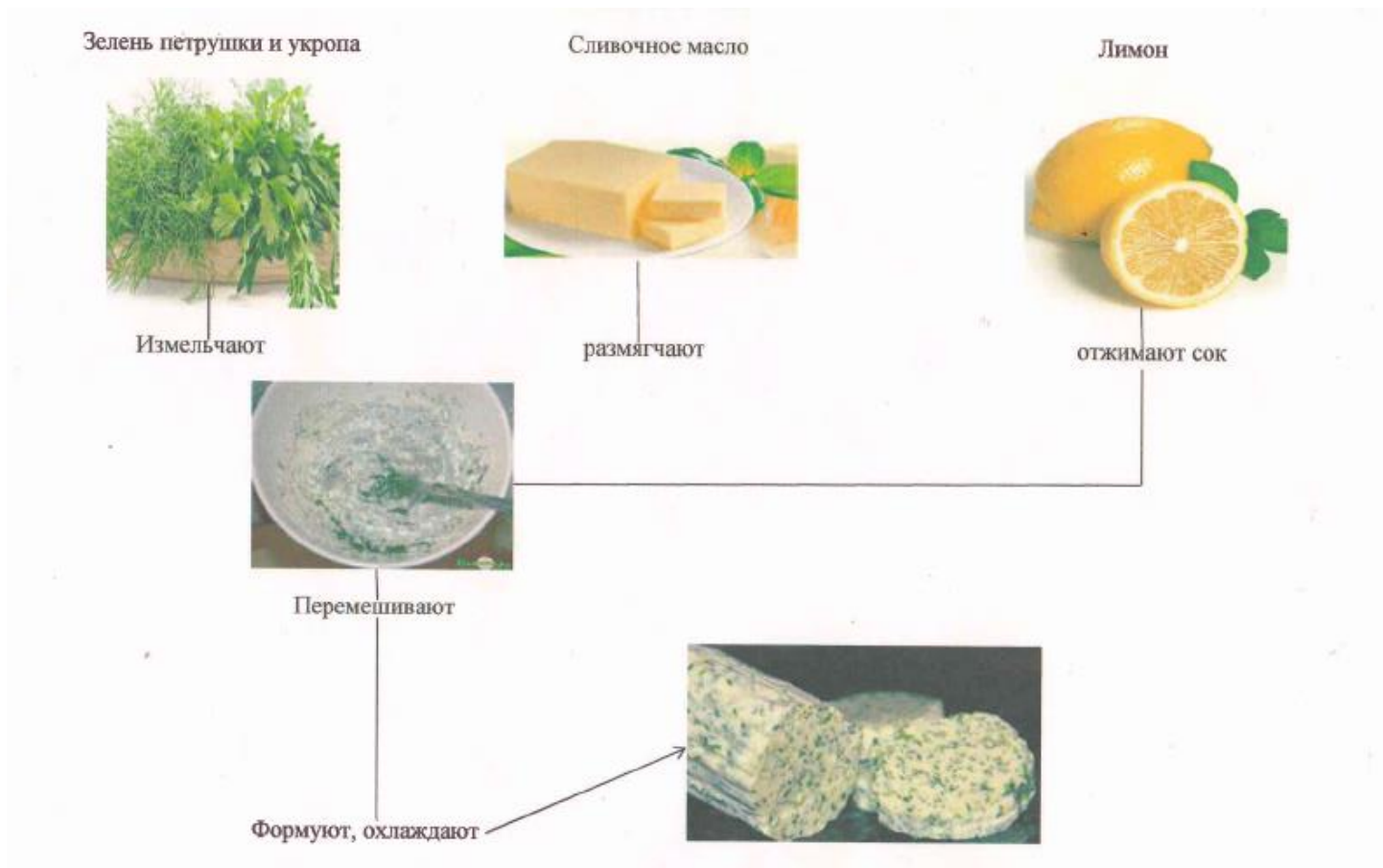
«ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА РЫБЫ».

Посуда и инвентарь: разделочные доски (С.Р.), разделочные ножи, кастрюли, скребки, тарелки.

| № п/п | УПРАЖНЕНИЕ | № п/п | ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ |
|-------|-------------------------|-----------------------|---|
| 1 | Размораживание | 1 2 | Рыбу укладывают в холодную подсоленную воду температура 10- 15*. Выдерживают до полного размораживания: мелкую-2-2,5ч, Крупную 4-5ч. |
| 2 | Очистка от чешуи. | 1 2 | Очищают при помощи скребка или ножа. Очищаем от хвоста к голове, вначале с боков, затем брюшко. |
| 3 | Удаление плавников. | 1 2 3 | Удаление спинного плавника: рыбу кладут набок, подрезают мякоть с двух сторон вдоль плавника. Придерживая рыбу за хвостовую часть, ножом удаляют плавник. Удаление анального плавника: (удаляют, как и спинной). Брюшные и грудные плавники удаляют путём |
| 4 | Удаление внутренностей. | 1 2 3 4 5 | Рыбу укладывают головой к себе. Придерживают за голову левой рукой. Делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове. Затем нож разворачивают и делают разрез до анального отверстия. Удаляют внутренности, зачищают от плёнки. |
| 5 | Удаление головы. | 1 2 | Подрезают мякоть у жаберных крышек. Перерезают позвоночную кость. |
| 6 | Промывание. | 1 | Промывают в холодной воде. |
| 7 | Обсушивание. | 1 | Обсушивают, уложив на противни. |

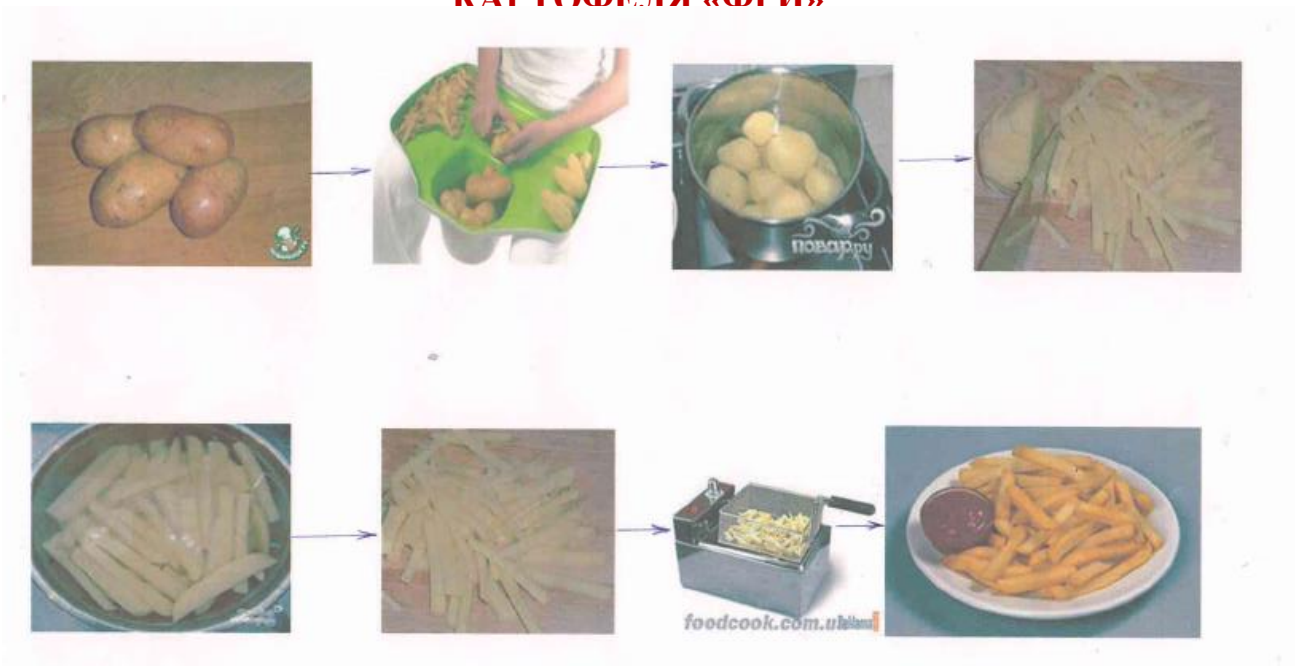
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

«ЗЕЛЕНОГО МАСЛА»



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

КАРТОФЕЛЯ «ФРИ»



Вопросы фронтального опроса по теме:

Приготовление блюда «Рыба, жаренная с зеленым маслом»

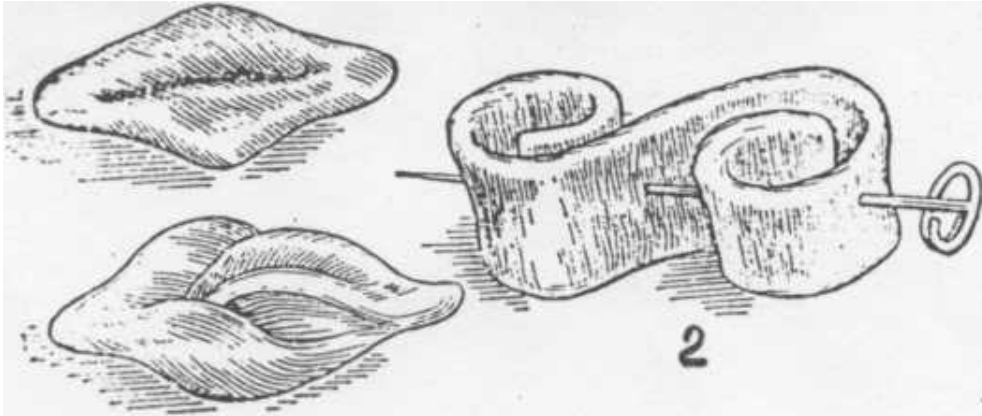
1. К группе каких блюд относится это блюдо? (по способу тепловой обработки)
2. Какую форму имеет полуфабрикат?
3. Перечислите виды панировки, которые используются для приготовления п/ф?
4. Объясните, почему полуфабрикат необходимо закладывать в раскаленный фритюр?
5. Назовите вид филе, из которого готовят полуфабрикат?
6. Расскажите технологию приготовления зеленого масла.
7. Дайте характеристику процессу «дожаривания» полуфабриката?
8. С какими гарнирами подают данное блюдо?
9. Объясните, что придает изделию зеленое масло.
10. Назовите температуру подачи данного блюда.
11. Перечислите название блюд, которые жарят во фритюре.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ:

1. Блюдо относится к группе блюд из рыбы, жареных во фритюре.
2. Полуфабрикат имеет форму восьмерки.
3. Используется двойная панировка: мука - льезон - белая панировка.
4. П/ф закладывают в раскаленный фритюр для того, чтобы сразу начался процесс жарки. В противном случае он напитается фритюром.
5. П/ф готовят из чистого филе.
6. Сливочное масло размягчают, добавляют мелкорубленную зелень петрушки и лимонный сок, хорошо перемешивают. Формуют в виде колбаски, хорошо охлаждают. Перед использованием нарезают на кружочки.
7. Дожаривание используют для доведения п/ф до готовности в жарочном шкафу.
8. В качестве гарнира используют картофель фри.
9. Зеленое масло придает изделию сочность и улучшает вкусовые качества.
10. Температура подачи - 65 - 70*С.
11. Во фритюре также готовят следующие блюда: «Рыба в тесте», «Рыба, жареная во фритюре» и «Зразы донские»

КАРТОЧКА - ЗАДАНИЕ

1. Дайте характеристику полуфабрикатам.



2. Для приготовления каких блюд их используют?

КАРТОЧКА – ЗАДАНИЕ

1. Дайте название блюду, изображенному на рисунке.
2. Расскажите приготовление гарнира.
3. Назовите температуру подачи блюда.



ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа:

- 1 По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
А) по степени усвояемости Б) по химическому составу
В) по минеральному составу
- 2 Что происходит с белками рыбы под действием тепловой обработки?
А) разрушаются Б) улетучивается с паром
В) переходит в клейкое вещество глютин
- 3 Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
А) улучшению цвета Б) повышению калорийности
В) возбуждению аппетита

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ:

- 1 – А
2 – В
3 – В

Тест №2

1. На какие категории по содержанию жира делят рыбу?

- а) тощую – 2 %
средней жирности – от 2 до 5 %
жирную – от 5-15 %
особо жирную- от 15 до 33 %
- б) тощую – до 1 %
средней жирности – от 1 до 10 %
жирную – от 10-25%
особо жирную- от 25 до 40 %
- в) тощую – от 0,5 %
средней жирности – от 0,5 до 6 %
жирную – от 6% -15%
особо жирную- от 15 до 20 %

2. По содержанию каких веществ и степени усвояемости белков рыба превосходит мясо?

- а) минеральные вещества;
б) жиры
в) витамины
г) углеводы

3. Какими способами размораживают рыбу?

- а) на воздухе;
б) в воде;
в) на воздухе, комбинированным способом;
г) на воздухе, в воде, комбинированным способом;

4. Какой температуры должна быть вода для оттаивания рыбы?

- а) 2С
- б) 15С
- в) 30С
- г) 70 С

5. Время вымачивания соленой рыбы?

- а) 2 часа;
- б) 3 час;
- в) 6 часов;
- г) 12 часов;

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

| № п/п | Ф.И. учащийся | Фронтальный опрос | Организация рабочего места | Соблюдение техники безопасности | Соблюдение санитарных норм | Соблюдение технологии и приготовления | Оценка за изделие | Итоговая оценка |
|-------|---------------|-------------------|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------------------|-------------------|-----------------|
| 1 | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |

Мастер п/о: _____ Т.И. Половинка