

План урока практического обучения

Дата проведения _____

Группа **ПК 16**

ПМ 04. Приготовление блюд из рыбы

Учебная практика: Технология приготовления, оформления и подачи простых блюд из рыбы с костным скелетом.

Тема урока: Приготовление блюд из рыбной котлетной массы, оформление и подача. (приготовление Тельного из рыбы и Зраз рыбных рубленых)

№ урока 9

Тип урока: Изучение нового материала

Цель: Способствовать формированию ПК 3: Готовить и оформлять простые блюда из рыбной котлетной массы.

Задачи:

Обучающая – (З) изучить технику обработки рыбы; способы минимизации отходов при приготовлении котлетной массы; температурный режим и правила приготовления простых блюд из нее и гарниров для них; правила проведения бракеража;

(У) сформировать умение: обработки рыбы и приготовления котлетной массы и простых блюд из нее;

Развивающая - формирование практического опыта

Воспитательная – Способствовать формированию ОК 01: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес и ОК 06: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.

Методы обучения: словесный, объяснительно-иллюстративный, репродуктивный (первичное закрепление), частично-поисковый, демонстрационный, обучение с использованием компьютерных обучающих программ.

Способы усвоения материала: репродуктивный.

Формы проведения урока производственного обучения: коллективная, индивидуальная.

Оснащение урока: Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: - рабочие места для учащихся, набор инструментов и приспособлений, -электропечи, жарочный шкаф, микроволновая печь, холодильник, столовый инвентарь, столовая посуда, кухонная посуда, весы ВНЦ-10, весы электронные, продукты, мультимедиапроектор, презентация по теме, плакаты, Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., [Кулинария. Учебник для начального профессионального образования](#), -М.: Академия, 2013 г., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб., Политехника, 2000, конспекты, электронный учебник, макеты, таблица, [Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями](#) Форма доступа: свободная [www. book-cook.net](http://www.book-cook.net)

Ход урока

1. Организационная часть

- подготовка учащихся к восприятию нового материала;
- целевая установка на занятие (ПК - озвучиваем, ОК –нет)

2. Вводный инструктаж (изучение нового материала (формирование ПК, актуализация ранее усвоенных знаний, умений)

Вопросы на повторение материала:

- Приготовление котлетной массы.
- Какую форму имеют биточки рыбные?
- Какие размеры имеют шницель и котлета рыбные?
- Требования к ТБ при работе с электрической плитой.

Значение в питании. Правила подготовки сырья. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Тепловая обработка рыбы.

Отличия, органолептическая оценка вкусовых качеств, оформление и подача.

3. Текущий инструктаж (формирование, закрепление ПК, ОК):

- обход учащихся с целью проверки организации рабочего места
- проверка внешнего вида и соблюдение правил ТБ
- проверка правильности выполнения задания
- исправление допущенных ошибок
- подача блюда
- дегустация, самоанализ проделанной работы

4. Заключительный инструктаж (подведение итогов урока заостряется внимание на уровень освоения ЗУНов и формирования ПК)

- анализ урока
- выводы
- оценка знаний учащихся

6. Выдача задания на дом.

- повторить ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству рыбы.

Мастер производственного обучения: Назарова М.Д.

Презентация:

Приготовление блюд из рыбной котлетной масс

Слайд 2 – Разнообразие рыбы, морепродуктов и соответственно запахов и вкусов.

Слайды 3,4 - Характеристика сырья

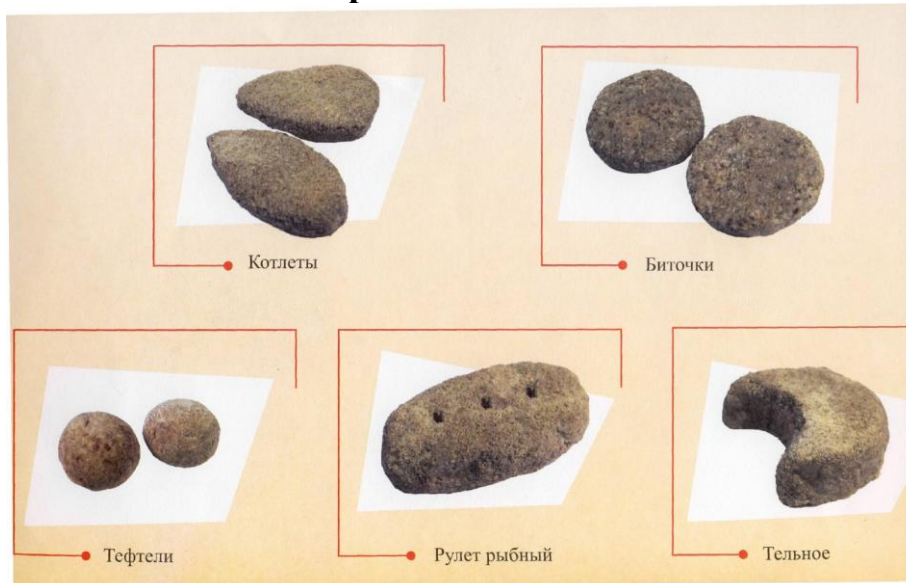
- ▶ Рыба является необходимым продуктом питания. По своему химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо. В рыбе содержатся (в %): белки — от 13 до 23, жир — от 0,1 до 33,

минеральные вещества — от 1 до 2, вода — от 50 до 80, витамины А, D, Е, В2, В12, РР, С, экстрактивные вещества.

- ▶ В состав белков рыбы входят незаменимые аминокислоты, необходимые организму для построения новых клеток и тканей, поэтому белки рыбы называют полноценными. К ним относятся альбумины, глобулины, нуклеопротеиды и др. Белок соединительной ткани — **коллаген** относится к неполноценным, под действием тепловой обработки он легко видоизменяется, переходя в клейкое вещество — глютин. Благодаря своей структуре рыба очень легко усваивается организмом человека.

Слайд 5 – Показателями доброкачественной рыбы, является...

Слайд 6 -Издалия из рыбной котлетной



Слайд 7 - Котлетная масса для тельного готовится, как и для котлет и биточков рыбных.

Технологическая схема приготовления котлетной массы из рыбы



Нарезают рыбу



Замачивают хлеб в молоке или воде

Слайд 8,9 – Повторение – Мать учения!

Вопросы на повторение материала:

- Приготовление котлетной массы.
- Какую форму имеют биточки рыбные?

- Какие размеры имеют шницель и котлета рыбные?
- Требования к ТБ при работе с электрической плитой.

Значение рыбы в питании.

И на примере Технологической карты № 231 Правила подготовки сырья. Изменения, происходящие при тепловой обработке. Тепловая обработка рыбы.

Отличия, органолептическая оценка вкусовых качеств, оформление и подача.

Организация: ДМПЛ

Предприятие: Мастерская поваров

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 231

Наименование блюда: «Котлеты, биточки рыбные»

Источник: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1986г. Рецептура №541



№ п/п	Наименование продуктов	Брутто (1п)	Нетто (1п)	Брутто (3п)	Нетто (3п)
1.	Треска	66	48		
2.	Хлеб пшеничный	14	14		
3.	Молоко или вода	19	19		
4.	Сухари	7	7		
5.	Масса п/ф	-	86		
6.	Кулинарный жир	5	5		
7.	Масса жареных изделий	-	75		
8.	Гарнир №757; 759	-	150		
9.	Соус №857; 863; 865	-	50		
	Масло	5	5		
	Выход с соусом	-	275		
	Выход с маслом	-	230		



КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости.

Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

Котлеты - в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. Формуют котлеты, придавая им овально-приплюснутую форму с заостренным концом (толщиной 2-2,5 см, длиной 10-11 см, шириной 5-6 см). Панируют в просеянных молотых сухарях.

Биточки - приготавливают так же, но придают округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и толщиной 1,5-2 см. Панируют в сухарях. На порцию формуют по 1-2 шт.

Слайд 10,11,12 – Работа с Технологическими картами: Зразы рыбные рубленые № 513 и № 168; Тельное из рыбы № 514.



Слайд 13 – Успехов в работе!