Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Комаричский механико-технологический техникум»

Методическая разработка занятия по учебной практике

**Тема: Приготовление блюда «Рыба в тесте жареная»**

Разработала: мастер п/о

Сомсикова Алеся Викторовна

Аннотация.

Тема открытого урока Приготовление «Рыба в тесте жаренной» изучается в общей теме по профессиональному модулю МДК 04.01 «Приготовление блюд из рыбы» по профессии «Повар, кондитер». Основным направлением урока является формирование у обучающихся умений и навыков в процессе приготовления блюд из рыбы. Методическая цель урока заключается в формировании мотивации обучающихся, активизации познавательной деятельности с применением современных способов передачи учебной информации на основе использования компьютерных технологий, профессионально-практической направленности по организации учебной деятельности с элементами компетентного и творческого подхода в процессе выстраивания модели изученного обьекта.

План -конспект

открытого урока учебной практики

В группе №4

Дата «19» октября 2016 мастер п/о Сомсикова А.В

Количество обучающихся-12 чел.

Время 6ч

 ПМ 04 Приготовление блюд из рыбы

Тема урока: Приготовление блюда «Рыба в тесте жареная»

Тип урока: урок совершенствования профессиональных умений по применению различных сочетаний приемов и операций при приготовлении блюда «Рыба в тесте жареная»

**Цель урока:**

 Обучающая- Способствовать закреплению у обучающих знаний и умений технологически правильно с применением профессиональных навыков и приемов готовить и подавать жареные блюда из рыбы.

Развивающая- Способствовать развитию самостоятельности, ответственности, инициативности по выполнению технологических процессов при организации рабочего места , приготовлении рыбы в тесте жаренной

Воспитательная- способствовать воспитанию у обучающихся культуры труда и речи, чувство солидарности и ответственности , чувство уважения к своей профессии, бережного отношения к сырью , инвентарю и оборудованию.

 **Методы обучения:**

* Обучения- диалогический, показательный
* Преподавания - инструктивный, объяснительный
* Учения – репродуктивный, практический
* самооценка выполнения работы

В ходе урока у обучающихся формируются профессиональные компетенции

ПК4.1 производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК4.2производить приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом

ПК4.3 готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели т 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 производственные помещение и поддерживать его санитарное состояние

Материально техническое оснащение

Оборудование: электроплита, стол производственный, весы, миксер.

Инвентарь инструменты: поварские ножи, ложки столовые, мерные кружки, доски разделочные с маркировкой «РС», «ОС», сито, лопатки, сотейник

Сырье: рыба сырая, яйца куриные, молоко, зелень, лимон, мука, соль, сахар, перец черный молотый , масло растительное.

**Межпредметные связи**:

 специальные дисциплины:

*- Кулинария-* профессиональный модуль ПМ 04 « Приготовления блюд из рыбы»

-Оборудование и организация - «Техническое оснащение и организация рабочего места»

*-Физиология питания, санитария и гигиена –Тема «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»*

- *Товароведение пищевых продуктов* – Тема «Биологическое значение пищи и ее

химический состав» .

Материально-техническое оснащение:

* документы письменного инструктирования:

 раздаточный материал на каждую парту, инструктажи.

* литература:

 1) учебник «Кулинария» Н.А. Анфимова .

 2) «Сборник блюд и кулинарных изделий»

**План урока**

**1. Организационный момент (10 мин)**

**2. Вводный инструктаж (40мин)**

**3. Текущий инструктаж (4ч 95мин)**

**4. Заключительный инструктаж (10мин)**

 **Ход урока**

**I. Организационный момент (5 мин)**

1 Добрый день, ребята. Сегодня у нас не совсем обычный урок. Мы проводим открытый урок. Я надеюсь, что вы преодолеете свои волнения и наилучшим образом покажите свои знания.

2. Проверка явки обучающихся.

3. Осмотр внешнего вида, рапорт дежурного мастеру п/о.

1. Дежурный группы осмотрит внешний вид обучающихся и сообщит все ли соблюдают санитарные требования. Спецодежда у всех должна  соответствовать санитарным требованиям, ногти должны быть коротко пострижены.

*Вопросы для контроля*.

 Какие требования предъявляются к спецодежде перед началом работы:

а) спрятать волосы под колпак, надеть спецодежду;
б) снять кольца, часы;
в) не носить в карманах спец. одежды, колющиеся и режущие предметы, одеть сменную обувь;

г) на руках не допускается наличие гнойничковых заболеваний, а также наличие лака на ногтях. Ногти коротко подстрижены. Руки чистые без трещин и кровоточащих ран.

**II. Вводный инструктаж:**  **(45мин)**

***1. Сообщение темы и цели урока:***

Сегодня вы познакомитесь с приготовлением блюда «Рыба в тесте жаренная». Как вы думаете, чем мы сегодня будем заниматься? Вы научитесь готовить полуфабрикат, готовить само блюдо, а также оформлять его. Завершением нашей работы будет дегустация приготовленного вами блюда и его анализ.
В течение урока мы будем оценивать результаты вашей работы. При приготовлении блюда вы будете оценивать качество приготовления полуфабриката, а затем и готового блюда , используя оценочный лист.

Для этого мы с вами вспомним технологию приготовления блюда «Рыба жареная в тесте»

***2. Актуализация знаний обучающихся по пройденному материалу*** (для закрепления знаний, умений мастер ведет опрос).

Мастер задает поочередно вопросы обучающимся.

1. Какое филе мы будем использовать при приготовлении данного блюда?

-Филе без кожи и костей.

1. Какой вид нарезки рыбы будем применять ?

Рыбу нарежем брусочками толщиной-1 см, длиной 8 -10

1. Как приготовить маринад для рыбы?

-Для приготовления маринада используем сок лимона или лимонную кислоту, соль, молотый перец, растительное масло, мелкорубленую зелень петрушки ,все ингредиенты перемешивают.

4. Как приготовить тесто кляр?

- Молоко соединяют с растительным маслом, солью, и мукой, желтками яиц, замешивают тесто без комков и вводят взбитые белки.

***3. Ребята, я хочу предложить вам сыграть со мной в игру «Черный ящик»***

 Ваша задача - узнать, какой продукт, который мы будем использовать в приготовлении блюда «Рыба в тесте жаренная», находится в «черном ящике». Для этого дается право четырех подсказок.

1-я подсказка: Его родина - индия. В Европу его завез Александр Македонский.

2-я подсказка: Этот продукт богат содержанием в нем витамина С.

3-я подсказка: Богатые русские люди выписывали этот деликатес из Голландии в соленом виде.

4-я подсказка: Кожура его толста,

 Кислый вкус присущ всегда,

 Словно солнышко на ветке

 Он висит в своей жилетке .

Верно, это лимон

Сегодня вы будете использовать лимон при приготовлении маринада и оформлении блюда.

***4. Игра " Третий лишний" (определить из набора сырья какой компонент будет лишний в приготовлении теста « кляр»)***

Определите в составе набора сырья лишний компонент " теста кляр "
***5. Практическая часть урока на рабочем месте.***
      Сейчас мы приступим к практической части урока. В процессе работы вы можете пользоваться инструкционно - технологической картой.
В работе важно рационально организовать рабочее место, соблюдать правила технологии, техники безопасности, санитарии и личной гигиены.

1. Перед тем как приступить к жарке полуфабриката, давайте вспомним правила эксплуатации электрических плит. Проверить санитарно-техническое состояние
2. Нагрев производить при максимальной мощности, затем переключить на нужную температуру.
3. Пользоваться прихватками для перемещения наплитной посуды.
4. Не допускать перегрева жира.
5. Приводить в санитарное состояние только после полного остывания, и отключения от сети.

Посмотрите, правильно ли у нас организованы рабочие места?

**5.1**. Знакомство с технологией приготовления «рыбы жареная в тесте»

Сейчас я покажу, как готовить полуфабрикат для блюда «Рыба жареная в тесте» в быстром темпе, а затем мы приготовим полуфабрикат вместе.
**5.2**. Показ приготовления полуфабриката:
Мастер производит показ приготовления полуфабриката «Рыба жареная в тесте»:
1. Организовать рабочее место.
2. Взвесить филе
3. Филе без кожи нарезать брусочками толщиной 1 см, длиной 8 -10 см, складываем в посуду и маринуем 15-30 минут (для маринада: сок лимона, соль, молотый перец, растительное масло, мелкорубленую зелень петрушки соединяют и перемешивают).Готовым маринадом заливают рыбу.

4. Кусочки рыбы после маринования накалывают на вилку или поварскую иглу, погружают в тесто кляр, быстро опускают в горячий жир, жарят 3 – 5 минут.

5. Вынимают шумовкой, перекладывают в дуршлаг, чтобы стек жир.

6. Сообщить требования к качеству.
Показ сопровождается беседой с обучающимися. Мастер обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и техники безопасности, особенности технологии приготовления блюда.

**Для начала давайте вспомним безопасные приемы работы с ножом**

1. Ручка ножа должна быть целой
2. Руки должны быть сухими.
3. Нож в руке держать крепко.
**Какую роль играет тесто кляр?** Это разновидность панировки, чтобы уменьшить потери мясного сока при тепловой обработке, панировка образовывает корочку на поверхности изделия, которая не пропускают мясной сок наружу. Изделия получаются более нежными и сочными аппетитными по внешнему виду.
**Почему изделия, после жарки во фритюре перекладываем на салфетку?** Что бы впитались излишки жира.

**. Текущий инструктаж  ( 4ч 95 мин)**

**3.1**. Упражнение обучающихся:
Обучающиеся воспроизводят за мастером приготовление полуфабриката
«Рыба жареная в тесте».

**3.2** В процессе выполнения работы обучающихся мастер осуществляет целевые обходы, с целью проверки:

**-** начала работы и  организации рабочего места;

- соблюдения обучающими последовательности технологического процесса;

- соблюдения обучающими  правил санитарии и техники безопасности;

-санитарного состояния рабочих мест, наличия и количества отходов;
**3.3** Мастер производит показ оформления и подачи блюда.
1. Рыбу укладывают на блюдо или тарелку по 6 – 8 кусочков на порцию, придавая ей форму пирамиды.

2. Украшают зеленью петрушки, долькой лимона. Можно подать с картофелем фри.

*Вопросы для закрепления для обучающихся:*-В какой посуде подают вторые блюда?( В мелкой столовой тарелке.)
-Как подготовить посуду для подачи блюда? (Нагреть.)
-Какая температура подачи вторых блюд? (60-70 С.)
-Доски и ножи с какой маркировкой используют для работы со свежими овощами? («ОС»)
-Какие элементы оформления вы знаете? (Ломтики из лимона, роза из помидора, разнообразные из свежего огурца, зелень петрушки, листья салата)

**3.4** Упражнение для учащихся: 10 минут
1) Оформляют блюдо.
2) Оценка качества выполненной работы (органолептическим способом, заполнение таблицы)

**IV. Заключительный инструктаж**: 10 минут
Подведение мастером итогов работы за урок:
1. Анализ выполненных работ
2. Разбор типичных ошибок, причины их устранение, замечания по выполнению задания
3. Выставление оценок за выполненное задание

Сейчас подведем итоги урока.

4. Элементы рефлексии учащихся: предложены вопросы – продолжите фразу:
Сегодня на уроке я узнал (а)…..
Сегодня на уроке я научился (ась)……
Самым трудным для меня было…..
С каким настроением вы сегодня работали….
5. Отметить лучшие работы учащихся
6. Итог:

Достигли мы поставленной на урок цели:

совершенствования профессиональных умений по применению различных сочетаний приемов и операций при приготовлении блюда «Рыба в тесте жареная»

Пригодятся ли вам знания и умения, полученные сегодня на уроке в повседневной жизни?

Я надеюсь, что и вы с добротой и любовью   будете готовить для своей семьи различные блюда.

7.Домашнее задание: составить технологическую схему приготовления блюда «рыба по-ленинградски»

Хочу закончить урок такими словами:

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.

Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.

**Спасибо за работу!**
8. Уборка рабочих мест.

.

**Мастер п/о Сомсикова А.В\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Карта самоконтроля**

 **при приготовлении блюда «Рыба жареная в тесте»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Что контролировать** | **Как контролировать** |
| *1* | *2* | *3* |
| **1.** | Организация рабочего места | Проследить, чтобы  электроплита была включена на сильный и слабый нагрев; чтобы на производственном столе были удобно размещены инструменты, инвентарь и посуда. Сырье располагают с левой стороны, а инвентарь с правой или по центру стола. |
| **2.** | Подготовка продуктов | Производят разделку рыбы, первичную обработку яиц, зелени, просеивают муку. |
| **3.** | Приготовление полуфабрикатов | Нарезка рыбы на брусочки. Формовка  полуфабриката. Нанесение панировки непосредственно перед жаркой изделий.  Для блюда " рыба в тесте " рыбу обязательно  предварительно маринуют. |
| **4.** | Приготовление теста кляр | В подготовленную посуду кладут необходимые ингредиенты и замешивают тесто. Следят за тем чтобы белки были взбиты в плотную пену и добавлены в самом конце . |
| **5.** | Жарка рыбы | Жарят используя электрическую фритюрницу или глубокую посуду с толстым дном. Необходимо проследить, чтобы фритюр нагрелся до нужной температуры. Рыбу погружают с помощью двух вилок, а вынимают, используя шумовку. Следят за временем приготовления (5-10 мин.) Следует обращать внимание на срок использования и загрязнение фритюра. |
| **6.** | Определение соответствия блюд из рыбы требованиям качества (проведение бракеража) | *Внешний вид:* куски рыбы правильной формы, равномерно покрыты тестом, не деформированные. Нет отслойки теста. Рыба хорошо прожаренная, но сочная. Тесто пористое, пышное.*Вкус и запах:* *:* в меру соленый, с ароматом свойственным рыбе, специям и лимону .*Запах:* соответствует запаху свежей рыбы и добавленных ингредиентов.*Цвет:* от светло –золотистого до темно-золотистого. |

**Карточка - задание логического мышления.**

1. Игра " Третий лишний". Определите в составе набора сырья лишний компонент " теста кляр "

                           1. Мука

                           2. Молоко

                           3. Сливочное масло

                           4. Растительное масло

                             5. Соль

                             6. Белки яиц

**ТЕСТ**

Качества и производительности труда

Профессия: повар, кондитер

Специальность: повар

Объект тестирования: «рыба в тесте жаренная»

Эталонные требования к качеству

**Внешний вид:** брусочки рыбы в тесте одинаковой формы и размера

**Вкус и запах**: свойственный рыбе, жареному тесту, без посторонних запахов

**Цвет:** золотистый

Температура подачи 65

Критерии оценки качества блюда «рыба в тесте жаренная»

|  |  |
| --- | --- |
| продукты | оценка |
| «5» | «4» | «3» | «2» |
| Внешний вид | куски рыбы правильной формы, равномерно покрыты тестом, не деформированные. Нет отслойки теста. Рыба хорошо прожаренная, но сочная. Тесто пористое, пышное. | брусочки рыбы в тесте одинаковой формы имеются незначительные отклонения в размере +0.5 мм | Брусочки рыбы неодинаковой формы | Кусочки не полностью покрыты тестом |
| Вкус и запах | в меру соленый, с ароматом свойственным рыбе, специям и лимону  | свойственный рыбе, жареному тесту, слегка недосолен | Тесто слегка пересолено | С привкусом и запахом подгорелого теста, пересолено |
| цвет | от светло –золотистого до темно-золотистого | Золотистый с незначительными отклонениями | Темно коричневый | Кусочки подгорели |
| Температура подачи | 65С | 65 +2 | 65 +3 | 65 +4 |

23-25 баллов- «5» 15-20 баллов-«3»

20-23 баллов-«42 менее 15 баллов-

 **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

 **№530 «Рыба в тесте жаренная»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | По сборнику |  |
| Брутто,г | Нетто,г | брутто | нетто |
| Судак |  140 | 67 |  |  |
| осетр |  145 | 64 |  |  |
| Кислота лимонная |  0.2 | 0.2 |  |  |
| Масло растительное |  2 |  2 |  |  |
| Петрушка  |  3 | 3 |  |  |
| мука |  30 | 30 |  |  |
| молоко |  30 | 30 |  |  |
| Масло растительное |  2 | 2 |  |  |
| яйцо |  3/4 | 30 |  |  |
| Жир кулинарный |  15 | 15 |  |  |
| Масса теста | - | 90 |  |  |
| Масса рыбы в тесте жаренной | - | 150 |  |  |
| Соус№857 | - | 75 |  |  |
| лимон |  8 | 7 |  |  |
| выход | - | 225 |  |  |

**Инструменты, инвентарь, посуда**: ножи, доски разделочные «РС», «ОС», сито, венчик, миски, тарелки, сковороды, игла поварская, соусник, тарелки для подачи.

 **Технология приготовления**

 Филе рыбы без кожи и костей нарезают на брусочки толщиной 1-1.5 см, длинной по 5-6 см., затем рыбу маринуют 15 минут в растительном масле с солью, кислотой лимонной, перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Просеянную муку разводят теплым молоком, размешивают, чтобы не было комков, добавляют растительное масло, желтки яиц, соль и оставляют на 10-15 минут.

 Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и перемешивают. Подготовленную рыбу поварской иглой погружают в тесто и жарят во фритюре.

**Правила подачи**

 При отпуске 6-8 кусочков рыбы укладывают пирамидкой на тарелку, рядом ломтики лимона, соус подают отдельно в соуснике.

 **Требования к качеству**

 Внешний вид: куски рыбы правильной формы, равномерно покрыты тестом, не деформированные. Нет отслойки теста. Рыба хорошо прожаренная, но сочная. Тесто пористое, пышное.

Вкус и запах: в меру соленый, с ароматом свойственным рыбе, специям и лимону

Цвет: от светло –золотистого до темно-золотистого

Консистенция: нежная, сочная