Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Байконурский индустриальный техникум»

**Методическая разработка открытого урока**

**по производственному обучению**

**по профессии «Повар»**

**Тема: Приготовление и оформление блюд из рыбной**

**котлетной массы.**

Методическая разработка составлена

в соответствии с учебной программой

Амандосовой Л.У.

Байконур,2014

**Тема урока: Приготовление и оформление блюд из рыбной**

**котлетной массы: котлеты и биточки .**

**Цели урока:**

*Образовательные*: формирование умений и навыков самостоятельного планирования технологического процесса по приготовлению и оформлению блюд из рыбной котлетной массы котлеты и биточки .

*Воспитательные:* формировать профессионально важные качества личности творческого и ответственного отношения к труду, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности.

*Развивающая:* формирование скоростных навыков, навыков самоконтроля, внедрение современных направлений в приготовлении и оформление рыбных блюд.

*Тип урока*: урок совершенствования практических умений.

*Вид урока***:** урок выполнения комплексной работы.

**Меж предметные связи**:

* Кулинария,
* Санитария и гигиена,
* Оборудование предприятий общественного питания,
* Калькуляция,
* Товароведение пищевых продуктов
* Организация производства предприятий общественного питания

*Методическая цель:* Методика формирования самостоятельности обучающиеся при помощи использования документов технологических карты. Рассказ, демонстрация, самостоятельная работа, групповая работа.

**Оснащение:**

*оборудование кабинета-лаборатории* – плита электрическая с жарочным шкафом; электрическая мясорубка.

*посуда:*кастрюля на 1,5 л., сковорода среднего размера, тарелка для вторых горячих блюд, соусник, нож столовый, вилка столовая;

*инструменты и приспособления:*лопатка, кухонный нож, прихватки,*калькулятор*;

*сырье -* продукты согласно сборнику рецептур;

*документы письменного инструктирования* – технологические карты, технологические схемы;

*раздаточный материал* - сборник рецептур блюд.

**Наглядные пособия – плакаты:**

1. Технологическая схема приготовления фарша рыбного
2. Технологическая схема приготовления котлета
3. Технологическая схема приготовления биточки
4. Презентация «Обработка рыбы»
5. Презентация «Приготовление рыбной котлетной массы»

**Комплексно-методическое обеспечение урока:** интерактивная доска, ноутбук. Фронтальный вопрос (презентация), тест-опрос, слайды, сборник рецептур блюд, калькуляторы.

**Ход урока**

**1.Организационный момент (1-2 минут.)**

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и конспектов.

**2. Вводный инструктаж (15 минут.)**

2.1.. Сообщение темы и целей урока.

2.2. .Повторение пройденного материала.

Сегодняшний тема урока: Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки.

Цель урока научить обучающихся формировать самостоятельного планирования технологического процесса по приготовлению и оформлению блюд из рыбной котлетной массы котлеты и биточки .

«Рыба является необходимым продуктом питания человека. По своему химическому составу она немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию минеральных веществ, витаминов и степени усвояемости белков превосходит мясо».

Слайд 1 (презентация).

Прежде чем начинать урок повторим пройденный материал. Мы проходили тему МДК 01, по профессиональному модулю 04 (ПМ 04) «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы».

Вопросы: слайд 2

- Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

- Какие рыбы поступают ПОП ?

- Как разделяют рыбу по характеру кожного покрова?

- Чем отличаются осетровые рыбы?

- Какие вы знаете виды морепродуктов?

- В каком цехе размораживают рыбу?

- Какие вы знаете способы размораживания?

- Как варят рыбу?

-Какими способами жарят рыбы?

-Как определить готовность жареной рыбы?

- Как жарят рыбу порционными кусками?

- Как приготовит тесто-кляр?

- Чем отличаются котлетная масса от кнельной массы?

- Как припускают рыбу?

- Припущенная рыба чем отличаются от тушеной рыбы?

- Каким гарниром лучше отпускать рыбных блюд?

- За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

- Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на порцию?

- Какое рыбное филе не используется для варки?

-Какое рыбное филе не используется для припускания?

- Температура горячих рыбных блюд.

По пройденным темам «Обработка рыбы» сегодня приготовил свою презентацию Иващенко Евгений ,посмотрим.

Показ слайд 4.(презентация)

*Выступление Иващенко Е.*

Здесь мы видели обработку рыбу, у нас чистое филе рыбы, теперь нам надо делать котлетную массу из рыбы (рыбный фарш).

Расскажите, для котлетной массы какую рыбу лучше использовать?

Для котлетной массы используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе.

А *сейчас Кунмырзаева Бибигул* покажет свою презентацию «Как приготовить рыбную котлетную массу». Слайд 5

*На 1 000 г рыбного филе берут 250...300 г хлеба, 350...400 мл жидкости, 20 г соли, 1 г перца.*

Знаем приготовление котлетной массы ,а какие можно приготовить полуфабрикаты?

Что такое полуфабрикат?

Полуфабрикатами называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

**3. Объяснение новой темы производственного обучения:**

3.1 Актуализация опорных знаний

- инструктаж по ТБ на рабочем месте;

- организация работы в рыбном цехе;

- личная гигиена повара.

- Кто расскажет личную гигиену повара?

- Какую требованию надо соблюдать в рыбном цехе?

-Как надо работать с электро мясорубкой?

- Инструктаж технике безопасности с электроплитой.

- Какие оборудование знаете в рыбным цехе?

- Какие инвентарь вы знаете рыбном цехе?

- Какая маркировка рыбном цехе?

А сегодня мы приготовим из рыбной котлетной массы полуфабрикаты: котлеты и биточки.

По технологической карте на приготовление 1- порцию котлета посмотрите таблицу №1. Слайд 6 (технологическая карта)

Технологическая карта

Наименование блюда: «Котлеты, биточки рыбные».

Рецептура № 510 по II колонке сборника рецептур.

Таблица №1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Брутто | Нетто | 4 порции |
| 1. | Судак | 89 | 65 | 360 |
| 2. | Хлеб пшеничный | 18 | 18 | 72 |
| 3. | Молоко или вода | 25 | 25 | 100 |
| 4. | Сухари | 10 | 10 | 40 |
|  | **Масса полуфабриката** | - | 115 |  |
| 5. | Масло растительное | 10 | 10 | 40 |
|  | **Масса жареных изделий** | - | 100 |  |
| 6 | Гарнир №№692, 694, 700, 701 |  | 150 |  |
| 7 | Соус №№ 792, 798,800 | - | 75 |  |
| 8 | или маргарин | - | 7 |  |
|  | Выход: с соусом  с маргарином | -  - | 325  257 |  |

Из котлетной массы формуем котлеты работаем с ножом соблюдая инструктаж по технике безопасности с режущими инструментами.

Как надо работать с ножом?

Формуем котлеты. Слайд 7 (презентация)

**Котлеты -** в левую руку помещаю часть массы, а правой отделяю кусочки, взвешиваю их и укладывая рядами на стол, посыпанный панировкой. Формуем котлеты, придавая им овально- приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2-2,5см, длиной 10-11см, шириной 5-6см). Панируем в панировочных сухарях.

Скажите, что такое панировка?

Панированием называют нанесение панировки на поверхность полуфабриката.

Какие вы знаете виды панировки?

* Мучная панировка
* Красная панировка
* Белая панировка
* Хлебная панировка
* Льезон

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

Панированный котлеты, биточки обжариваем основным способом с двух сторон в разогретый сковороде до образования румяной корочки в течение 8-10 минут, и доводят до готовности в жарочном шкафу течение 5-7 минут.

Готовность котлеты, биточки как определяем?

Готовность определяем по появлению белых пузырьков на поверхности изделий, температура в центре изделий должна быть не ниже 90.

У нас полуфабрикаты готовы, мне будет помогать обжаривать котлеты Аяганова Акбота.

А мы будем готовить гарнир. Котлетам, биточкам используют по технологической карте разные гарниры;

№692 Картофель отварной, №694 Картофельное пюре, №700 Овощи отварные с жиром, №701 Овощи, припущенные с жиром.

Кто расскажет приготовления картофеля отварного?

Технологическая карта

Наименование блюда: «Картофель отварной».

Рецептура № 296 по II колонке сборника рецептур.

Таблица №2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Картофель | 344 | 258 |
|  | **Масса вареного картофеля** | - | 250 |
| 2. | Масло сливочное | 15 | 15 |
| 3. | или соус №№762, 798,803 |  | 75 |
| 4. | или сметана | 30 | 30 |
|  | Выход: с маслом,  с соусом  со сметаной | -  -  - | 265  325  280 |

*Краткое описание технологического процесса*

При варке картофель кладут в подсоленную кипящую воду ( 0,6-0,7 литр воды на 1 кг картофеля). Уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня картофеля. Соль используют из расчета10 грамм на 1 литр воды. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с ним оставляют на 5-7 минут на менее горячем участке плиты. Варить картофель следует небольшими порциями по мере спроса. При продолжительном хранении в горячем состоянии у картофеля изменяется цвет, ухудшается вкус и снижается его пищевая ценность.

Отпускает отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом или сметаной, или соусом луковым. Сливочное масло или сметану, или соус можно подать к картофелю отдельно.

Котлеты, картофель отварной готово, теперь как будем подавать котлеты с отварным картофелем?

Котлеты (1-2 шт. на порцию). При отпуске в тарелку кладут гарнир -150 грамм, котлету -100 грамм, и поливают маргарином – 7 грамм. Можно дополнительно подавать зеленый горошек, и соленые огурцы, уменьшив массу – по 50 грамм.

К биточкам подают овощи припущенные, как припускают овощи?

Технологическая карта

Наименование блюда: «Овощи припущенные».

Рецептура № 310 по II колонке сборника рецептур.

Таблица №2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| 1. | Морковь | 271 | 217 |
| 2. | или кабачки | 382 | 256 |
| 3. | или репа | 289 | 217 |
| 4. | или тыква | 344 | 241 |
| 5. | или капуста белокочанная | 278 | 222 |
| 6. | Маргарин столовый или | 5 | 5 |
|  | **Масса готовых овощей** | - | 200 |
| 7. | Маргарин столовый или |  |  |
| 8. | Сливочное масло или | 10 | 10 |
| 9. | Соус № 794 | - | 50 |
|  | **Выход:** с маслом  с соусом | -  - | 210  250 |

Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи – дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшим количестве мясного бульона или воды с добавлением масла.

Отпускаем биточки с гарнирами картофельное пюре, овощи припущенные с жиром, соусом томатным, сметанным или сметанным с луком.

**4. Закрепление: работа с интерактивной доской. Показ слайдов.**

**Требования в качества котлеты, биточки.**

Качественная оценка готового блюда: котлеты и биточки.

Внешний вид: котлеты, биточки сохранил свою форму, без трещин,

поверхность покрыта поджаренная корочка

Консистенция: мягкая, однородная, измельченная масса

Цвет: на разрезе от белого до серого, изделия сочные, рыхлые.

Вкус: в меру соленый, нежный

Запах: свойственный рыбы

*Качественная оценка готового блюда*

Внешний вид: картофель сохранил свою форму.

Консистенция: мягкая, клубни не деформировались.

Цвет: от кремового белого, без темных включений.

Вкус: в меру соленый, нежный, с ароматом сливочного масла.

Запах: свойственный отварному картофелю

**5. Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающиеся**

5.1. Расстановка обучающихся по рабочим местам.

5.2. Выдача заданий и технологических карт.

5.3. Проведение целевых обходов в лаборатории.

5.4. Контролирование правил безопасности труда, санитарии

на рабочем месте.

5.5. Уборка рабочих мест.

Котлеты с отварным картофелем, биточки с овощным гарниром у нас готово. У меня технологические карты я раздаю вам, и вы будете самостоятельно готовить по бригадам каждое свое блюда.

Теперь на закрепление посмотрим презентацию приготовление и оформление рыбных блюд из котлетной массы.

**6. Итоги урока**

6.1. Подведение итогов урока, прием выполненных работ.

6.2. Анализ ошибок, выставление оценок.

Мастер производственного обучения Амандосова Л.У.

Тема урока: Приготовление и оформление блюд из рыбной котлетной массы: котлеты и биточки .

Ход урока

1. Организационный момент (1-2 минут.)

Взаимное приветствие, отметка отсутствующих и выяснение причин, проверка наличия спецодежды и дневников.

2. Вводный инструктаж (10 минут.)

2.1. Сообщение темы и целей урока.

2.2. Повторение пройденного материала.

3. Объяснение новой темы производственного обучения(25 минут)

3.1 Актуализация опорных знаний

- инструктаж по ТБ на рабочем месте;

- организация работы в рыбном цехе;

- личная гигиена повара.

3.2. Демонстрация практических работ.

4. Закрепление: работа с интерактивной доской.(8-10 минут) Показ слайдов.

5. Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся

5.1. Расстановка обучающихся по рабочим местам.

5.2. Выдача заданий и технологических карт.

5.3. Проведение целевых обходов в лаборатории.

5.4. Контролирование правил безопасности труда, санитарии

на рабочем месте.

5.5. Уборка рабочих мест.

1. Итоги урока

6.1. Подведение итогов урока, прием выполненных работ.

6.2. Анализ ошибок, выставление оценок.

**?**