Бинарный урок преподавателя спецдисциплин

Тетериной Л.А.

Тема урока: **Приготовление блюд из рыбы**

Учебный предмет: **ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»**

**МДК. 04.01 «Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы»**

Курс обучения: **II курс**

Преподаватель: **Тетерина Л.А.**

Тема урока: **«Приготовление и отпуск простых блюд из рыбы с костным скелетом»**

Цели урока:

**Обучающая:** Изучить органолептические способы проверки качества рыбы. Рассмотреть технологические требования к простым блюдам из рыбы. Овладеть умениями подбора инвентаря и оборудования для приготовления п/ф и блюд из рыбы и оценки качества готовых блюд.

**Развивающая:** Развивать профессиональный интерес, логическое мышление, внимание, самостоятельность, умение публично выступать и вести диалог.

**Воспитательная:** Содействовать воспитанию профессиональной речи, взаимо и самооценки качества усвоения материала, формированию навыков культуры труда: точности, аккуратности, умению планировать свою деятельность, воспитанию коммуникабельности.

**Ведущий метод обучения:** учебное сотрудничество.

**Вид урока:** урок - презентация.

**Планируемый результат:** Обучающиеся должны знать классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, п/ф и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовки сырья и приготовлении блюд из рыбы; правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления, t подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.

**Оснащение урока:** мультимедийное оборудование, презентация по теме, инструкционные карты, посуда и инвентарь, карточки – задания, технологические карты, необходимое сырье для приготовления и оформления рыбных блюд.

**Ход урока:**

1. Организационный момент
2. Сообщение темы и задач урока

Преподаватель: Чтобы понять, что мы будем делать сегодня на уроке, Вы должны отгадать загадки:

1. У родителей и деток

Вся одежда из монеток

(рыба)

1. Крылья есть, да не летает

Глаза есть, да не мигает.

Ног нет, да не догонишь.

(рыба)

**Преподаватель:** Тема нашего урока: Приготовление и отпуск блюд из рыбы с костным скелетом.

Задача нашего урока: Поговорить о пищевой ценности рыбы, вспомнить основные виды промысловых рыб, историю развития рыбной кулинарии на Руси, повторить методы и способы разделки рыбы, технологию приготовления и подачи рыбных блюд.

А в конце урока нам предстоит дегустация приготовленных Вами рыбных блюд. По итогам дегустации будет проведен конкурс и группа – победитель конкурса получит сладкий приз.

**Ведущий:** Рыба занимает важное место в питании человека. Подсчитано, что в среднем каждый человек съедает ее в течении жизни до 4-ех тонн, что вдвое больше мяса. Рыбные блюда очень полезны, они содержат много йода, фосфора, калия, магния. Богаты легко усвояемыми жирами и белками. В рыбе содержатся витамины А и Д, которые особенно необходимы детям. Их недостаток может привести к развитию рахита, ухудшению зрения, понижению сопротивляемости организма болезням.

По питательности и вкусовым качествам рыба не уступает мясу, а по усвояемости превосходит его. Вкус рыбы, ее кулинарные качества в основном зависят от количества, содержащегося в ней жира от 0,2% до 30% и более. Самыми вкусными считаются лососевые виды рыб, осетровые, угорь, палтус, скумбрия, некоторые виды сельди, в которых содержатся более 8% жира.

В водах нашей страны обитает более 1000 видов рыб. Многие из них являются промысловыми т.е их добывают организованным порядком.

**1 обучающийся:** по месту обитания, рыбу подразделяют на речную и морскую.

К речной рыбе относятся: щука, окунь, карп, язь, карась, омуль. К морским: камбала, треска, зубатка, ставрида, хек, угорь. Рыба служила людям одним из главных продуктов питания с незапамятных времен. В древности на Руси ели в основном речную рыбу это обуславливалось тем, что славянские племена селились по берегам многочисленных рек и речушек. Это и определило широкое распространение рыбных блюд в нашей национальной кухне. Широкому употреблению рыбы способствовали и традиционные посты. Рыбу разрешалось есть в периоды многих постов и блюда из нее назывались полупостными. Было запрещено во время постов употребление мясной и молочной пищи, и тогда рыбные блюда приобретали особое значение.

**2 обучающийся:** Морская рыба стала постепенно появляться на русском столе лишь в 18 веке. Особенно после того, как в 1721 году Петр I повелел: «Для умножения торговли отдать северные рыбные промыслы в свободное пользование купечеству и другим людям». Рыбные блюда традиционно были украшением праздничного стола. Так на царский стол подавали вареных и жареных осетров по 2 – 3 пуда весом каждый. Их украшали овощами, фруктами, цветами, превращая блюда в произведения искусства.

С каждым столетием рыболовный опыт человечества становился все солиднее и прочнее, уловы росли. В 1800 году на земле выловили за год 1,2 млн. тонн рыбы, по полтора кг на каждого жителя планеты. А в 1980 году выловили 71 млн. тонн. В среднем по 16 кг на одного жителя земли.

**Ведущий:** В каком виде поступает рыба в предприятия общественного питания?

**3 обучающийся:** В предприятия общественного питания поступает живая, охлажденная и мороженая рыба.

Самая вкусная и питательная – живая рыба. Чаще всего это пресноводная рыба: речная и выращенная в специальных рыбных хозяйствах. Это толстолобик, сом, стерлядь, сазан, щука, судак и другие виды рыб, которые хорошо переносят содержание в аквариумах.

Рыба подвергнутая охлаждению до 0о С, называется охлажденной, она обладает практически теми же качествами, что и живая.

Охлажденную до – 6; -8о С, рыбу считают мороженной, хранить ее на холоде можно длительное время. Это очень удобно как в домашних условиях, так и на предприятиях общественного питания.

**Ведущий:** Рыба скоропортящийся продукт, поэтому необходимо уметь определять ее доброкачественность органолептическим путем.

**4 обучающийся:** Свежая, охлажденная рыба имеет плотную консистенцию, жабры ярко красные, глаза прозрачные, чешуя плотно прилегает. При нажатии пальцем ямка на поверхности тела рыбы либо не образуется, либо быстро восстанавливается.

Несвежая рыба имеет неприятный запах. У недоброкачественной рыбы мутные и впалые глаза, потемневшие жабры, чешуя легко отстает от кожи, рыба имеет вздутое брюшко и дряблую мякоть.

Если возникают сомнения в доброкачественности мороженой рыбы, в кипятке разогревают нож, протыкают им толщу рыбы, вынимают и нюхают лезвие.

**Преподаватель:** а теперь предоставляем слово мастеру производственного обучения, которая расскажет о первичной обработке и разделке рыбы.

**Мастер п/о:** разделывая рыбу надо быть очень осторожным из-за острых плавников и костей, которые при неумелом обращении с рыбой могут поранить руку.

Для первичной обработки рыбы нам понадобится разделочная доска, нож. Замороженную рыбу размораживают в воде комнатной t или на воздухе. Моют, освобождая от слизи, которая легче смывается если рыбу предварительно натереть солью.

Первичная обработка рыбы заключается в размораживании мороженой и разделке ее.

Разделка включает: 1. Очистку рыбы от чешуи, специальными рыбочистками или ножом.

2. Разрезание брюшка от подхвостового плавника до головы.

3. Удаление икры.

4. Удаление внутренностей.

5. Удаление сгустков крови.

6. Промывание рыбы холодной проточной водой.

7. Удаление головы, плавников, хвоста, которые используются для приготовления рыбного бульона.

8. Полученный п/ф называется – тушка.

9. Путем пластования тушку разделывают на 2 филе.

10. Убирают позвоночную кость.

11. Срезают реберные кости.

12. Срезают кожу и получают чистое филе.

**2 мастер п/о:** подготовленные п/ф поступают в тепловую обработку. Тепловая обработка рыбы включает варку, припускание, жарение и запекание. Давайте уточним что, означают эти термины?

**5 обучающийся:** Варка это нагревание пищевых продуктов в жидкости при t 100 и более о С. Наиболее полезна варка на пару, т.к. в готовом блюде сохраняются все витамины и полезные пищевые вещества.

Припускание - это варка с малым количеством жидкости или в собственном соку продукта.

**6 обучающийся:** При жарении продукты нагревают на сильном жару в присутствии масла или других жиров.

Запекание - это жарение продуктов в духовом шкафу. Рыбу рекомендуется длительное время подвергать тепловой обработке. Употребление плохо проваренной или плохо прожаренной рыбы может привести к заражению паразитическими червями – широким лентецом или описторхами.

**Мастер п/о :** Отдельное место занимают жареные блюда из рыбной котлетной массы…

**Мастер п/о:** Сегодня мы представляем Вам 2 блюда приготовленные руками наших учащихся.

Технологию их приготовления расскажут учащиеся.

Демонстрация блюд.

Дегустация блюд.

Голосование.

А в это время преподаватель предлагает отгадать ребус:

Рог шуба

Лама бак

Дар сани

Вата сидр

Ад сук

Лото столбик

Аз сан

Вал топ

**Преподаватель:** А теперь, когда Вы знаете о рыбе все пора отправляться на рыбалку. С помощью импровизированной удочки ловят бумажных рыбок, на которых с обратной стороны написаны вопросы:

1. Какого значение рыбных блюд в питании?
2. Перечислить признаки доброкачественности свежей рыбы.
3. Из каких операций состоит первичная обработка рыбы?

4.Какой инвентарь и инструменты используют при первичной обработке рыбы?

5.Какие правила безопасности труда необходимо соблюдать при первичной обработке рыбы?

6.Какие виды тепловой обработки рыбы используют при приготовлении рыбных блюд?

7.Составить меню ужина с рыбным блюдом.

8.Дать рецепт приготовления популярного блюда из рыбы.

Подводят итоги голосования. Вручают приз.

Заключительное слово преподавателя.