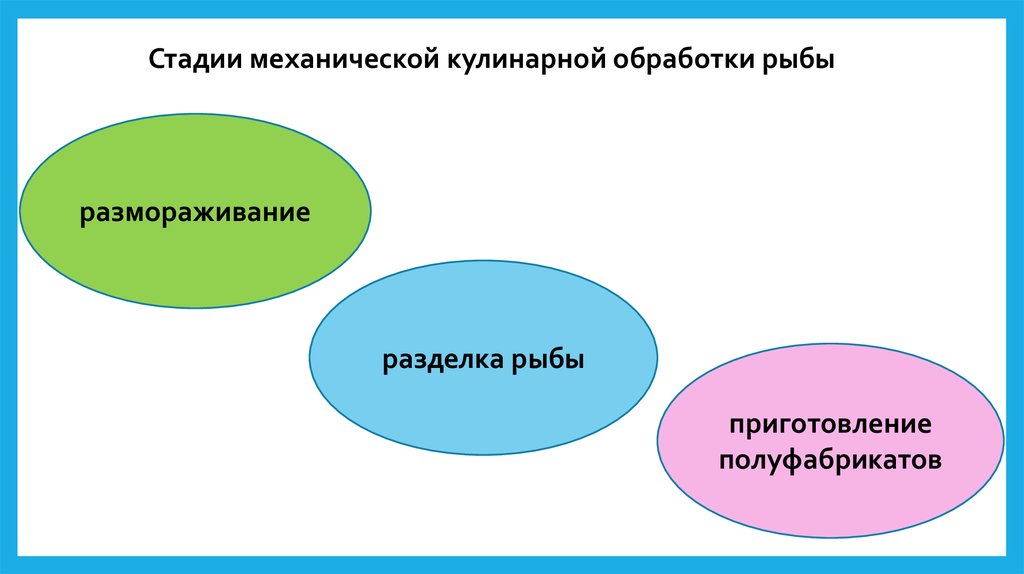
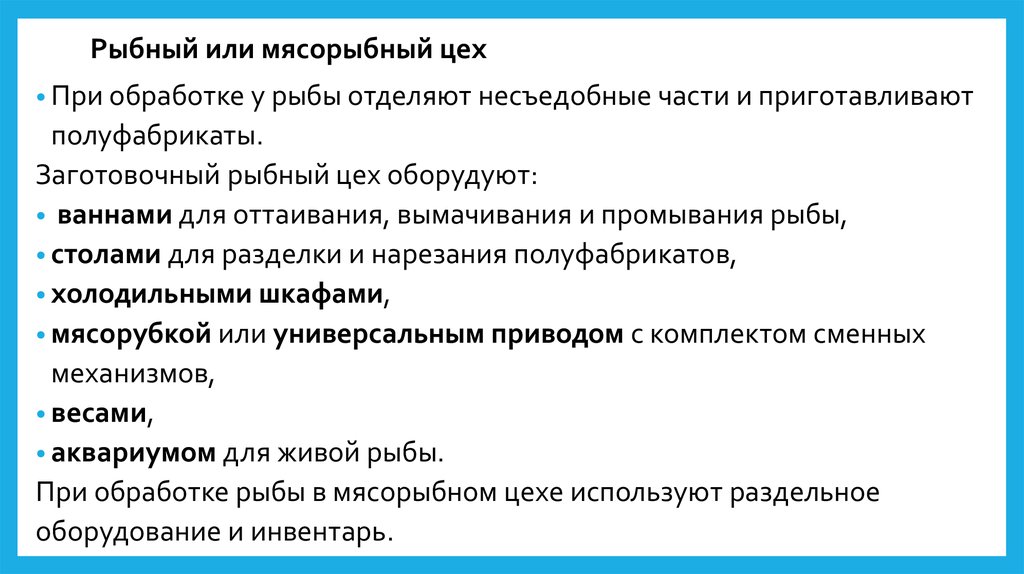
**Урок учебной практики ПМ01**

**Тема: Первичная обработка рыбы**

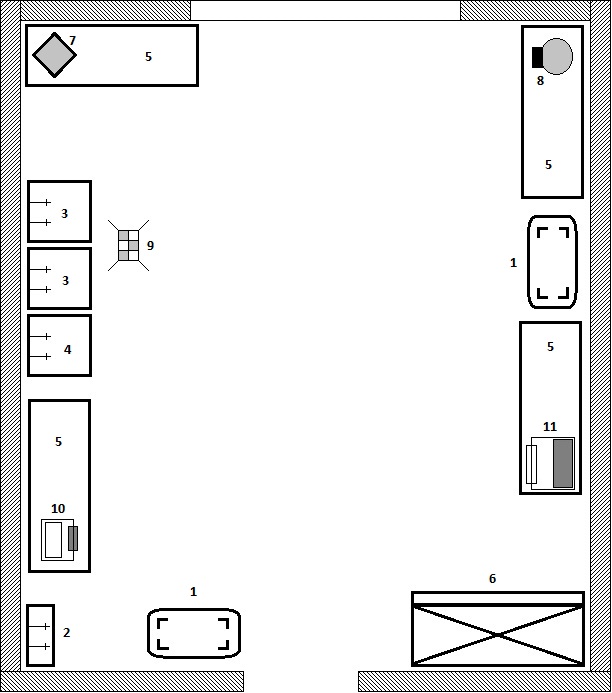
**и нерыбных морепродуктов**

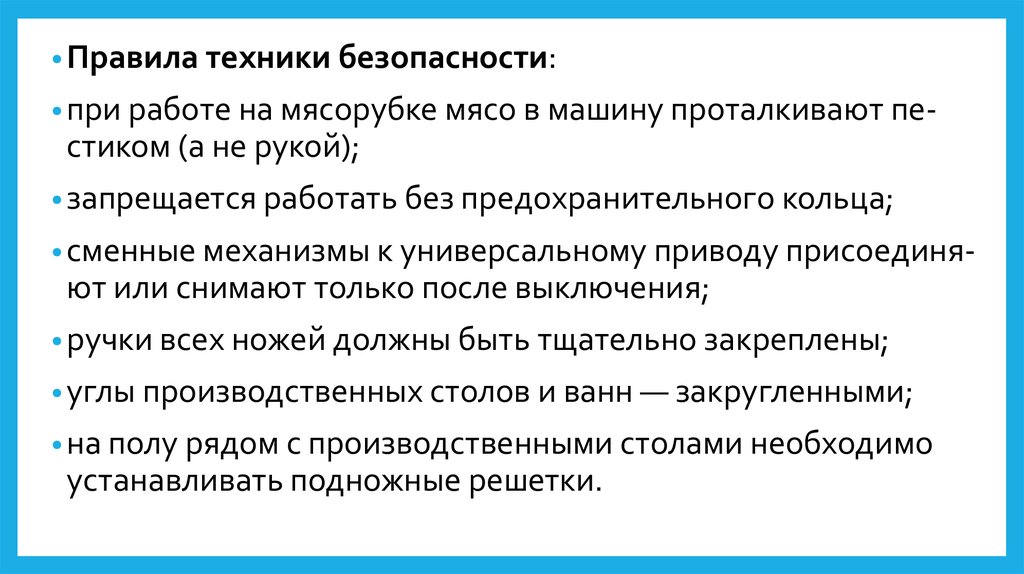






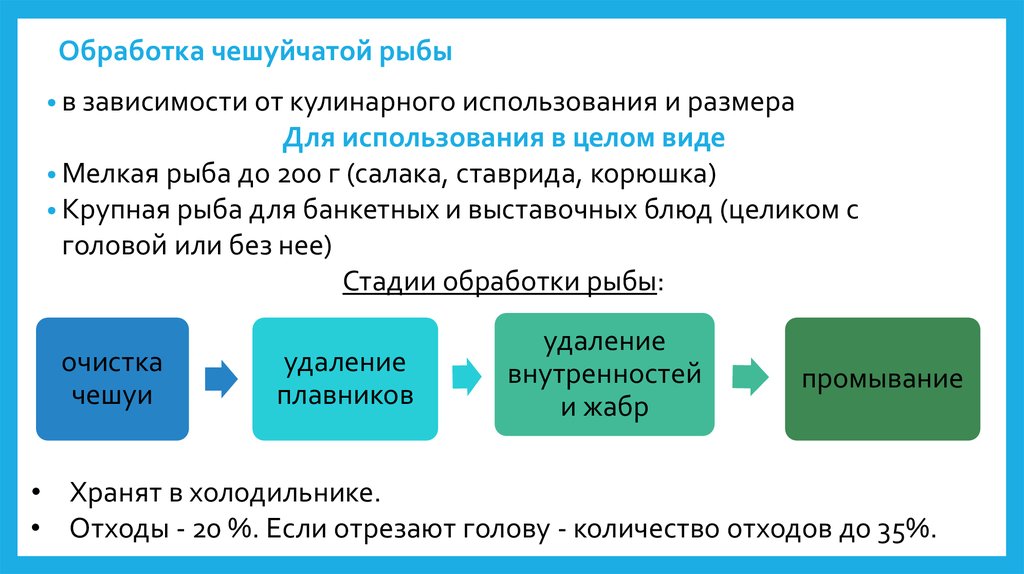
**Схема размещения оборудования в рыбном цехе**  
  
  
1 – Стеллаж  
  
2 – Раковина для мытья рук  
  
3 – Моечные ванны  
  
4 – Ванна для размораживания рыбы  
  
5 – Производственные столы  
  
6 – Холодильный шкаф  
  
7 – Рыбоочистительная машина  
  
8 – Настольная мясорубка  
  
9 – Производственный трап  
  
10 – Производственные весы  
  
11 – Упаковочная вакуумная машина

****









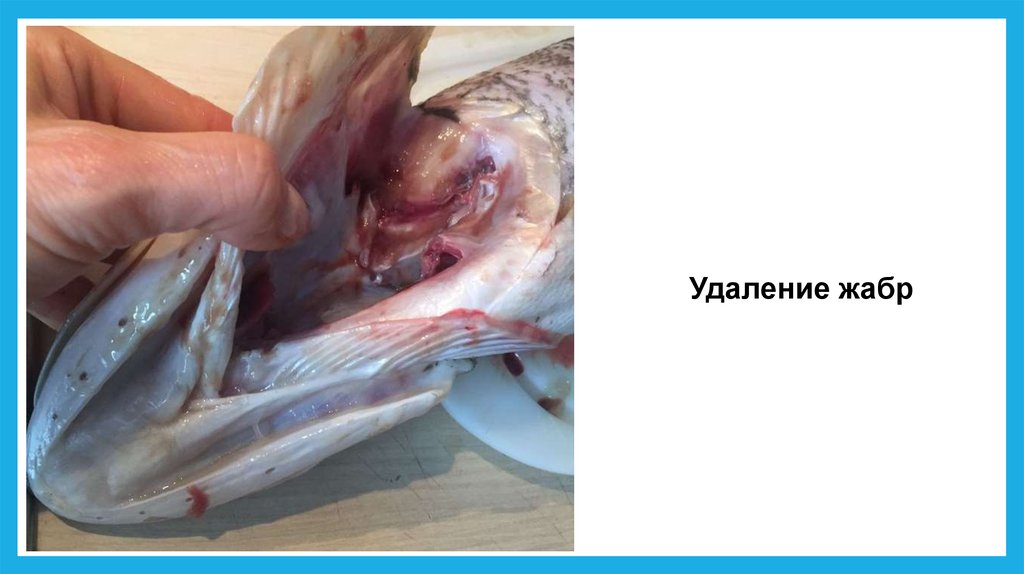


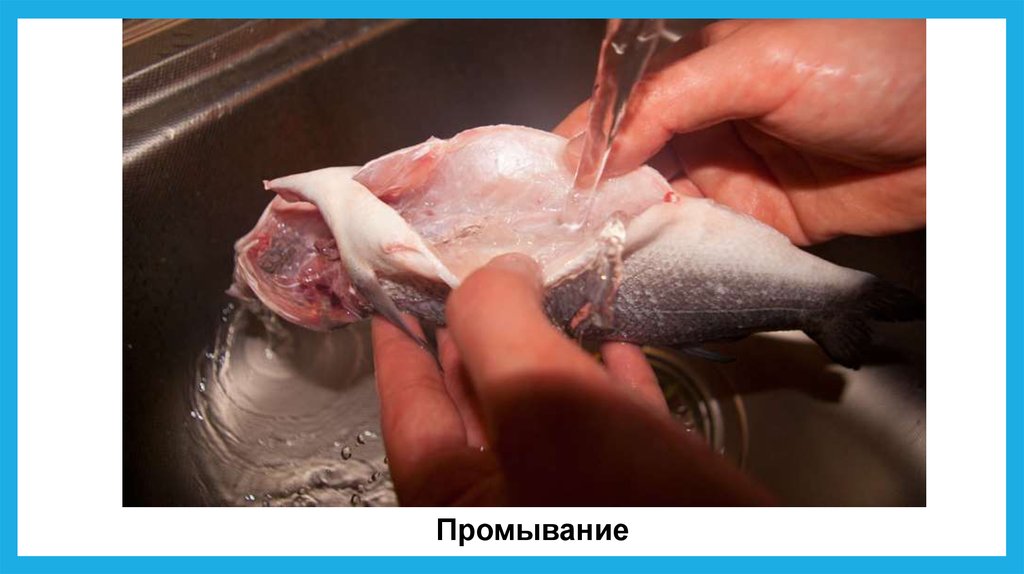








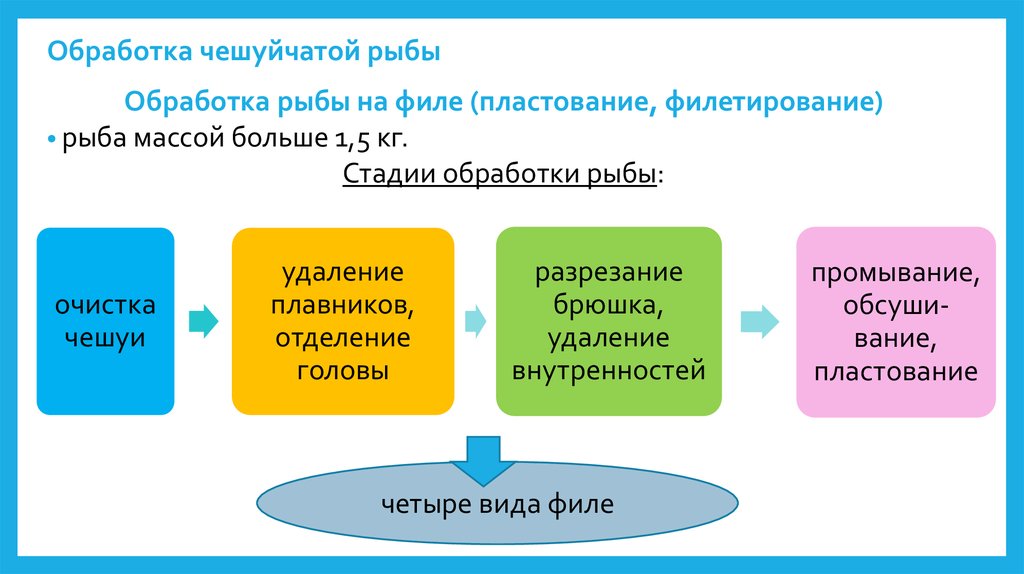
















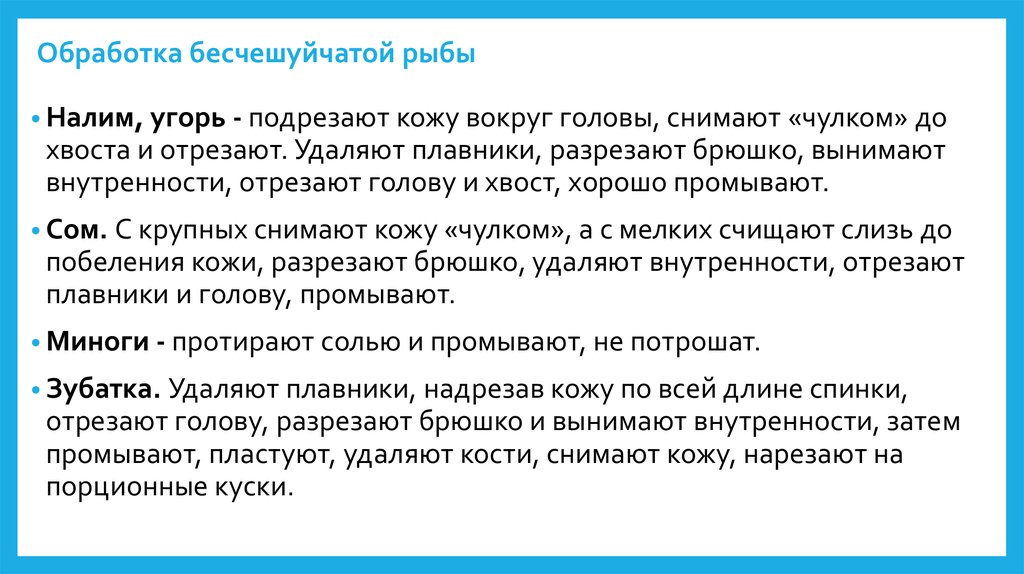


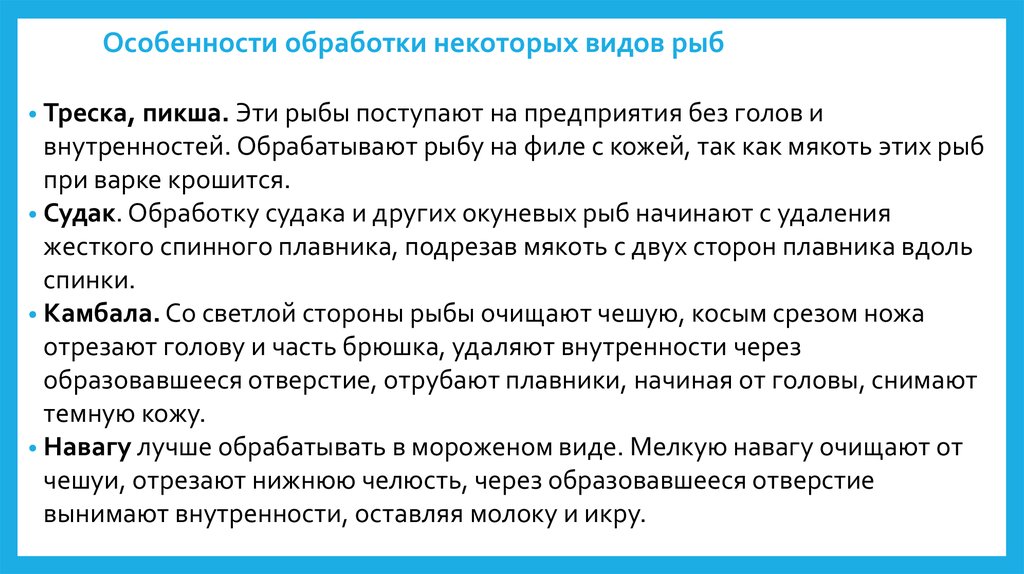


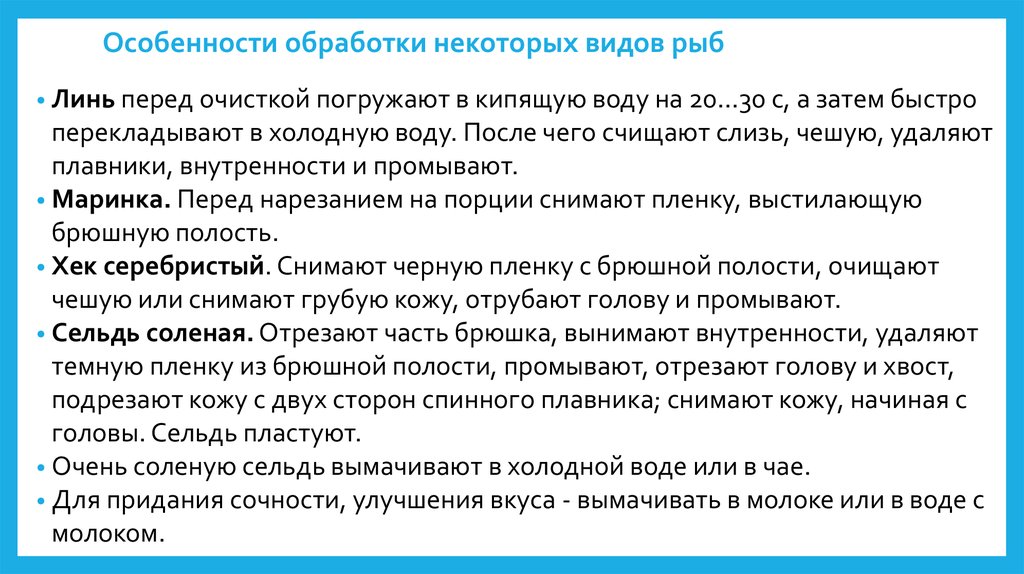




****



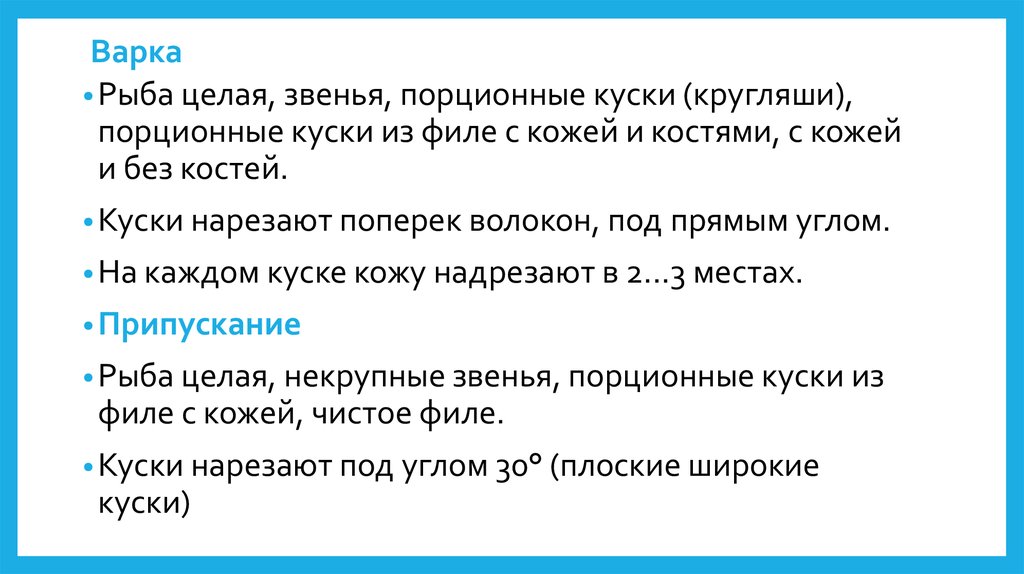


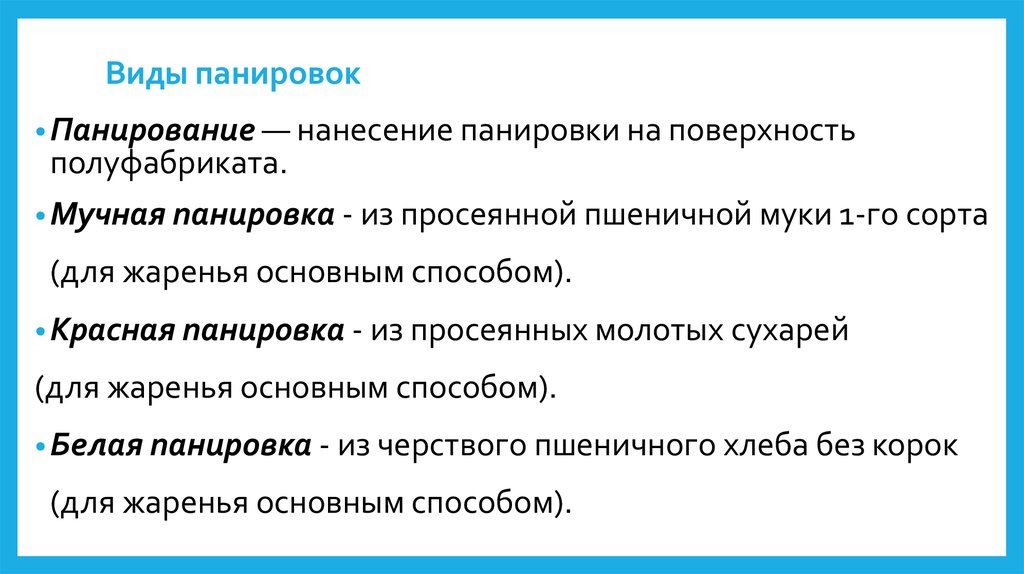


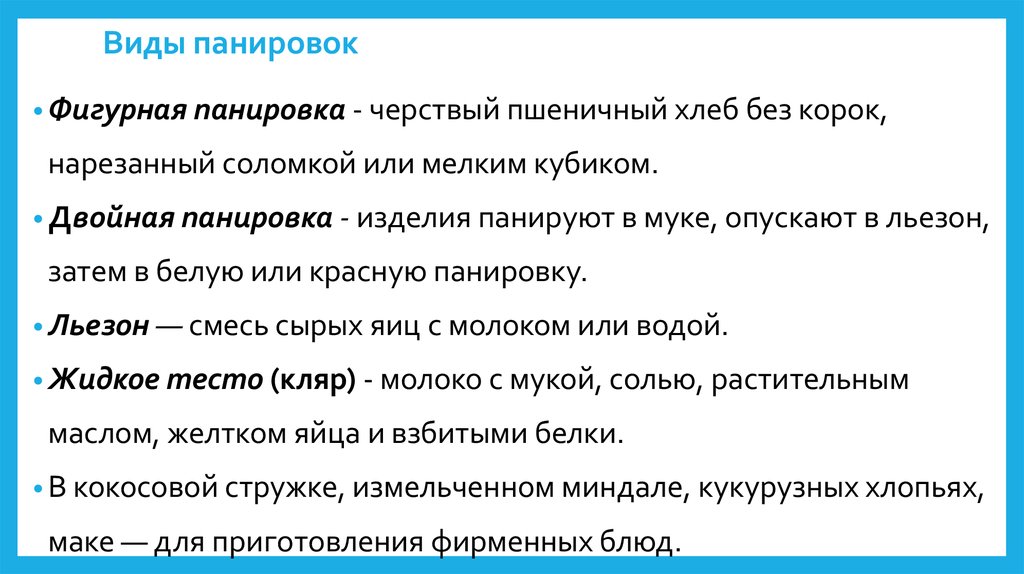


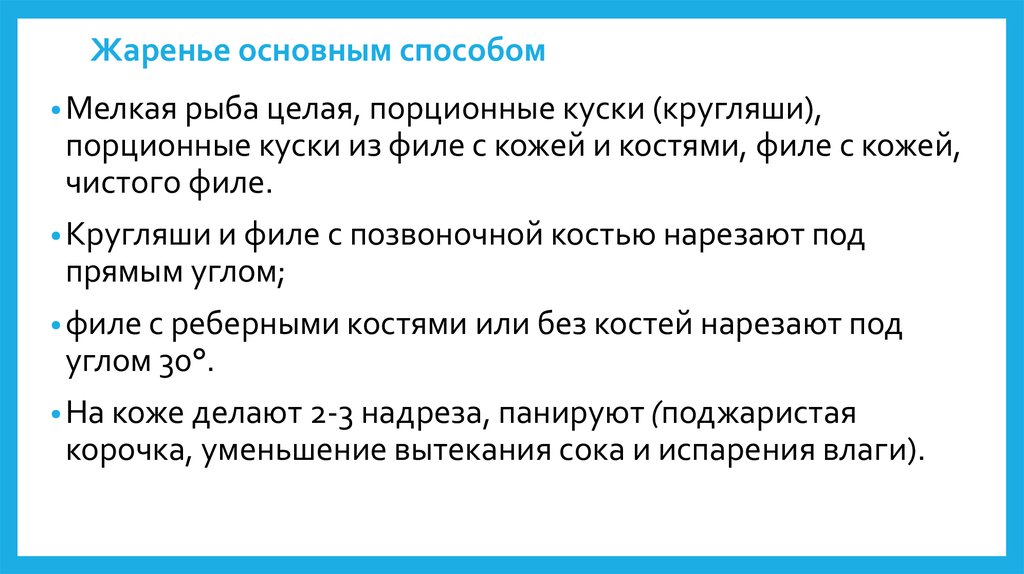


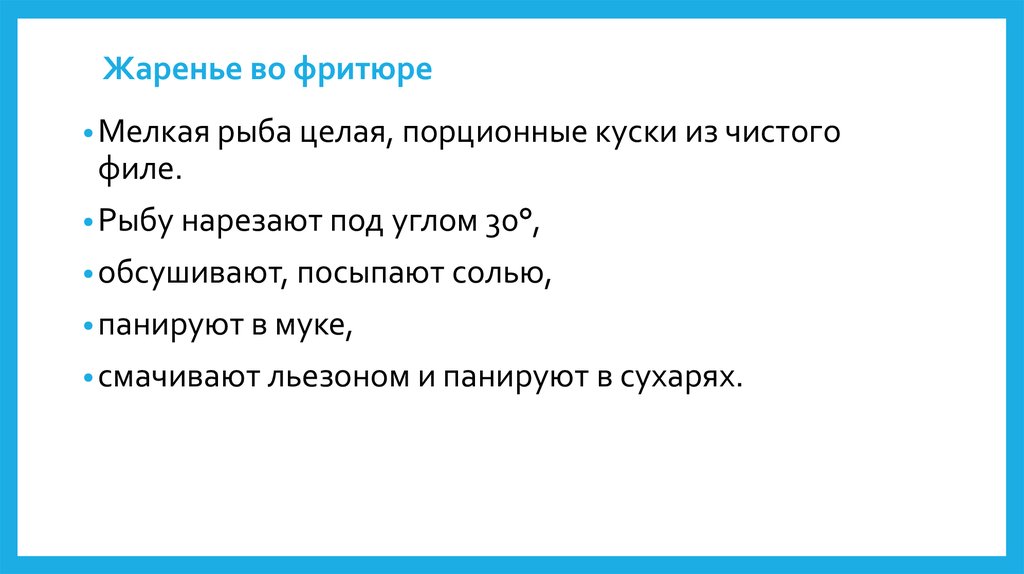


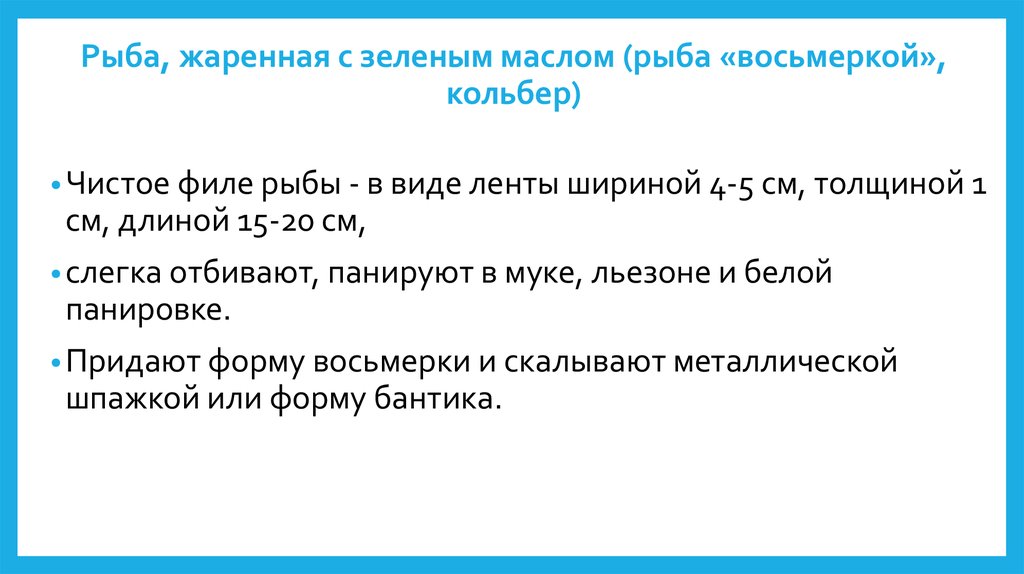


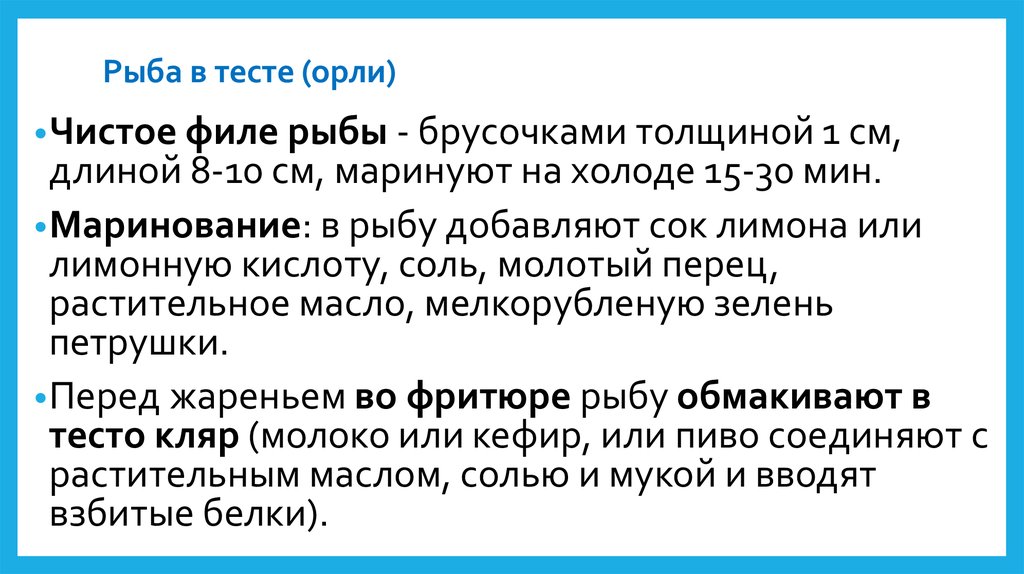


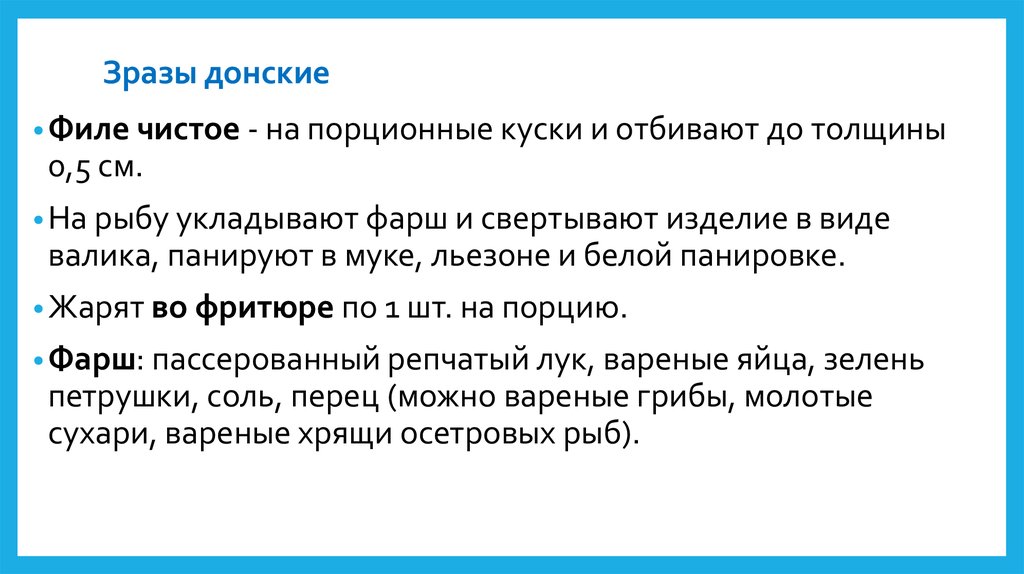


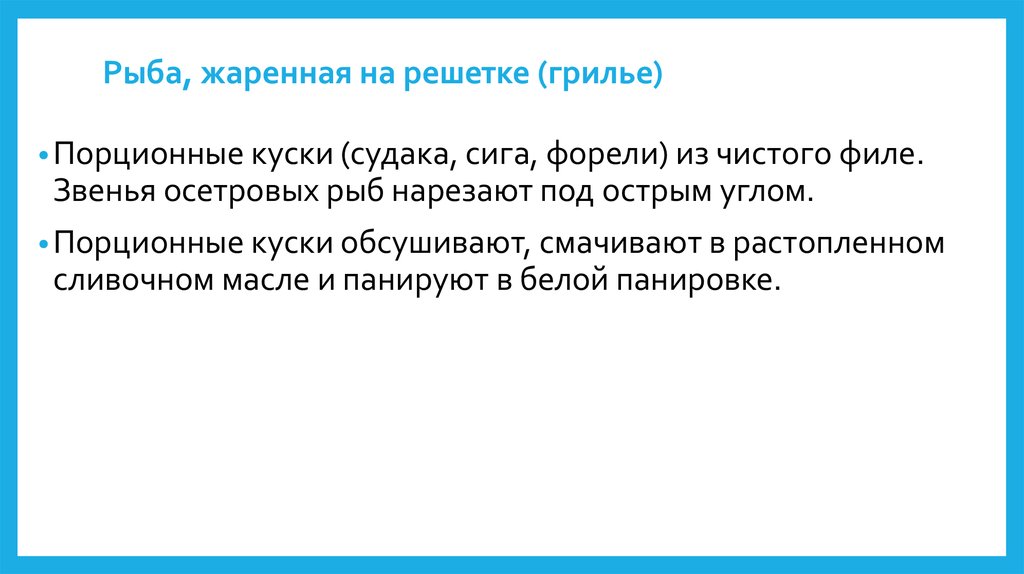


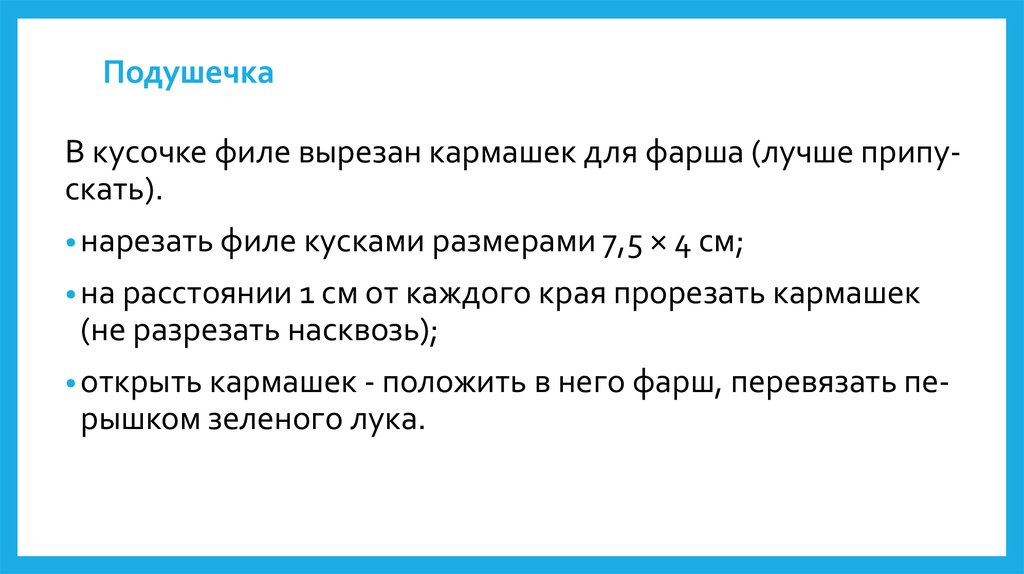


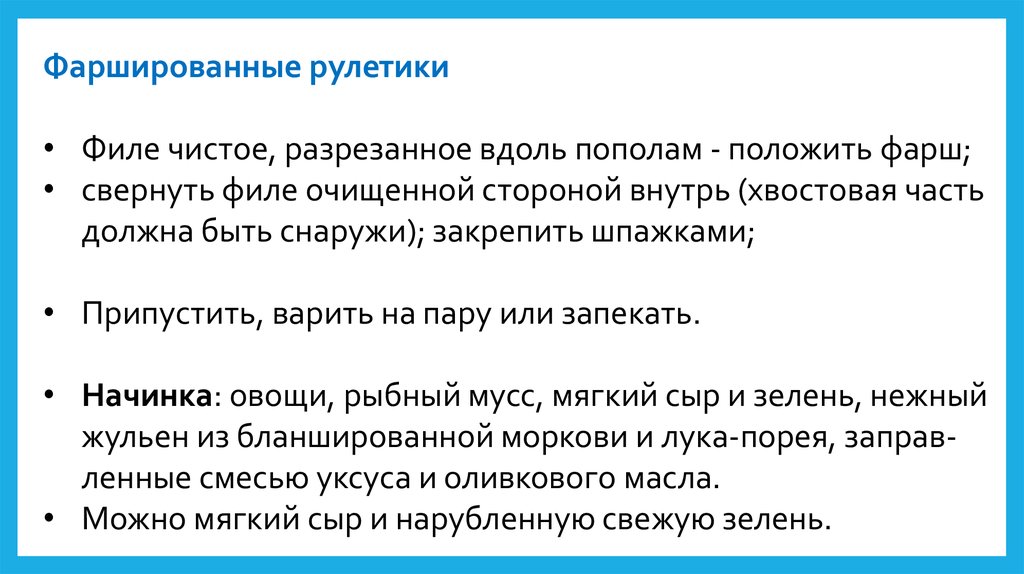










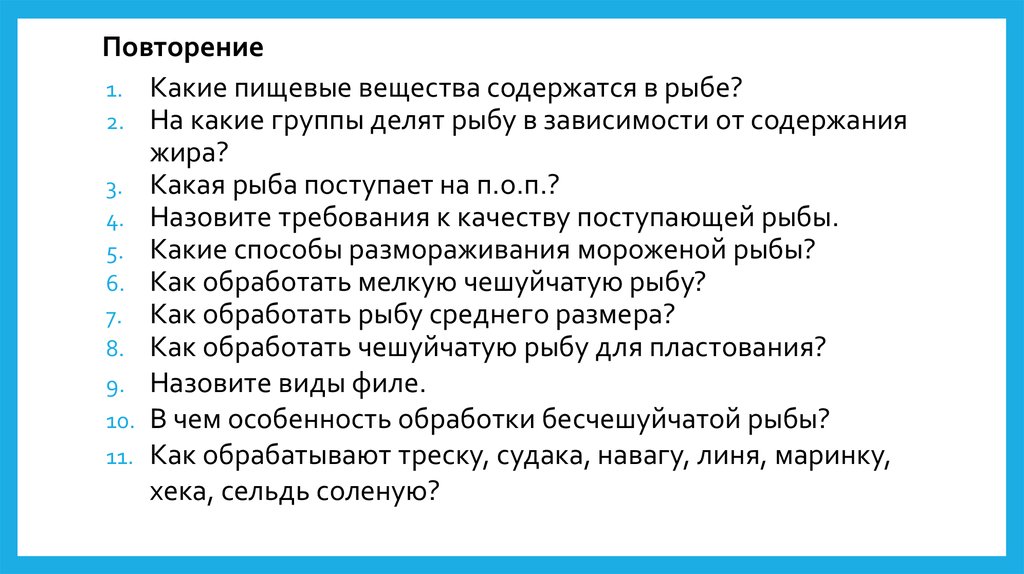


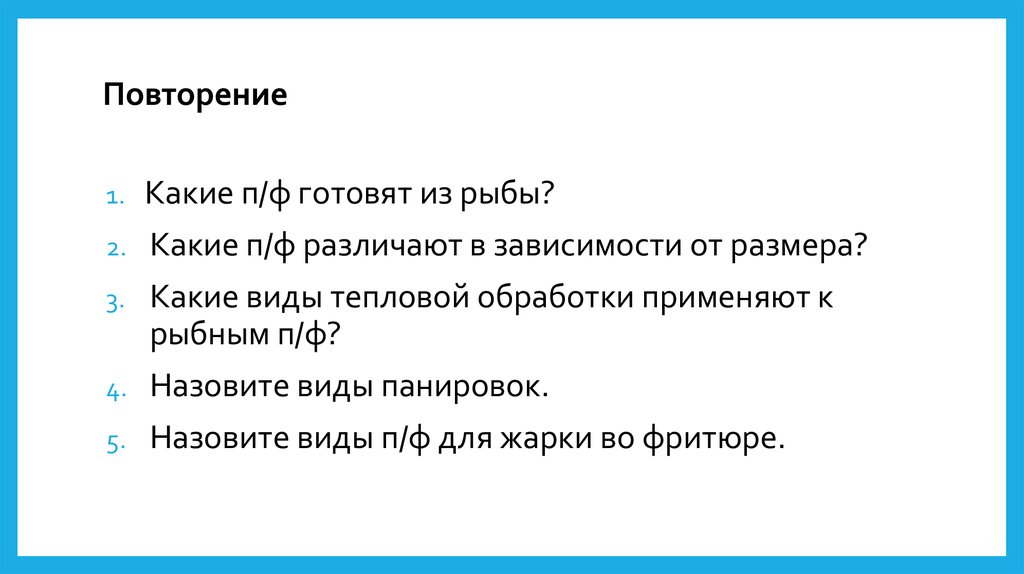




**Домашнее задание:**

**Ответьте на вопросы**

****

****

**Приготовить п/ф кругляши из рыбы дома и фотографии отправить мастеру на эл. почту или телефон. Заполнить таблицу показателей. Ответы на вопросы тоже отправить.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продукта | внешний вид | цвет | запах | консистенция |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |