

**Департамент образования администрации Владимирской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Владимирской области
«Петушинский промышленно-гуманитарный колледж»
(ГБПОУ ВО «ППГК»)**

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

урока учебной практики по профессии «Повар, кондитер»

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Тема урока: «Приготовление блюд из запеченной рыбы»,

«Рыба в тесте»

Разработчик:

Червякова Елена Сергеевна,

мастер производственного обучения

План урока учебной практики

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

ПМ.04. Приготовление блюд из рыбы

Тема урока: «Приготовление блюд из запеченной рыбы»: «Рыба в тесте»

Вид занятия: урок практической самостоятельной работы.

Тип урока: формирование практических умений, навыков по приготовлению блюд из рыбы.

Цели урока:

Обучающая цель урока:

1. Отработать единые требования и приемы по приготовлению блюд из запеченной рыбы;
2. Выработать у обучающихся представление о правилах хранения, об условиях и сроках реализации блюд из запеченной рыбы;
3. Организовать деятельность обучающихся по самостоятельному применению знаний в разнообразных ситуациях;
4. Научить оформлению и правилам подачи;
5. Организовать деятельность обучающихся по коррекции знаний и способов действий.

Развивающая цель урока: формировать и развивать общие компетенции (ОК):

- 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 её 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 производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние

Профессиональные компетенции (ПК)

ПК 4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом

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

Воспитывающая цель урока:

1. Воспитание у обучающихся положительного интереса к получаемой профессии, специальности, чувства ответственности за свой труд;

2. Выработать у обучающихся навыки работы в коллективе;

3. Воспитывать инициативу и самостоятельность в трудовой деятельности.

Формы и методы: объяснение, демонстрация, опрос, тестирование, самостоятельная работа обучающихся на рабочих местах.

Учебно-производственные работы:

- Подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы

- Приготавливать и оформлять блюда из рыбы.

Материально-техническое и дидактическое оснащение урока:

Мультимедийный проектор

Плакаты, технологические карты, сборник рецептов, тесты

-Кастрюли емкостью 1 литр, 2 литра, 3 литра

-Сковороды порционные

-ножи поварской тройки

- тарелки

- разделочные доски «ОС», «РС»

Сырьё: рыба свежемороженая, картофель, масло сливочное, сыр твёрдый, молоко, соль, масло подсолнечное.

Место проведения: Учебный кулинарный цех

Межпредметные связи урока учебной практики

МДК.04.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы.

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ОП. 02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

I. Организационный момент

1) приветствие

2) проверка явки обучающихся на уроке, наличие спецодежды, организация рабочего места.

II. Вводный инструктаж

2.1. Сообщение темы и цели урока;

Техника безопасности:

1. Перед работой вымой руки с мылом.
2. Правильно одень спецодежду.
3. Волосы убери под головной убор.
4. Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы.
5. Не закалывай иголками одежду.
6. Не держи в карманах булавок и острых предметов.
7. Приведи в порядок свое рабочее место.
8. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности

Во время работы:

Объяснение мастера в форме беседы с постановкой проблемных вопросов для актуализации теоретических знаний (часть обучающихся работает с выданными тестовыми заданиями):

1. Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания.
2. При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов.
3. Поверхность кухонной плиты должна быть ровной
4. Не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур.
5. При жарке рыбы клади продукт наклоном от себя.
6. Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов.
7. Разделочные доски клади на ровную поверхность стола.
8. Будь внимателен- не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.

Планирование деятельности.

1.Беседа по прошлой теме и в целом

2.Приготовление блюд по теме.

3.Ответы на обобщающиеся вопросы.

2.1. Актуализация знаний.

Теперь обратимся к повторению.

Вопросы:

1.Какие способы оттаивания рыбы вы знаете?

При комнатной температуре в течении 10 часов

В подсоленной воде при температуре 20 С в течении 2-3 часов.

2. Назовите последовательность операций по обработке рыбы с костным скелетом.

Очистка от чешуи, удаление головы, плавников, потрошение, промывание, разделка, нарезка на порционные куски.

3. Как разделявать рыбу на филе с кожей?

Пластовать рыбу по позвоночной кости, удалить позвоночную кость, срезать реберные кости.

4. А какое филе мы будем использовать?

Филе с кожей без костей.

5.Как разделявают рыбу для жарения в жире? Филе без костей и обычно без кожи.

6.Как нарезают полуфабрикаты? Под углом 60 гр.

7.Какой должна быть температура жарочного шкафа? Около 180 гр.

8. Каковы правила сохранения фритюра? Он должен быть чистым, без примесей.

Теперь вспомним ассортимент блюд из жареной рыбы.

Рыба фри, рыба жареная в тесте (орли), судак фигурный (кольбер), рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом.

Готовить мы будем: рыбу в тесте.

Объяснение темы урока.

Сейчас мы приступим к практической части урока. В процессе работы вы можете пользоваться инструкционной и технологической картой.

В работе важно рационально организовывать рабочее место, соблюдать технологию приготовления, технику безопасности, санитарию и личную гигиену.

Посмотрите, правильно ли у нас организованы рабочие места?

Нет ли на столах чего-то лишнего?

Доски и ножи с какой маркировкой используют для работы с сырой рыбой, овощами? («РС», «ОС»)

Для приготовления блюда «**Рыба в тесте**» нам потребуются следующие продукты:

1. Рыба треска – 161/122
2. Картофель -150/100
3. Сыр – 5/5
4. Сливочное масло – 11
5. Соус молочный – 125

Выход: 350

Технология приготовления:

Рыбу нарезать на порционные куски из филе с кожей без костей. Картофель сварить в кожице, охладить, очистить, нарезать кружочками. Порционную сковороду смазать маслом, подлить немного соуса, в середину уложить рыбу, вокруг выложить картофель кружочками в виде веера, закрывая сверху полностью рыбу, полить блюдо оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу до образования румяной поджаристой корочки на поверхности. Соус при этом должен слегка загустеть, но не засохнуть. Не выкипеть. Запекать блюдо до 15-20 мин, затем вынуть, поставить на плиту и довести до готовности в течение 3-5 мин. Отпускают блюдо в той же порционной сковороде, в которой и запекали, полив маслом и посыпав зеленью. Сковороду ставят на тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид- слегка поджаренная корочка; соус загустевший, рельефно выделяются кружочки картофеля. Изделие сочное, все продукты мягкие; вкус и запах, свойственные запеченной рыбе; консистенция мягкая.

Технология приготовления соуса молочного для запекания рыбы: муку пшеничную просеивают, подсушивают на сковороде (без масла) до светло-желтого цвета при постоянном помешивании, охлаждают, разводят молоком или молоком с добавлением бульона или воды и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении в течение 7-10 мин. Затем в соус заправляют прокипяченным маслом сливочным, тщательно перемешивают, прогревают до температуры от 80 до 85 С, но не кипятят. Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

III. Самостоятельная работа обучающихся (текущий инструктаж)

По имеющимся технологическим картам произвести расчёт необходимого количества сырья и п/ф

Соус молочный

Рыба в тесте.

Целевые обходы рабочих мест обучающихся мастером ПО

- контроль за организацией рабочих мест, оказание помощи;
- контроль за соблюдением правил техники безопасности и санитарии;
- контроль за качеством выполнения работ

Уборка рабочих мест.

5. Закрепление темы.

Как приготовить рыбу для данного блюда?

Как отваривают картофель?

Как нарезают картофель?

Какой соус используют для данного блюда?

Какой инвентарь, посуда используются при приготовлении данного блюда?

Как приготовить молочный соус?

В каком виде подают рыбу в тесте, указать на ошибки и недочёты, а также способы их устранения.

IV. Заключительный инструктаж 10 мин.

4.1. Подвести итоги занятия.

4.2. Указать на допущенные ошибки и разобрать причины, их вызвавшие.

4.3. Сообщить и прокомментировать оценку обучающемуся за работу

4.4. Выдать домашнее задание на тему: Подготовить сообщение на тему «Рыба-витаминная кладезь» пользуясь Интернет - ресурсами

1. [http:// www.inforvidio.ru/](http://www.inforvidio.ru/)
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-1-s.ru/>
6. <http://cheflab/org/>
7. <http://www.restoran.ru/>

Технологическая карта

Наименование блюда: Рыба в тесте

№ 319 по сборнику рецептов колонка 11

Выход 350 г.

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1	Треска	161	122
2	Картофель	150	100
3	Сыр	5	5
4	Сливочное масло	11	11
5	Соус молочный	-	125

Рыбу нарезать на порционные куски из филе с кожей без костей. Картофель сварить в кожице, охладить, очистить, нарезать кружочками. Порционную сковороду смазать маслом, подлить немного соуса, в середину уложить рыбу, вокруг выложить картофель кружочками в виде веера, закрывая сверху полностью рыбу, полить блюдо оставшимся соусом, посыпать тёртым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки на поверхности. Соус при этом должен слегка загустеть, но не засохнуть, не выкипеть. Запекать блюдо 15-20 мин., затем вынуть, поставить на плиту и довести до готовности в течение 3-5 мин.

Отпускают блюдо в той же порционной сковороде, в которой запекали, полив маслом и посыпав зеленью. Сковороду ставят на тарелку.

Требования к качеству:

Внешний вид- слегка поджаренная корочка; соус загустевший, рельефно выделяются кружочки картофеля. Изделие сочное, все продукты мягкие; вкус и запах, свойственные запеченной рыбе; консистенция мягкая.

Карточка-задание: Пользуясь учебником, выполнить расчет продуктов, необходимых для этого блюда на 25 порций.

Технологическая карта

Наименование блюда: Соус молочный

№ 859 по сборнику рецептов

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто	Нетто
1	Молоко	90	90
2	Масло сливочное	4	4
3	Мука	5	5
4	Соль	0,5	0,5
5	Сахар	0,5	0,5

Цельное молоко или разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют особенно аккуратно, чтобы она почти не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7-10 мин., добавляя соль и сахар.

Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и заципывают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка.

Тесты

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;

Вопрос	Варианты ответов
1. Что включает в себя механическая кулинарная обработка рыбы?	а) размораживание, вымачивание б) приготовление полуфабрикатов в) размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
2. Какими способами размораживают рыбу?	а) на воздухе; б) в воде; в) на воздухе, комбинированным способом;
3. Время оттаивания рыбы на воздухе при комнатной температуре?	а) менее 1 час б) до 10 часов в) до 24 часов г) от 4 до 48 часов
4. какой температуры должна быть вода для оттаивания рыбы?	а) 2 С б) 15 С в) 30 С г) 70 С
5. Время вымачивания соленой рыбы?	а) 2 часа б) 3 часа в) 6 часов г) 12 часов

Дополните предложения

1. При первичной обработке рыбы кроме полуфабрикатов получают следующие отходы:.....

2. Наименьшее количество отходов получают при.....

3. Наибольшее количество отходов получают при.....

4. Из рыбных отходов готовят следующие блюда:.....
5. Рыбные полуфабрикаты хранят при температуре..... час.