Рейтинговая таблица

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Фимилия, И | Внешний вид | Домаш-нее задание | Организа-ция рабочего места | Профессиональные умения | | | | | | | Итоговая оценка |
| Нарезание порционных кусков | Посыпание солью, перцем | Панирование в муке | Обжаривание | Доведение до готовности | Оформление и подача | Оценка качества |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Министерство образования и науки РБ

ГБОУ СПО «Байкальский колледж туризма и сервиса»

**Методическая разработка урока производственного обучения**

**«Приготовление, подача и бракераж блюд из жареной рыбы»**

**Разработала:** Ванхенова Л.В.

г. Улан-Удэ

**План урока производственного обучения**

**Дата: \_\_\_\_\_\_**

**Группа: \_\_\_\_\_\_\_**

**Профессия:** Повар, кондитер

**Методическая цель:** Создание ситуации успеха на уроках производственного обучения для мотивации, обучающихся на приобретение профессиональных ЗУ, ПК.

**Тема урока:** Приготовление, подача и бракераж блюд из жареной рыбы.

**Тип урока:** Урок формирования сложных умений.

**Цели урока:**

1. **Обучающая:** Создание оптимальных условий для формирования у учащихся умений и навыков по приготовлению рыбы жаренной, с соблюдением правил технологии, техники безопасности, санитарии, личной гигиены и организации рабочего места.

2. **Воспитательная:** Способствовать воспитанию у обучающихся аккуратности, наблюдательности, самостоятельности, ответственного отношения к профессиональным обязанностям, к качеству изделий, бережному отношению к сырью и оборудованию.

3. **Развивающая:** Способствовать развитию таких *профессиональных способностей*, как зрительное восприятие, глазомер, координацию движения, ручная ловкость, осязательные ощущения, долговременная, зрительная и двигательная память, пространственное воображение. А так же *личных качеств*: ответственность, аккуратность, наблюдательность, самостоятельность.

**Межпредметная связь:**

|  |
| --- |
| Техническое оснащение и организация рабочего места |
| Физиология питания с основами товароведения продтоваров |
| Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве |
| МДК 4 |
| ПМ.04 |

**Материальное оснащение урока:**

**Оборудование:** производственный стол, весы, электроплита, микроволновая печь.

**Инвентарь:** Разделочные доски, ножи с маркировкой «РС», «ОС», лотки, сковорода, лопатка, посуда для микроволновой печи, мелкая столовая тарелка**.**

**Сырье:** филе с кожей, соль, перец, мука, масло растительное, гарнир (горошек консервированный, морковь припущенная), лимон, помидор, зелень.

**Дидактический материал:**

Тестовые задания, технологическая карточка, инструкционная карта, технологический процесс – фото, «последовательность операций первичной обработки рыбы», «т/б при работе с ножом», «санитарные требования к спец. одежде».

**Ход урока:**

**I. Организационная часть урока**

1. Проверка явки обучающихся

2. Осмотр дежурным внешнего вида.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Какие требования предьявляются к спец. одежде? | Перед началом работы:  • спрячь волосы под колпак, надень спецодежду;  • сними кольца, часы;  • Не носи на одежде колющиеся предметы; |
| 2 | Сейчас дежурный осмотрит внешний вид обучающихся, и сообщит все ли соблюдают санитарные требования? | Спец. одежда у всех соответствует санитарным требованиям, ногти коротко пострижены, гнойничковых заболеваний нет. |

**II. Вводный инструктаж**

**1. Сообщение темы и цели урока:**

Сегодня вы познакомитесь с приготовлением блюда «рыба жареная». 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.

В течение урока мы будем оценивать результаты вашей работы. На этапе приготовление полуфабриката вы оцените его соответствие требованиям к качеству. Готовое блюдо вы будете оценивать используя оценочный лист. Результаты вашей работы будут занесены в рейтинговую таблицу, и в конце урока мы выведем итоговую оценку.

Для этого мы с вами вспомним первичную обработку рыбы.

**2. Проверка знаний обучающихся по пройденному материалу:**

**Вопросы по домашнему заданию:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | Какие способы оттаивания рыбы вы знаете? | При комнатной температуре в течение 10 часов  В подсоленной воде при температуре 20 С в течение 2-3 часов. |
| **2** | А сейчас мы посмотрим видеоролик, и вспомним последовательность операций по обработке рыбы с костным скелетом. | Очистка от чешуи, удаление головы, плавников, потрошение, промывание, разделка, нарезка на порционные куски. |
| **3** | Как разделать 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. |

**3. Практическая часть урока на рабочем месте.**

Сейчас мы приступим к практической части урока. В процессе работы вы можете пользоваться инструкционной и технологической картой, и фоторядом (по вашему выбору).

В работе важно рационально организовать рабочее место, соблюдать правила технологии, техники безопасности, санитарии и личной гигиены.

Посмотрите, правильно ли у нас организованы рабочие места?

Нет ли на столах стеклянной посуды?

Доски и ножи, с какой маркировкой используют для работы с сырой рыбой?

* 1. **Знакомство с технологией приготовления рыбы жаренной.**

Сейчас я покажу, как готовить полуфабрикат для блюда «рыба жареная» в быстром темпе, в медленном темпе, а затем мы приготовим полуфабрикат вместе.

* 1. **Показ приготовления полуфабриката:**

**Мастер производит показ приготовления п/ф «рыба жареная»:**

**(быстрый, медленный, поэтапный)**

1. Организовать рабочее место.
2. Взвесить филе
3. Филе с кожей нарезать на порционные куски массой 95 гр., под углом 30о к поверхности рыбы.
4. Взвесить п/ф
5. Сделать надрезы на коже.
6. Посыпать солью, перцем.
7. Панировать в муке.
8. Уложить на лоток.
9. Сообщить требования к качеству

Показ сопровождается беседой с обучающимися. Мастер обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и техники безопасности при работе с ножом. Обращается с вопросами:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Для начала давайте вспомним безопасные приемы работы с ножом**.** | Ручка ножа должна быть целой  Руки должны быть сухими.  Нож в руке держать крепко. |
| 2 | Для чего порционные куски нарезают под углом 30 С | Чтобы увеличить площадь соприкосновения с жарочной поверхностью и обеспечить более равномерный прогрев. |
| 3 | Для чего на коже делают надрезы? | Чтобы уменьшить деформацию кусков при тепловой обработке. |
| 4 | Почему изделия, предназначенные для жарки панируют в мучной панировке? | 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. |
| 5 | Удобно ли на большом производстве солить каждый полуфабрикат? | Для удобства и меньшей затраты времени соль и перец смешивают с мукой для панирования. |

3.3. **Упражнение обучающихся.**

1. Обучающиеся воспроизводят за мастером приготовление п/ф «рыба жареная».
2. Обучающиеся готовят п/ф «рыба жареная».
3. Оценка качества выполненной работы (своей и своих товарищей)

Тест «соответствие п/ф требованиям к качеству»

3.4 **Мастер производит показ приготовления блюда «рыба жареная»:**

1. Организовать рабочее место.
2. Уложить полуфабрикат кожей вниз на разогретую с жиром сковороду.
3. Жарить с двух сторон до образования поджаристой корочки.
4. Довести до готовности в микроволновой печи.

Показ сопровождается беседой с обучающимися. Мастер обращает внимание на организацию рабочего места, соблюдение правил санитарии и техники безопасности при работе с плитой. Обращается с вопросами:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Перед тем как приступить к жарке полуфабриката, давайте вспомним правила эксплуатации электро плиты. | 1. 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. |
|  | При какой температуре жарят рыбу основным способом? | 150 С 10-12 мин. |
|  | Как определить температуру жира для жарки? | Опустить в жир кусочек продукта, если он начал жариться не сразу, то температура не достаточная, если сразу, то нормальная. |
|  | Безопасные приемы работы с инвентарем и оборудованием | Рыбу аккуратно укладывать на сковороду в направлении от себя, не допуская разбрызгивания жира на плиту. Для переворачивания пользоваться лопаткой, и вилкой. |
|  | В процессе жарки температура в толще полуфабриката достигает 77-85 С. Можно ли рыбу, обжаренную на сковороде считать готовой к употреблению? | Нельзя, т.к. большинство патогенных микроорганизмов погибает при температуре около 100 С. |
|  | Как довести ее до готовности? | До готовности рыбу можно довести в жарочном шкафу или микроволновой печи. |
|  | Преимущества доведения до готовности в микроволновой печи | В отличие от жарочного шкафа, в микроволновой печи продукт прогревается равномернее, и за более короткий промежуток времени, что способствует сохранению большего количества витаминов и питательных веществ. |
|  | Какие витамины содержатся в рыбе? | A, D и Е. Рыба — практически единственный продукт, который в большом количестве содержит такой набор жирорастворимых витаминов.  Незаменимых жирных кислот: линолевой, линоленовой и арахидоновой, именуемых витамином F, которые не синтезируются в организме человека. |

**3.5 Упражнение обучающихся.**

1) Обучающиеся готовят блюдо «рыба жареная».

2) Доводят до готовности в микроволновой печи.

**3.6 Мастер производит показ оформления и подачи блюда.**

1. Выложить на тарелку

2. Уложить гарнир

3. Оформить блюдо

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | В какой посуде подают вторые блюда? | В мелкой столовой тарелке |
|  | Как подготовить посуду для подачи блюда? | Нагреть |
|  | Какая температура подачи вторых блюд? | 60-70о С |
|  | Расскажите, как мы готовили гарнир? | Морковь нарезали брусочком (кружочками) и припустили (сварили), консервированный горошек прогрели. |
|  | Доски и ножи с какой маркировкой используют для работы со свежими овощами? | «ОС» |
|  | Какие элементы оформления вы знаете? | Цветок, ломтики, из лимона, роза из помидора. |

**3.7 Упражнение обучающихся.**

1) Оформляют блюдо.

2) Оценка качества выполненной работы (своей и своих товарищей «оценочный лист блюда»)

**4 Распределение заданий по наряд-заказу.**

А сейчас, согласно графика перемещения, вы отправитесь в лабораторию для выполнения производственного задания.

По окончании работы мы выставим итоговые оценки.

**III. Текущий инструктаж.**

Обходы рабочих мест обучающихся с целью проверки:

1. Организации рабочих мест с соблюдением правил санитарии и техники безопасности.
2. Соблюдения технологии приготовления п/ф из рыбы .
3. Отработка практических умений и навыков обучающихся на рабочих местах (по заданию и по наряд-заказу).
4. Отработка с обучающимися слабоосвоенных приемов работы.
5. Оказание практической помощи обучающимся в отработке задания.
6. Прием и оценка выполняемых работ.
7. Уборка рабочих мест.

**IV. Заключительный инструктаж.**

1. Подведение мастером итогов работы за день:

1. анализ выполненных работ.
2. разбор типичных ошибок, замечания.
3. выставление отметок за день.

2. Домашнее задание:

Домашним заданием будет заполнение дневников с использованием инструкционных и технологических карт.

1. заполнить дневники
2. повторить пройденный материал.

**Инструкционная карта**

Профессия: Повар, кондитер

Цели задания: текущий контроль знаний, навыков, на 1 и 2 уровнях усвоения

Задание: **Приготовление рыбы жареной**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Последовательность выполняемых операций** | **Инструкционные указания** | **Самоконтроль правильности выполняемых действий** |
| 1 | Организация рабочего места  Соблюдение правил санитарии и гигиены | Правильно подобрать инвентарь, посуду (разделочные доски «РС», «ОС», ножи поварские, лотки для полуфабрикатов, ложки, миски) | Соблюдение личной гигиены, т/б при работе с режущими инструментами. Перед началом работы производственные столы обрабатываются 0,5%-ным раствором хлорной извести, посуда и инвентарь 0,2%-ным раствором хлорной извести. |
| 2 | Нарезание филе рыбы на порционные куски | На поверхности филе сделать насечки и нарезать горизонтально на пласты толщиной 5 мм, массой 50 г. | Соблюдать толщину и массу порционного куска |
| 3 | Взвесить полуфабрикат | Полуфабрикат взвешиваем на весах | Соблюдать толщину и массу порционного куска |
| 4 | Доведение полуфабриката до вкуса | Поверхность полуфабриката посолить, поперчить. | Соблюдать норму закладки соли и специй. Следить за их равномерным распределением по поверхности полуфабриката. |
| 5 | Панирование полуфабриката | Подготовленное филе рыбы панировать в мучной панировке. | Следить за равномерным распределением панировки по поверхности полуфабриката. |
| 6 | Обжаривание основным способом | Обжаривание в небольшом количестве жира | Следить за правильностью обжарки рыбы |
| 7 | Доведение рыбы до готовности | Доводим до готовности в жарочном шкафу | Соблюдение техники безопасности при работе жарочном шкафу |