

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**



**Методическая разработка
открытого занятия
учебной практики ПМ.01. Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента.**

**Тема: «Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным
скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для
варки, припускания, жарки».**

Разработал:

Мастер производственного обучения
первой квалификационной категории
Гросс Валентина Сергеевна

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол №__ от «__» _____ 20__г
Председатель ЦК _____ А.В.Буркова

г.Симферополь
2020г.

Содержание методической разработки

	Стр.
Введение	3
Характеристика и учебно-методические задачи	5
Методика проведения занятия учебной практики по теме: «Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки»	5
План открытого занятия	11
Структура занятия	21
План-конспект занятия	22
Заключение	51
Литература	53

Введение

Методическая разработка – необходимое условие для проведения открытого занятия. Написание её позволяет углубить знания по теме и позволяет более подробно проследить различные ситуации, а также способствует повышению педагогического мастерства мастера производственного обучения. Это пособие для проведения открытого занятия, в котором полностью раскрыты все требования к занятию с использованием элементов интерактивных технологий.

Основной задачей среднего профессионального образования на современном этапе является подготовка компетентного, востребованного на рынке труда специалиста, готового к самостоятельной профессиональной деятельности и способного к личностному развитию и совершенствованию.

Особая роль будущих выпускников по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер отводится практическому обучению.

Главная цель практического обучения заключается в формировании знаний, умений, общих и профессиональных компетенций, практического опыта профессиональной деятельности.

Профессиональное образование в России выходит на новый уровень развития, перенимая опыт зарубежных профессиональных школ с учетом особенностей подготовки кадров на рынке труда. На базе крымских колледжей создаются площадки «WordSkillsRussia» – международного некоммерческого движения, девиз которого «Делай мир лучше силой своего мастерства».

«WordSkillsRussia» – это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями нового высокотехнологического производства.

«WordSkillsRussia»– «Молодые профессионалы России» внедряют и распространяют международные профессиональные стандарты в систему среднего специального образования России.

Эффективность процесса обучения во многом зависит от умения мастера производственного обучения активизировать познавательную деятельность и развивать творческий потенциал обучающихся. Занятие практического обучения, организованное по традиционной методике, как правило, проводится по шаблону, все внимание обучающихся направлено на мастера, он является носителем информации. При такой организации активность на занятии слабая, ее проявляют только лидеры в группе. Большая часть группы проявляет пассивность. В результате того, что обучающимся предоставляются готовые решения в качестве образца и они их принимают без обсуждений и уточнений, формируется личность, способная исключительно к исполнительской деятельности. Однако нельзя отрицать репродуктивные методы обучения в учебном процессе. В практическом обучении они важны. Необходимо стремиться к соблюдению баланса в

использовании репродуктивных, активных и интерактивных методов обучения.

Процесс подготовки квалифицированных специалистов в ГБПОУ РК «СКСОиД» состоит из двух относительно самостоятельных направлений: теоретического и практического обучения.

Теоретическое обучение включает в себя изучение общепрофессионального цикла дисциплин и профессиональные модули, его цель -- сформировать у обучающихся систему знаний в объёме, необходимого для полного и глубокого овладения профессией.

Назначение практического обучения – подготовить обучающихся к применению полученных теоретических знаний на практике, сформировать и освоить необходимые общие и профессиональные компетенции.

Характеристика и учебно-методические задачи занятия

Главная и основная задача практического обучения – формирование у обучающихся профессиональных компетенций.

Под методами обучения следует понимать упорядоченные способы взаимосвязанной деятельности мастера производственного обучения и обучающихся, при помощи которых достигается прочное овладение знаниями, умениями и навыками, формируется мировоззрение обучающихся, развиваются способности к самостоятельному приобретению и творческому применению знаний.

Методы обучения и закрепления знаний, умений и навыков, применяемые на данном занятии:

Заявленный тип занятия включает в себя:

- наглядные методы:

1). личный показ мастером производственного обучения выполнения трудовых приемов, действий, операций, трудовых процессов: у обучающихся формируется точное, живое и конкретное представление о деятельности, которой они подражают, с которой сравнивают свои действия.

При применении этого метода необходимо учитывать следующие требования:

- подготовиться к показу, предварительно поупражнявшись в нём;
- обеспечить хорошую видимость показа;
- личный показ необходимо демонстрировать в нормальном рабочем темпе, затем продемонстрировать его в замедленном темпе с остановками на характерных моментах, расчлняя трудовые приемы на элементы и показывая отдельные трудовые движения, а в заключении показать процесс в нормальном рабочем темпе и ритме;
- сопровождать показ объяснениями;
- руководить процессом наблюдения обучаемых.

2). демонстрация наглядных пособий способствует лучшему восприятию и усвоению учебного материала, формирование прочных умений и навыков. Для показа применяются натуральные образцы (рабочий инструмент, инвентарь, посуда, оборудование, приспособления, полуфабрикаты и др.); изобретательные пособия (плоскостные – плакаты, схемы, таблицы, технологические карты, рисунки, фотографии и др.); (объёмные – муляжи).

Демонстрируемое наглядное пособие должно быть всем хорошо видно, а при демонстрации оборудования, механизмов необходимо их показывать в

действии. Демонстрация наглядных пособий используется на разных структурных элементах занятия практического обучения.

Демонстрация экранных пособий (фотографий, схем, таблиц и др.) сопровождается наличием проекционной аппаратуры (мультимедийный проектор, экран телеустановки). Успешность демонстрации экранных пособий зависит от соблюдения ряда дидактических требований:

- определение фрагмента с основным способом действия для данной темы занятия;
- постановка конкретных задач в процессе наблюдения за новым способом действия;
- включение в восприятие не только зрения, но и слуха, осязания.

Демонстрация экранных пособий сопровождается объяснением мастера производственного обучения.

- практические методы:

1). упражнения – целенаправленное и многократное повторение обучающимися изучаемых трудовых действий, операций, работ в целях их сознательного совершенствования под руководством мастера производственного обучения.

По дидактической цели применяются упражнения по формированию первоначальных умений; по формированию навыков; по выполнению трудовых приёмов и трудовых операций. Каждое упражнение имеет чёткие цели: учебную (чему научить, что освоить, отработать, закрепить, усовершенствовать, развить, чего достигнуть и т.п.) и практическую (что, как и сколько сделать в процессе упражнения).

В соответствии с содержанием практического обучения должна быть выработана определённая система упражнений. Каждое предыдущее упражнение должно подготавливать выполнение последующего, а последующее – способствовать усвоению нового и одновременно закреплять предыдущее. Установленная система упражнений должна привести к сознательному и прочному овладению профессиональными навыками, способствовать выработке у обучающихся профессиональной самостоятельности.

Практический показ необходимо применять во всех случаях для формирования у обучающихся правильного образа трудовых действий. Метод практического показа рекомендуется применять в качестве основного на занятиях профессиональной подготовки.

Для активизации мыслительной и познавательной деятельности обучающихся, на занятиях профессиональной подготовки предпочтение отдаю игровым методам. Для использования игровых методов, необходимо решить следующие задачи:

- какими способами заинтересовать обучающихся и развить творческую деятельность;
- как создать оптимальные условия для формирования профессиональных компетенций на занятиях профессиональной подготовки;
- какие методы выбрать для организации игровой деятельности обучающихся на занятии;
- как моделировать занятие профессиональной подготовки с использованием игровых технологий.

Структура занятия включает в себя вводный, текущий и заключительный инструктажи, для проведения которого обучающихся необходимо разделить на две подгруппы по 12 человек в каждой.

Вводный инструктаж - повторение пройденного и объяснение нового материала, где можно организовать интерактивное обучение.

Текущий инструктаж – обход мастером производственного обучения рабочих мест обучающихся, проверка правильности выполнения технологической операции, оказание необходимой помощи обучающимся.

Заключительный инструктаж - подведение итогов работы занятия.

На изучение темы «Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки» отводится всего шесть часов, и чтобы повысить эффективность восприятия материала, обучающиеся вовлекаются в самостоятельную внеаудиторную работу по поиску информации на эту тему.

При изучении материала темы используется комплекс технических и методических средств обучения, таких как, презентации, игровые интерактивные методы обучения, решение проблемных ситуационных задач.

В результате изучения данной темы обучающиеся понимают взаимосвязь теоретического и практического обучения, приобретают навыки самостоятельной работы при выполнении профессиональных задач.

На занятиях профессиональной подготовки имитационную игровую форму можно проводить на вводном инструктаже.

Обязательными условиями для организации имитационной игры являются:

- доверительные, позитивные отношения между обучающим и обучающимся;
- демократический стиль;
- сотрудничество в процессе общения обучающихся между собой.

Для проведения занятия с использованием деловой игры, мастеру производственного обучения необходимо тщательно подготовиться к нему, продумать каждый шаг: активно использовать технические средства, в том числе раздаточный и дидактический материалы в виде таблиц, слайдов, учебных фильмов, роликов, видеоклипов и т.д., заранее предупредить ребят о необычности занятия, что обязательно заинтересует обучающихся.

Игра формирует у обучающихся интерес к профессии, уверенность в себе, умение работать в коллективе. Игра вызывает интерес и активизирует обучающихся к контакту друг с другом и педагогом (мастером производственного обучения), дает возможность робким, неуверенным в себе обучающимся преодолеть барьер неуверенности. Игра хороша там, где есть знания: если же, обучающийся не знает учебного материала, то игра закончится, не успев начаться.

Данное занятие проводится с использованием презентации – демонстрацию на большом экране, в сопровождении автора и содержит неподвижные иллюстрации.

Из интерактивных технологий используется метод «Мозаика», во время которого задаю вопрос обучающимся, где каждый ответ -- это «пазл» для сбора «Мозаики» - знаний по технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы.

На данном занятии во время показа слайдов я применяю беседу с запланированными ошибками. Для педагога конструирование такого занятия – своеобразная проверка на компетентность. Ведь с точки зрения методики необходимо в позитивном материале выделить некоторые моменты и представить их в форме ошибки, при этом изложение материала должно быть естественным.

Подобное занятие выполняет не только стимулирующие, но и контрольные функции, поскольку позволяет мастеру производственного обучения оценить качество усвоения материала на занятиях теоретического обучения, а обучающимся – проверить себя и продемонстрировать свое знание дисциплины, умение ориентироваться в содержании. Немаловажен и личностный момент: интересно найти у преподавателя ошибку и одновременно проверить себя: могу ли я это сделать? Все это создает мотив, активизирующий психическую деятельность обучающихся.

Занятие с заранее запланированными ошибками позволяет развить у обучающихся умение оперативно анализировать профессиональные ситуации, выступать в роли экспертов, выделять неверную информацию.

Также на данном занятии во время показа мастером производственного обучения трудовых приемов, используется проблемная ситуация. Мастер задает провокационный вопрос, чтобы определить знания обучающихся. Ответ одного из обучающегося правильный, но какой из двух ответов? Эта ситуация активизирует и возбуждает интерес обучающихся.

Целью занятия является, формирование компетенций и отработка практических навыков по приготовлению полуфабрикатов из рыбы с внедрением элементов конкурсных заданий по стандартам «WordSkillsRussia», для успешной сдачи государственной итоговой аттестации в виде демонстрационного экзамена (ДЭ). ДЭ выполняется по модулям на основании чемпионатных заданий «WordSkillsRussia».

Чемпионатное задание включает в себя приготовление блюд из рыбы: горячее блюдо «Рыба».

Блюда из рыбы наиболее распространены в питании человека. Рыба имеет биологическую ценность для питания человека. Поэтому для того, чтобы блюда имели привлекательный вид, вызывали аппетит, чтобы блюда были вкусными, сочными необходимо особое внимание уделить приготовлению полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, жарения во фритюре, припускания. Необходим творческий подход к труду. Необходимо обратить внимание обучающихся на соблюдение правил техники безопасности, способы организации труда и рабочего места, условия и сроки хранения, правила бракеража и самое главное на приобретение знаний, умений и навыков по приготовлению полуфабрикатов для блюд из рыбы.

В результате обучающийся должен

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
- техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
- правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
- правила, техника общения с потребителями;
- базовый словарный запас на иностранном языке.

уметь:

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;

- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
- порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;
- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
- владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г
Председатель ЦК _____ А.В.Буркова

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ А.А.Сиверс

П Л А Н
открытого занятия № _____
по учебной практике

Дата проведения _____

Место проведения _____

Время проведения _____

Группа № _____, мастер производственного обучения Гросс В.С.

Наименование раздела: ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема раздела: ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема занятия: Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Хранение полуфабрикатов.

г.Симферополь
2020 г.

План занятия № ____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Курс: 1.

Группа: 12.

Профессия: Повар, кондитер.

Место проведения занятия: учебная кухня ресторана.

Наименование раздела: ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема раздела: ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема занятия: Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Хранение полуфабрикатов.

Цели:

1. Образовательная: научить обучающихся выполнению приёмов и операций по организации рабочего места повара при выполнении операций по первичной обработке рыбы, при определении доброкачественности сырья, при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, правилам хранения готовых полуфабрикатов с соблюдением норм санитарии и гигиены, правил по технике безопасности при работе.

2. Развивающая: развить внимание, самостоятельность, логическое мышление.

3. Воспитательная: воспитать наблюдательность, ответственность за соблюдение технологического процесса, рациональное использование сырья; привитие интереса к избранной профессии.

4. Методическая: показать эффективность использования элементов интерактивных методов и приёмов работы мастера производственного обучения, позволяющих активизировать познавательную и мыслительную деятельность обучающихся на занятии учебной практики.

Тип: формирование трудовых приемов, навыков и операций.

Методы: словесный - диалог, беседа, рассказ, наглядный – показ трудовых приемов, практический – выполнение заданий, интерактивные – имитационная игра, «Мозайка», «Мозговой штурм».

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: производственный стол, настольные электронные весы, стеллажи, моечные ванны, холодильный шкаф.

Инвентарь, посуда: доски разделочные с маркировкой «РС» или синего цвета, доска с маркировкой «Зелень» или зеленого цвета, ведро для отходов, лотки, подносы, миски, тарелки.

Инструменты: приспособления для очистки рыбы от чешуи, нож, таяпка, топорик, шпажки, вилка, ножницы.

Сырье: рыба чешуйчатая, малокостистая (крупная, средняя, мелкая), мука, яйца, молоко, сухари панировочные, белая панировка, соль, перец молотый, лимон, масло растительное, зелень петрушки.

Дидактический материал: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2017 г., плакаты, муляжи, технологические карточки, экспресс-информация, карточки-задания, бракеражные карточки, электронно-образовательные ресурсы (ЭОР): презентация в программе Power Point, видеоинформация.

Метапредметные связи:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены -- Санитарные требования при первичной обработке, при приготовлении полуфабрикатов для блюд из рыбы.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – Рыба и рыбные продукты.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места -- Холодильное оборудование.

ОП.06 Охрана труда -- Техника безопасности при работе с режущим инструментом, с холодильным оборудованием.

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – Правила отпуска блюд из рыбы.

МДК.01.01 Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов -- Организация работы в рыбном цехе.

МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – Обработка рыбы, приготовление натуральных полуфабрикатов из неё.

Используемые профессиональные компетенции:

ПК.1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Ход занятия:

1. Организационный момент (2 минуты):

- приветствие;

- рапорт дежурного о готовности обучающихся к занятию (проверка по журналу явки обучающихся и выявление причины отсутствия);
- проверка внешнего вида (наличия санитарной одежды; сменной обуви);
- наличие дневников, рецептурников, санитарных книжек.

2. Вводный инструктаж (45 минут)

Мотивация учебной деятельности:

- **сообщение темы занятия:** «Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки».

- постановка целей и задач занятия:

- образовательная: научить обучающихся выполнению приёмов и операций по организации рабочего места повара при выполнении операций по первичной обработке рыбы, при определении доброкачественности сырья, при приготовлении полуфабрикатов для варки, припускания, жарки рыбы, правилам хранения готовых полуфабрикатов с соблюдением норм санитарии и гигиены, правил по технике безопасности при работе;

- развивающая: развить внимание, самостоятельность, логическое мышление;

- воспитательная: воспитать наблюдательность, ответственность за соблюдение технологического процесса, рациональное использование сырья, привитие интереса к избранной профессии;

- методическая: показать эффективность использования элементов интерактивных методов и приёмов работы мастера производственного обучения, позволяющих активизировать познавательную и мыслительную деятельность обучающихся на занятии учебной практики.

Актуализация опорных знаний элементом интерактивной технологии «Мозайка»:

1). Какова санитарная подготовка персонала кухни (работников общественного питания)?

Предполагаемый ответ: Все работники общественного питания должны обладать определённым запасом знаний в области санитарии, для того чтобы в процессе приготовления и отпуска пищи сознательно выполнять правила гигиены и санитарии (в том числе и правила личной гигиены), предохраняя тем самым потребителей от пищевых инфекций и отравлений.

Все лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания, обязаны сдать экзамен по санитарному минимуму. В процессе работы на предприятии весь персонал периодически (один раз в год) сдаёт экзамены по санитарному минимуму. В программу по санитарному минимуму включаются сведения об инфекционных болезнях и пищевых отравлениях, их профилактике, санитарном режиме на предприятиях

общественного питания, личной гигиене, санитарных требованиях к пищевым продуктам и кулинарным изделиям.

Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не выполняющих в процессе работы санитарных правил, до сдачи ими зачёта по установленной программе.

2). Какова личная гигиена повара?

Предполагаемый ответ: Соблюдение правил личной гигиены имеет не только индивидуальное, но и социальное значение. Особенно это касается работников предприятий общественного питания. Соприкасаясь с пищевыми продуктами, посудой, инвентарём, оборудованием персонал предприятий общественного питания может обсеменять их возбудителями различных заболеваний. Поэтому строгое соблюдение правил личной гигиены имеет большое значение для профилактики заболеваний.

Работники предприятий общественного питания обязаны следить за чистотой своего тела. Для этого не реже одного раза в неделю необходимо мыться с мылом и мочалкой и менять нательное бельё. На производстве ежедневно перед началом работы необходимо принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

Руки следует мыть перед началом работы, при переходе от одного процесса к другому, до и после посещения туалетной комнаты, после каждого перерыва и обрабатывать их 0,2%-ым раствором хлорной извести или дезинфицирующим средством. Ногти должны быть коротко подстрижены, без лака.

Все лица, поступающие на предприятие общественного питания, подвергаются медицинским обследованиям, цель которых – не допустить к работе больных или бактерионосителей.

3). Перечислите правила ношения санитарной одежды.

Предполагаемый ответ: Особые требования предъявляются к санитарной одежде, которая должна защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника.

Санитарная одежда надевается начиная с головного убора: под колпак тщательно убираются волосы. Затем халат или куртка надеваются не на голое тело, а на нижнее бельё работника. Следом фартук. Полотенце. Санитарная одежда должна быть одета аккуратно, завязана тесёмками. Булавками, значками застёгивать запрещается с целью соблюдения техники безопасности. В карманах не должно быть ничего, кроме носового платка. Не разрешается надевать наручные часы, кольца, браслеты, цепочки, серьги, брошки.

Каждый работник должен иметь не менее трёх комплектов санитарной одежды, менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня. В санитарной одежде не разрешается ходить по улице, ездить в транспорте, посещать туалет. Санитарная одежда всегда должна быть чистой.

Рабочая обувь должна соответствовать размеру ноги, не скользить, быть лёгкой, легко мыться. Должна быть с задниками.

4). Какая спец.одежда у повара в рыбном цехе?

Предполагаемый ответ: Спец.одежда – это одежда, которая защищает работника при работе от загрязнения и защищает от поражения.

В рыбном цехе это проклеённый фартук и козушок (кольчужка) на руку, чтобы не пораниться при обработке рыбы.

5). Какие технологические линии выделяются в мясо-рыбном цехе для обработки рыбы?

Предполагаемый ответ: Для обработки рыбы в мясо-рыбном цехе выделяют одну технологическую линию. В крупных заготовочных цехах организуют две технологических (поточных) линии обработки: одну для рыбы с костным скелетом с чешуёй и без чешуи; другую линию для рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород). Организуют рабочие места для 1). оттаивания (размораживания) мороженой рыбы или вымачивания солёной; 2). очистки чешуи; 3). первичной обработки (удаление плавников, головы, костей плечевого пояса, внутренностей); 4). промывания; 5). нарезание полуфабрикатов; 6). формование полуфабрикатов. Рыбу осетровых пород ещё и ошпаривают для удаления жучек.

6). Перечислите какое оборудование и инвентарь размещается в рыбном цехе?

Предполагаемый ответ: Механическое оборудование: рыбоочиститель, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами, фаршемешалка.

Немеханическое оборудование: производственные столы, производственные ванны, стол-колода, стеллажи.

Холодильное оборудование: холодильные шкафы различной мощности.

Инвентарь: доски разделочные с маркировкой «РС» или синего цвета, лотки, миски, контейнеры для приготовления и хранения полуфабрикатов.

7). Какие санитарные требования предъявляются к механическому оборудованию?

Предполагаемый ответ: Расстановка технологического оборудования должна обеспечить доступ к нему, соблюдение поточности производственных процессов, а также способствовать выполнению правил техники безопасности.

Механическое оборудование постоянно находится в контакте с пищевыми продуктами, поэтому оно должно отвечать следующим санитарно-гигиеническим требованиям: безвредность материала, простота конструкции, доступность для санитарной обработки

8). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию в рыбном цехе.

Предполагаемый ответ: Производственные столы должны иметь покрытия, выполненные из материалов, которые разрешено использовать для этой цели Министерством здравоохранения. Покрытие столов должны быть без швов на рабочей части поверхности, с закругленными углами.

Производственные ванны, предназначенные для мытья продуктов должны быть из антикоррозийных материалов (из нержавеющей стали, эмалированные из дюралюмина, листового алюминия). Оптимальные размеры ванн: длина – 1 м – 71 см, ширина - 60-70 см, глубина – 42-45 см, высота над полом – 90 см

Стол-колоду для разуба делают из цельного ствола дерева диаметром около 50 см и высотой около 80 см, устанавливают на металлические ножки высотой 1,52 см. Для удобства мытья снаружи окрашивают масляной краской.

9). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к разделочным доскам.

Предполагаемый ответ: Для разделочных досок используют древесину твёрдых пород. Они должны быть гладкими, без щелей и достаточной толщины, чтобы их можно было состругивать по мере износа поверхности. Лучшими с гигиенической точки зрения являются доски из цельных кусков дерева. Доски должны быть промаркированы, должны быть строго закреплены за определённым рабочим местом. Хранят их на рабочих местах в специальных кассетах. После работы их моют, обрабатывают хлорным раствором и просушивают. Также используются цветные доски из плотного пластика. В данном случае синего цвета.

10). Укажите санитарные требования, предъявляемые к режущему инструменту.

Предполагаемый ответ: Ножи должны иметь целые ручки, плотно прилегающие к лезвию. Ручки ножей промаркированы «РС», хранятся ножи строго на рабочем месте в специальных кассах.

11). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.

Предполагаемый ответ: Холодильные шкафы должны содержаться в идеальной чистоте. Строго должен соблюдаться температурный режим: по мере намерзания инея на испарителе необходимо производить оттаивание.

Следует соблюдать товарное соседство: полуфабрикаты, предназначенные для приготовления блюд хранят в лотках с маркировкой «Рыбные п/ф» на верхних полках холодильника. Рыба сырая хранится ниже тоже в лотках, но с маркировкой «РС» (рыба сырая).

Запрещается использовать холодильник не по назначению. Нельзя хранить другие продукты и готовые изделия в рыбном холодильнике, предназначенном для сырых продуктов.

12). Какая рыба по термическому состоянию поступает на предприятия общественного питания?

Предполагаемый ответ: На предприятия общественного питания поступает рыба живая, охлажденная (температура в толще мышц от -1 до +5*С), мороженая (t* в толще мышц -6*, -8*С), солёная. А также поступают рыбные полуфабрикаты: 1). рыба потрошенная с головой, 2). рыба потрошенная без головы, 3). рыба специальной разделки и 4). рыбное филе.

13). Как определить доброкачественность поступившей рыбы?

Предполагаемый ответ: Признаки доброкачественности свежей рыбы: 1). глаза не мутные, не впалые; 2). жабры красные, не серые; 3). чешуя плотно прилежит к туловищу; 4). рыба без постороннего запаха; 5). при надавливании пальцем на мякоть рыбы ямочка восстанавливается; 6). поверхность рыбы без слизи (может быть небольшое количество).

Признаки доброкачественности мороженой рыбы: 1). при постукивании рыба издаёт чёткий звук; 2). при введении внутрь мышц разогретого предмета (ножа, шпажки) чувствуется запах свежей рыбы; 3). Определяем путём пробной варки.

14). Перечислите виды чешуйчатой рыбы с костным скелетом.

Предполагаемый ответ: Карп, сазан, карась, судак, лещ, щука, вобла, линь, жерех, пискарь, ёрш, окунь, барабулька, палтус, треска, пикша, белорыбица, лихия и др.

Инструктирование по вопросам предстоящей работы:

Инструктаж по технике безопасности и охране труда:

- требования техники безопасности к внешнему виду.
- требования техники безопасности к инструментам, инвентарю.
- техника безопасности и охрана труда при работе с режущим инструментом.
- техника безопасности и охрана труда при работе с холодильным оборудованием.

Практический показ мастера:

- Подбор необходимого инвентаря и инструментов.
- Подготовка сырья.
- Организация рабочего места.
- Процессы приготовления полуфабрикатов.

Личный практический показ мастера производственного обучения с объяснением:

- приемы первичной обработки рыбы:
 - приемы очистки рыбы,
 - приемы удаления плавников,
 - приемы потрошения,
 - удаления головы,
 - пластование,
- разделка рыбы на филе:
 - филе с кожей и рёберными костями
 - филе с кожей без рёберных костей
 - филе без кожи и рёберных костей

- приемы нарезки полуфабрикатов на:
 - кругляши,
 - порционные куски для варки с кожей и реберными костями, с кожей без реберных костей под углом 90*,
 - порционные куски из филе для жарки основным способом, жарки во фритюре и для припускания.
- приёмы нарезки полуфабрикатов в виде брусочков.
- приёмы панирования рыбы.
- приёмы формования полуфабрикатов в виде восьмёрки и бантов.

Закрепление материала (*вопросы по пройденному материалу*).

При проведении закрепления материала вводного инструктажа, мастер производственного обучения использует элемент интерактивных технологий «Мозговой штурм». В процессе опроса мастер производственного обучения комментирует те вопросы, которые вызвали затруднения у обучающихся для того, чтобы предостеречь от брака в работе, рассказать о видах брака и типичных ошибках.

Мастер производственного обучения объясняет, как должна быть представлена работа, напоминает, что в конце занятия обучающиеся должны привести в порядок рабочие места.

Выдача задания по приготовлению блюд:

- Составить технологическую карту в соответствии со Сборником рецептур, дать оценку качества полуфабриката из рыбы.
- Разрешить приступить к работе.

3. Текущий инструктаж и самостоятельная работа обучающихся (3ч. 25мин.).

Целевые обходы рабочих мест:

Деятельность обучающихся:

- Организация рабочего места каждой бригады, подбор посуды и приспособлений.
- Взвешивание продуктов согласно рецептуре.
- Приготовление полуфабрикатов.

Деятельность мастера:

- Обход с целью проверки правильности организации рабочего места, каждой бригады.

- Наблюдение за деятельностью обучающихся.
- Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности.
- Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.
- Обход с целью контроля соблюдения технологической последовательности приготовления и техники безопасности. При необходимости индивидуальное инструктирование и показ.

4. Заключительный инструктаж (20 мин.)

Подведение итогов:

1. Проверка результатов выполнения обучающимися производственной работы (бракераж качества полуфабрикатов).
2. Анализ выполнения работы с учетом разбора типичных ошибок и решение проблемных ситуаций.
3. Мастер комментирует итоговые отметки. Отвечает на вопросы обучающихся.
4. Рефлексия:
 - С какими трудностями вы столкнулись на сегодняшнем занятии?
 - Что вы запомнили важного и главного для себя?
 - Что вам могло бы пригодиться в жизни?
 - Довольны ли вы результатом своей работы?
 - Выберите символ (смайлик) вашего настроения в конце занятия.
5. Отметить, кто из обучающихся добился отличного качества работы.
6. Задание на дом.
7. Уборка рабочих мест.

Мастер производственного обучения: _____ В.С.Гросс

Структура занятия

№ п/п	Основные элементы занятия	Планируемое время	Методы проведения
1	Организационный момент	3-5 мин	Проверка внешнего вида, наличие документации учащихся (дневник, санитарная книжка, рецептурник).
2	Мотивация учебной деятельности	2 мин	Сообщение темы урока, постановка целей и задач.
3	Вводный инструктаж	1 час 30 мин	1). Актуализация опорных знаний методом устного фронтального опроса. 2). Объяснение нового материала в форме лекции и личного показа мастера.
4	Текущий инструктаж	3 часа 20 мин	1). Самостоятельная работа обучающихся. 2). Наблюдение и контроль за правильностью соблюдения технологических операций, выполнение задания и устранение типичных ошибок. 3). Соблюдение правил техники безопасности и санитарии. 4). Уборка рабочих мест.
5	Заключительный инструктаж	1 час	1). Проверка знаний обучающихся в форме тестирования. 2). Обобщение по ответам обучающихся. 3). Подведение итогов занятия. 4). Выставление оценок.
6	Домашнее задание	5 мин	1). Повторить обработку бесчешуйчатой рыбы. 2). Составить технологическую схему первичной обработки бесчешуйчатой рыбы. 3). Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд: -рыба жареная во фритюре; -рыба жареная с зелёным маслом; -рыба в тесте жареная.

План-конспект занятия № ____

Дата проведения: « ____ » _____ 20 ____ г.

Курс: 1.

Группа: 12.

Профессия: Повар, кондитер.

Место проведения занятия: учебная кухня ресторана.

Наименование раздела: ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема раздела: ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема занятия: Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки. Хранение полуфабрикатов.

Цели:

1. Образовательная: научить обучающихся выполнению приёмов и операций по организации рабочего места повара при выполнении операций по первичной обработке рыбы, при определении доброкачественности сырья, при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, правилам хранения готовых полуфабрикатов с соблюдением норм санитарии и гигиены, правил по технике безопасности при работе.

2. Развивающая: развить внимание, самостоятельность, логическое мышление.

3. Воспитательная: воспитать наблюдательность, ответственность за соблюдение технологического процесса, рациональное использование сырья; привитие интереса к избранной профессии.

4. Методическая: показать эффективность использования элементов интерактивных методов и приёмов работы мастера производственного обучения, позволяющих активизировать познавательную и мыслительную деятельность обучающихся на занятии учебной практики.

Тип: формирование трудовых приемов, навыков и операций.

Методы: словесный - диалог, беседа, рассказ, наглядный – показ трудовых приемов, практический – выполнение заданий, интерактивные – имитационная игра, «Мозайка», «Мозговой штурм».

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: производственный стол, настольные электронные весы, стеллажи, моечные ванны, холодильный шкаф.

Инвентарь, посуда: доски разделочные с маркировкой «РС» или синего цвета, доска с маркировкой «Зелень» или зеленого цвета, ведро для отходов, лотки, подносы, миски, тарелки.

Инструменты: приспособления для очистки рыбы от чешуи, нож, таяпка, топорик, шпажки, вилка, ножницы.

Сырье: рыба чешуйчатая, малокостистая (крупная, средняя, мелкая), мука, яйца, молоко, сухари панировочные, белая панировка, соль, перец молотый, лимон, масло растительное, зелень петрушки.

Дидактический материал: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2017 г., плакаты, муляжи, технологические карточки, экспресс-информация, карточки-задания, бракеражные карточки, электронно-образовательные ресурсы (ЭОР): презентация в программе Power Point, видеоинформация.

Метапредметные связи:

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены -- Санитарные требования при первичной обработке, при приготовлении полуфабрикатов для блюд из рыбы.

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров – Рыба и рыбные продукты.

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места -- Холодильное оборудование.

ОП.06 Охрана труда -- Техника безопасности при работе с режущим инструментом, с холодильным оборудованием.

ОП.11 Организация обслуживания в ресторане – Правила отпуска блюд из рыбы.

МДК.01.01 Организация приготовления подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов -- Организация работы в рыбном цехе.

МДК.01.02 Процессы приготовления подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – Обработка рыбы, приготовление натуральных полуфабрикатов из неё.

Используемые профессиональные компетенции:

ПК.1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Ход занятия:

Занятие начинается с организационного момента:

1. Организационный момент (2 минуты):

- приветствие;
- рапорт дежурного о готовности обучающихся к занятию (проверка по журналу явки обучающихся и выявление причины отсутствия);
- проверка внешнего вида (наличия санитарной одежды; сменной обуви);
- наличие дневников, рецептурников, санитарных книжек.

2. Вводный инструктаж (45 минут)

Мотивация учебной деятельности:

- **сообщение темы занятия:** «Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки».

- постановка целей и задач занятия:

- образовательная: научить обучающихся выполнению приёмов и операций по организации рабочего места повара при выполнении операций по первичной обработке рыбы, при определении доброкачественности сырья, при приготовлении полуфабрикатов для варки, припускания, жарки рыбы, правилам хранения готовых полуфабрикатов с соблюдением норм санитарии и гигиены, правил по технике безопасности при работе;

- развивающая: развить внимание, самостоятельность, логическое мышление;

- воспитательная: воспитать наблюдательность, ответственность за соблюдение технологического процесса, рациональное использование сырья, привитие интереса к избранной профессии;

- методическая: показать эффективность использования элементов интерактивных методов и приёмов работы мастера производственного обучения, позволяющих активизировать познавательную и мыслительную деятельность обучающихся на занятии учебной практики.

Актуализация опорных знаний элементом интерактивной технологии «Мозайка»:

1). Какова санитарная подготовка персонала кухни (работников общественного питания)?

Предполагаемый ответ: Все работники общественного питания должны обладать определённым запасом знаний в области санитарии, для того чтобы в процессе приготовления и отпуска пищи сознательно выполнять правила гигиены и санитарии (в том числе и правила личной гигиены), предохраняя тем самым потребителей от пищевых инфекций и отравлений.

Все лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания, обязаны сдать экзамен по санитарному минимуму. В процессе работы на предприятии весь персонал периодически (один раз в год) сдаёт экзамены по санитарному минимуму. В программу по санитарному

минимуму включаются сведения об инфекционных болезнях и пищевых отравлениях, их профилактике, санитарном режиме на предприятиях общественного питания, личной гигиене, санитарных требованиях к пищевым продуктам и кулинарным изделиям.

Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не выполняющих в процессе работы санитарных правил, до сдачи ими зачёта по установленной программе.

2). Какова личная гигиена повара?

Предполагаемый ответ: Соблюдение правил личной гигиены имеет не только индивидуальное, но и социальное значение. Особенно это касается работников предприятий общественного питания. Соприкасаясь с пищевыми продуктами, посудой, инвентарём, оборудованием персонал предприятий общественного питания может обсеменять их возбудителями различных заболеваний. Поэтому строгое соблюдение правил личной гигиены имеет большое значение для профилактики заболеваний.

Работники предприятий общественного питания обязаны следить за чистотой своего тела. Для этого не реже одного раза в неделю необходимо мыться с мылом и мочалкой и менять нательное бельё. На производстве ежедневно перед началом работы необходимо принимать душ и надевать чистую санитарную одежду.

Руки следует мыть перед началом работы, при переходе от одного процесса к другому, до и после посещения туалетной комнаты, после каждого перерыва и обрабатывать их 0,2%-ым раствором хлорной извести или дезинфицирующим средством. Ногти должны быть коротко подстрижены, без лака.

Все лица, поступающие на предприятие общественного питания, подвергаются медицинским обследованиям, цель которых – не допустить к работе больных или бактерионосителей.

3). Перечислите правила ношения санитарной одежды.

Предполагаемый ответ: Особые требования предъявляются к санитарной одежде, которая должна защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника.

Санитарная одежда надевается начиная с головного убора: под колпак тщательно убираются волосы. Затем халат или куртка надеваются не на голое тело, а на нижнее бельё работника. Следом фартук. Полотенце. Санитарная одежда должна быть одета аккуратно, завязана тесёмками. Булавками, значками застёгивать запрещается с целью соблюдения техники безопасности. В карманах не должно быть ничего, кроме носового платка. Не разрешается надевать наручные часы, кольца, браслеты, цепочки, серьги, брошки.

Каждый работник должен иметь не менее трёх комплектов санитарной одежды, менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в два дня. В санитарной одежде не разрешается ходить по улице, ездить в транспорте, посещать туалет. Санитарная одежда всегда должна быть чистой.

Рабочая обувь должна соответствовать размеру ноги, не скользить, быть лёгкой, легко мыться. Должна быть с задниками.

4). Какая спец.одежда у повара в рыбном цехе?

Предполагаемый ответ: Спец.одежда – это одежда, которая защищает работника при работе от загрязнения и защищает от поражения.

В рыбном цехе это проклеённый фартук и козушок (кольчужка) на руку, чтобы не пораниться при обработке рыбы.

5). Какие технологические линии выделяются в мясо-рыбном цехе для обработки рыбы?

Предполагаемый ответ: Для обработки рыбы в мясо-рыбном цехе выделяют одну технологическую линию. В крупных заготовочных цехах организуют две технологических (поточных) линии обработки: одну для рыбы с костным скелетом с чешуёй и без чешуи; другую линию для рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород). Организуют рабочие места для 1). оттаивания (размораживания) мороженой рыбы или вымачивания солёной; 2). очистки чешуи; 3). первичной обработки (удаление плавников, головы, костей плечевого пояса, внутренностей); 4). промывания; 5). нарезание полуфабрикатов; 6). формование полуфабрикатов. Рыбу осетровых пород ещё и ошпаривают для удаления жучек.

6). Перечислите какое оборудование и инвентарь размещается в рыбном цехе?

Предполагаемый ответ: Механическое оборудование: рыбоочиститель, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами, фаршемешалка.

Немеханическое оборудование: производственные столы, производственные ванны, стол-колода, стеллажи.

Холодильное оборудование: холодильные шкафы различной мощности.

Инвентарь: доски разделочные с маркировкой «РС» или синего цвета, лотки, миски, контейнеры для приготовления и хранения полуфабрикатов.

7). Какие санитарные требования предъявляются к механическому оборудованию?

Предполагаемый ответ: Расстановка технологического оборудования должна обеспечить доступ к нему, соблюдение поточности производственных процессов, а также способствовать выполнению правил техники безопасности.

Механическое оборудование постоянно находится в контакте с пищевыми продуктами, поэтому оно должно отвечать следующим санитарно-гигиеническим требованиям: безвредность материала, простота конструкции, доступность для санитарной обработки

8). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию в рыбном цехе.

Предполагаемый ответ: Производственные столы должны иметь покрытия, выполненные из материалов, которые разрешено использовать для

этой цели Министерством здравоохранения. Покрытие столов должны быть без швов на рабочей части поверхности, с закругленными углами.

Производственные ванны, предназначенные для мытья продуктов должны быть из антикоррозийных материалов (из нержавеющей стали, эмалированные из дюралюмина, листового алюминия). Оптимальные размеры ванн: длина – 1 м – 71 см, ширина - 60-70 см, глубина – 42-45 см, высота над полом – 90 см

Стол-колоду для разрубка делают из цельного ствола дерева диаметром около 50 см и высотой около 80 см, устанавливают на металлические ножки высотой 1,52 см. Для удобства мытья снаружи окрашивают масляной краской.

9). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к разделочным доскам.

Предполагаемый ответ: Для разделочных досок используют древесину твёрдых пород. Они должны быть гладкими, без щелей и достаточной толщины, чтобы их можно было состругивать по мере износа поверхности. Лучшими с гигиенической точки зрения являются доски из цельных кусков дерева. Доски должны быть промаркированы, должны быть строго закреплены за определённым рабочим местом. Хранят их на рабочих местах в специальных кассетах. После работы их моют, обрабатывают хлорным раствором и просушивают. Также используются цветные доски из плотного пластика. В данном случае синего цвета.

10). Укажите санитарные требования, предъявляемые к режущему инструменту.

Предполагаемый ответ: Ножи должны иметь целые ручки, плотно прилегающие к лезвию. Ручки ножей промаркированы «РС», хранятся ножи строго на рабочем месте в специальных кассах.

11). Перечислите санитарные требования, предъявляемые к холодильному оборудованию.

Предполагаемый ответ: Холодильные шкафы должны содержаться в идеальной чистоте. Строго должен соблюдаться температурный режим: по мере намерзания инея на испарителе необходимо производить оттаивание.

Следует соблюдать товарное соседство: полуфабрикаты, предназначенные для приготовления блюд хранят в лотках с маркировкой «Рыбные п/ф» на верхних полках холодильника. Рыба сырая хранится ниже тоже в лотках, но с маркировкой «РС» (рыба сырая).

Запрещается использовать холодильник не по назначению. Нельзя хранить другие продукты и готовые изделия в рыбном холодильнике, предназначенном для сырых продуктов.

12). Какая рыба по термическому состоянию поступает на предприятия общественного питания?

Предполагаемый ответ: На предприятия общественного питания поступает рыба живая, охлажденная (температура в толще мышц от -1 до +5*С), мороженая (t* в толще мышц -6*, -8*С), солёная. А также поступают

рыбные полуфабрикаты: 1). рыба потрошенная с головой, 2). рыба потрошенная без головы, 3). рыба специальной разделки и 4). рыбное филе.

13). Как определить доброкачественность поступившей рыбы?

Предполагаемый ответ: Признаки доброкачественности свежей рыбы: 1). глаза не мутные, не впалые; 2). жабры красные, не серые; 3). чешуя плотно прилежит к туловищу; 4). рыба без постороннего запаха; 5). при надавливании пальцем на мякоть рыбы ямочка восстанавливается; 6). поверхность рыбы без слизи (может быть небольшое количество).

Признаки доброкачественности мороженой рыбы: 1). при постукивании рыба издаёт чёткий звук; 2). при введении внутрь мышц разогретого предмета (ножа, шпажки) чувствуется запах свежей рыбы; 3). Определяем путём пробной варки.

14). Перечислите виды чешуйчатой рыбы с костным скелетом.

Предполагаемый ответ: Карп, сазан, карась, судак, лещ, щука, вобла, линь, жерех, пикарь, ёрш, окунь, барабулька, палтус, треска, пикша, белорыбица, лихия и др.

Инструктирование по вопросам предстоящей работы:

Инструктаж по технике безопасности и охране труда:

- требования техники безопасности к внешнему виду.
- требования техники безопасности к инструментам, инвентарю.
- техника безопасности и охрана труда при работе с режущим инструментом.
- техника безопасности и охрана труда при работе с холодильным оборудованием.

План-конспект занятия

Содержание

- 1). Историческая справка.
- 2). Пищевая ценность рыбы.
- 3). Организация рабочего места в рыбном цехе при первичной обработке рыбы (рыбоочиститель).
- 4). Рыба, поступающая на предприятия общественного питания (признаки доброкачественности).
- 5). Первичная обработка рыбы.
- 6). Отходы (пищевые и технические).
- 7). Организация рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
- 8). Приготовление рыбных полуфабрикатов:
 - приёмы, используемые при приготовлении полуфабрикатов;
 - натуральные полуфабрикаты из рыбы (для варки, припускания);
 - порционные полуфабрикаты (для жарки основным способом: миньер; для жарки во фритюре: рыба фри, рыба «восьмёркой» (кольбер), рыба «бантиком», рыба в тесте («орли»)).
- 9). Хранение полуфабрикатов из рыбы.
- 10). Показатели качества полуфабрикатов из рыбы.
- 11). Полезные советы.

План-конспект занятия

Объяснение и личный показ мастера производственного обучения

1). Историческая справка.

Искусство приготовления рыбы высоко ценилось ещё в античные времена. Оно основывалось на опыте и кулинарном мастерстве народов, живущих на побережье Средиземного моря.

Как это ни парадоксально, в истории Древней Греции, окружённой со всех сторон морями, был период (XI-VIII века до н.э.), когда рыба считалась пищей только для бедных людей. Подтверждение этому можно найти на страницах Гомеровской «Илиады».

Развитие рыбной кухни началось гораздо позднее, в период расцвета Древней Греции. Уже мифы об аргонавтах рассказывают о путешествиях греков за рыбой к неведомым берегам Понта Эвксинского (так называлось Чёрное море). Больше всего ценились тунцовые рыбы, второе место занимали осетровые, о чём есть упоминание у Геродота: «Ловятся для соления большие рыбы без позвоночника, называемые осетрами».

Персонажи комедии Эпихарма «Званный обед у Геры» -- беззаботные кутилы, боги и богини, большие любители вкусной пищи, -- особенное удовольствие получают от морской рыбы. Они на дружеской ноге с морским богом Посейдоном, который доставляет им на судах большое количество рыбы и моллюсков – божественный деликатес.

Секреты приготовления иных древнегреческих блюд учёные и кулинары не могут разгадать и по сей день. Как, скажите, можно к столу подать целую рыбу, одна треть которой была жареной, одна треть – варёной, одна треть – просоленной?

Морская рыба была в почёте и в Древнем Риме (здесь её солили, мариновали, коптили), и в Азии.

Особое внимание привлекают шедевры русской рыбной кухни.

Трудно перечислить все виды озёрных и речных рыб, которые использовали в пищу, но наиболее высоко по вкусовым качествам ценились осетровые – «красная рыба» -- так называли в старину всё редкое, красивое («красная девица», «красное солнышко», «красный товар»).

Первой морской рыбой, обогатившей в эпоху Петра I русскую кухню, была треска. Сначала она не имела спроса, но раз попробовав приготовленные из неё блюда, хозяйки уже не могли отказаться от этой рыбы. И треску стали готовить во всех видах.

Очень ценились в русской кухне навага и камбала. Однако доставлять морскую рыбу в Москву и Петербург было делом нелёгким. Поэтому изобретались всевозможные способы сохранения рыбы в свежем виде. Вот один из них: «Поймавши рыбу, приколоть, обмакнуть в воду и валять в снегу, пока хорошенько обледенеет, и укладывать в воз, почему рыба, если её

сварить, будет только такая вкусом, как живая». Покрытая несколькими слоями льда, рыба сохранялась так хорошо, что, как писал один старинный журнал, «нужно иметь очень тонкий и привычный вкус, чтобы отличить такую рыбу от живой». Называли эту рыбу маканой.

У нас, в Симферополе, на месте, где сейчас находится здание цирка, были подземные холодильные склады со льдом, которые сохраняли замороженную (маканую) рыбу в летний период времени.

Наибольший пик потребления рыбы, как постной пищи, приходится на многочисленные посты, которые строго соблюдала основная масса населения. По понедельникам, средам, пятницам, а также и субботам рыба во всех видах составляла основное меню. И это не случайно.

Рыба – продукт, богатый необходимыми человеку фосфором, а также полноценными белками, которые легко усваиваются. Её жир обладает свойством не загустевать ни при какой t^* . Экстрактивные вещества, содержащиеся в рыбе, способствуют возбуждению аппетита.

Рыба полезна и детям, и взрослым людям. Врачи рекомендуют её и как лечебное питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.

2). Пищевая ценность рыбы.

Рыба – ценный продукт питания. В её мясе содержатся белки (до 20%), жиры (до 33%), минеральные соли, витамины, экстрактивные вещества.

Белки рыбы полноценны, т.к. содержат все незаменимые аминокислоты. Мякоть рыбы не имеет жёсткой соединительной ткани, поэтому быстро разваривается, усваивается организмом человека легко и быстро.

Рыбий жир содержит ненасыщенные жирные кислоты, витамины А, Е, Д, соли кальция и фосфора. Благодаря легкоплавкости рыбий жир тоже хорошо усваивается.

Разнообразие химического состава делает рыбу диетическим продуктом. Её используют в лечебном питании при малокровии, для лечения рахита и заболеваний сердечно-сосудистой системы.

3). Организация рабочего места при первичной обработке рыбы в рыбном цехе.

Технологическая линия обработки рыбы на заготовочных предприятиях общественного питания предназначена для выполнения следующих операций:

- оттаивание мороженой рыбы или вымачивание солёной (оборудуется стеллажами для оттаивания рыбы на воздухе, моечными ваннами для вымачивания солёной рыбы или для оттаивания рыбы в воде);

- очистки рыбной чешуи, потрошения, обрубание головы и плавников (оборудуется специальным столом на колёсах с небольшими бортиками по краям, столешница слегка поката и наклонена к центру, где сделано отверстие для сбора отходов). Чешую счищают механическими или ручными скребками (рыбоочистителями) или тёрками. Для удаления слизи некоторые породы рыб натирают солью или ошпаривают, иногда просто снимают с них кожу. Плавники и головы отрезают специальными машинами (в крупных рыбозаготовочных предприятиях): плавникорезки и головоотсекающие машины;

- промывания (оборудуется моечными ваннами с двумя отделениями. Для стекания воды из промытой рыбы с двух сторон ванн предусмотрены бортики (отжимать вымытую рыбу нельзя).

Рабочее место для приготовления полуфабрикатов оборудуют производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, различными досками, набором специй и приправ. Готовые полуфабрикаты укладывают в лотки и помещают в холодильные камеры.

4).Рыба, поступающая на предприятия общественного питания.

На предприятия общественного питания поступает рыба живая, охлаждённая, мороженая, солёная.

Живая рыба поступает только на те предприятия, где имеются условия для её хранения. Такую рыбу хранят в проточной воде аквариумов не более 5 суток. Перед разделкой живую рыбу оглушают ударом деревянной лопатки по голове.

Охлаждённая рыба (t^* в толще мышц $-1^*C - (+5)^*C$. Рыбу охлаждают льдом естественным или искусственным. Для лучшего хранения добавляют антибиотики (биомицин) или антисептики (перекись водорода и др.). Охлаждённую рыбу хранят при температуре от 0^*C до $+3^*C$ до трёх суток. Охлаждённая рыба имеет все признаки доброкачественной рыбы:

- глаза не мутные, не впалые;
- жабры красные, не серые;
- чешуя плотно прилежит к туловищу;
- рыба без постороннего запаха;
- при надавливании пальцем на мякоть рыбы ямочка восстанавливается;
- поверхность рыбы без слизи (допускается небольшое количество некоторых пород).

Мороженая рыба (температура в толще мышц $-6^*C, -8^*C$ и ниже). Такую рыбу можно долго хранить. При размораживании она сохраняет свои первоначальные качества.

Признаки доброкачественности мороженой рыбы:

- при постукивании имеет чёткий звук;
- при введении внутрь мышц разогретого предмета (ножа, шпажки) – запах свежей рыбы;
- определение доброкачественности путём пробной варки.

Перед разделкой мороженую рыбу оттаивают. Оттаивание мороженой рыбы осуществляется двумя способами: на воздухе и в воде. На воздухе оттаивают осетровые породы рыб, сом, крупную рыбу, филе рыб при температуре +16-(+18)*С.

Чешуйчатую рыбу оттаивают в холодной воде (t воды +10-(+15)*С). Воды берут 2 литра на 1 кг рыбы, и чтобы рыба меньше теряла питательных веществ, в воду добавляют соль (7 гр на 1 литр воды для пресноводных рыб и до 18 гр – для морских рыб). Продолжительность оттаивания для крупной рыбы не более 4 часов, для мелкой – не более 2 ч. Чем быстрее рыба оттаивает, тем лучше сохраняются её вкусовые качества.

Размороженную рыбу не хранят, а сразу используют для приготовления блюд.

На предприятия общественного питания также поступают рыбные полуфабрикаты:

- рыба потрошённая с головой;
- рыба потрошённая без головы;
- рыба специальной разделки;
- рыбное филе.

По внешним признакам (по характеру покрова) рыбу подразделяют:

- чешуйчатая с костным скелетом (карп, сазан, карась, судак, лещ, щука, вобла, камбала и др.);
- бесчешуйчатая с костным скелетом (минога, угорь, сом и др.);
- рыба с хрящевым скелетом покрыта костными чешуйками (жучками) (осётр, севрюга, белуга, бестер, калуга, стерлядь и др.).

В зависимости от кулинарного использования рыба делится на:

- крупную (свыше 1,5 кг) – используется для получения филе;
- среднюю (от 250 грамм до 1,5 кг) – используется для жарки, варки, припускания, запекания;
- мелкую (весом до 250 гр) – используют для жарения, для порционных блюд, для варки целиком.

5). Первичная обработка рыбы осуществляется в такой последовательности:

- оттаивание мороженой рыбы или вымачивание солёной;
- разделка.

Разделка рыбы – это удаление несъедобных частей и подготовка рыбы к порционированию.

Рыбу обрабатывают не всегда одинаково. Это зависит от её размера и кулинарного использования.

У **мелкой** рыбы вспарываем брюшко, удаляем внутренности, жабры, глаза, промываем и направляем целиком в тепловую обработку.

Схема обработки рыбы весом 75-100 грамм.

1. Очищается чешуя.
2. Удаляются плавники.
3. Потрошение через брюшко.
4. Удаление жабер, глаз.
5. Промывание.

% отходов – 20%

Если мелкая рыба имеет массу 150-200 грамм, то голову удаляем, оставляя остальную часть тушки целиком.

Схема обработки рыбы весом 150-200 грамм.

1. Очищение чешуи.
2. Удаление плавников.
3. Удаление головы вместе с внутренностями.
4. Промывание.

% отходов – 35%

Рыбу массой до 1,5 кг не пластуем. У неё удаляем голову вместе с внутренностями. Брюшную полость зачищаем от сгустков крови и плёнки, промываем и нарезаем на порции кругляшом.

Используем кругляши для варки, припускания, фарширования.

Схема обработки рыбы массой до 1,5 кг.

1. Удаление спинного плавника (судак, окунь).
2. Очистка от чешуи.
3. Удаление оставшихся плавников.
4. Удаление головы вместе с внутренностями.
5. Промывание, удаление остатка внутренностей.
6. Нарезка на порционные куски.

% отходов – 35-40%

Вес полуфабриката зависит от приготавливаемого блюда.

Крупную рыбу потрошим через разрез брюшка, удаляем голову, плавники, хвост, зачищаем от плёнок и промываем. Затем пластуем на два филе:

- с кожей, рёберными костями и позвоночником;
- с кожей и рёберными костями.

Если надо получить филе без кожи и костей (чистое), снимаем кожу и удаляем рёберные и позвоночные кости.

Схема обработки рыбы весом более 1,5 кг.

1. Удаление чешую.
2. Удаление плавников.
3. Потрошение через брюшко.
4. Удаление головы.
5. Промывание.
6. Пластование:
 - филе с кожей и рёберными костями;
 - филе с кожей, рёберными костями, позвоночной костью;
7. Получение чистого филе (без кожи и костей).

% отходов – 50-60% (в зависимости от размеров рыбы)

Пластование. Для этого отрубаем брюшные плавники, а затем кладём тушку рыбы спиной к себе и средним ножом поварской тройки срезаем филе по направлению от головы к хвосту. Нож ведём по позвоночнику, перерезая у основания рёберные кости. Таким же образом срезаем второе филе. Филе нарезаем на порции под прямым углом.

Для получения филе с кожей без рёберных костей срезаем оба филе. Затем удаляем рёберные кости, начиная с толстой части пласта рыбы (спинной). Филе промываем и нарезаем на порционные куски.

Для получения «чистого» филе без кожи и рёберных костей рыбу не очищаем от чешуи, чтобы не повредить кожу. Рыбу разделяем так же, как при снятии филе с кожей без рёберных костей. После удаления рёберных костей филе кладём на разделочную доску кожей вниз, подрезая кожу у хвостовой части, затем наклоняя нож под углом и прижимая лезвие к коже, срезаем филе. Филе рыбы промываем и нарезаем порционными кусками для жарения во фритюре, запекания, припускания, получения котлетной массы.

Схема обработки рыбы весом более 1,5 кг на «чистое» филе.

1. Удаление плавников.
2. Удаление внутренностей (потрошение) через брюшко.
3. Удаление головы.
4. Промывание.
5. Пластование.
6. Получение «чистого» филе без кожи и костей.

% отходов – 50-60%

б). Отходы пищевые и технические.

При обработке рыбы получили отходы: пищевые, которые в дальнейшем используем в пищу, и технические – их в пищу не используем.

Пищевые отходы: головизна, плавники, хвост, позвоночные и рёберные кости (для варки бульона), кожа, крупная чешуя (выварим для получения желе), молоки и икра (пожарим и используем для осветления бульона; можно использовать для приготовления запеканок), печень (трески).

Технические отходы: жабры, глаза, кишечник, пузырь, желчь.

Определение % отходов при первичной обработке рыбы

Мбр -- дана		%отх	=	$\frac{M_{отх}}{100\%}$	*
Мн -- узнаем					
после					
обработки рыбы				Мбр	
<hr/>					
				$M_{отх} = M_{бр} - M_{н}$	
%отходов -- ?		%отх	=	$\frac{(M_{бр} - M_{н}) * 100\%}{M_{бр}}$	

Например:

Мбр -- 2,500		%отх	=	$\frac{(M_{бр} - M_{н}) * 100\%}{M_{бр}}$
Мн -- 1,800				
<hr/>				
%отходов -- ?		%отх	=	$\frac{(2,500 - 1,800) * 100\%}{2,500}$
				28%
		%отх	=	

7). Организация рабочего места повара при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

Рабочее место для приготовления полуфабрикатов из рыбы оборудуется специальным производственным столом, весами, комплектом ножей поварской тройки, разделочными досками, набором специй и приправ, посудой для панировок, лезона, яиц. Готовые полуфабрикаты укладываем в специальную тару (лотки, контейнера) и на тележках или стеллажах перевозим в холодильные камеры.

8). Приготовление рыбных полуфабрикатов.

Приёмы, используемые при приготовлении полуфабрикатов:

- 1). нарезка под прямым углом (для варки);
- 2). нарезка под острым углом (для жарки, припускания);
- 3). маринование (для размягчения тканей);
- 4). панирование (одинарное и двойное): в муке, в красной панировке и в белой.

Цель панирования: уменьшение вытекания сока и испарения воды из продукта при жарке. Изделия получаются сочными, ароматными, с поджаристой румяной корочкой.

Натуральные полуфабрикаты из рыбы.

Рыбу нарезаем на порционные куски, держа нож под прямым углом к тушке. Кожу предварительно надсекаем, чтобы мясо не деформировалось. Такие полуфабрикаты используем для отварных, заливных, фаршированных блюд.

- **П/ф для варки:** а). рыба непластованная (кругляши);
б). филе с кожей и рёберными костями;
в). филе с кожей без костей;
г). рыба целиком (мелкая).

Нарезаем полуфабрикаты под прямым углом, надрезаем кожу в 2-3 местах, для уменьшения деформации при тепловой обработке.

- **П/ф для припускания:** а). филе с кожей;
б). рыба целиком (мелкая).

Нарезаем под острым углом 30-45* начиная с хвоста (для равномерного прогревания), подрезаем кожу в 2-3 местах.

Вес п/ф для отварной рыбы: 156 гр (выход готового изделия 125 гр);
125 гр (выход готового изделия 100 гр);
94 гр (выход готового изделия 75 гр).

Вес п/ф для припущенной рыбы: 152 гр (выход 125 гр);
122 гр (выход 100 гр);
91 гр (выход 75 гр).

Панированные полуфабрикаты из рыбы.

Рыбу нарезаем на порционные куски, держа нож под углом 30-45*. Кожу подсекаем и куски панируем. В зависимости от способа тепловой

обработки и вида блюд используем белую и красную панировки, муку или льезон.

Белая панировка – протёртый через сито (грохот) или нарезанный мелкими кубиками чёрствый пшеничный хлеб I сорта без корок.

Белая сухарная панировка – молотые и просеянные сухари пшеничного хлеба I сорта без корок.

Красная панировка – молотые и просеянные сухари пшеничного хлеба I сорта с корками высушенные в жарочном шкафу (слегка подпечённые до светло-коричневого цвета).

Льезон – смесь сырых яиц (или меланжа) с молоком или водой и солью. На 1 кг льезона берём яиц – 670 грамм, молока – 340 грамм, соли – 10 грамм.

В панировку добавляем соль и перец. Если рыбу жарим основным способом, её панируем в муке, а если во фритюре, то сначала панируем в муке, потом смачиваем в льезоне и обваливаем в белой панировке (можно в красной).

- П/ф для жарения основным способом (м и н ь е р):

- а). рыба целиком (мелкая с головой или без головы), панируем в муке;
- б). порционными кусками (непластованная) средняя, нарезаем под углом 30-45* от хвоста, панируем в муке;
- в). пластованная (филе без кожи и рёберных костей), нарезаем под углом 30-45* начиная от хвоста, панируем в сухарях.

Для придания рыбе более нежного вкуса её можно перед панированием смочить холодным молоком; допускается также смазать рыбу сметаной.

Вес п/ф для жарки основным способом: 149 гр (выход 125 гр);
119 гр (выход 100 гр);
89 гр (выход 75 гр).

- П/ф для жарки во фритюре:

Рыбу разделяем на чистое филе и готовим из него следующие полуфабрикаты:

- а). рыба фри: филе рыбы нарезаем в виде ромба или прямоугольника тонкими широкими кусками (по одному на порцию), посыпаем солью, перцем, панируем в муке, смачиваем в льезоне и снова панируем в белой панировке (двойная панировка).

Вес п/ф: 115 гр (выход 125 гр);
92 гр (выход 100 гр);

67 гр (выход 75 гр).

б). рыба «бантиком»: филе рыбы нарезаем в виде ромба или прямоугольника тонкими широкими кусками, слегка отбиваем, посередине делаем надрез и выворачиваем, посыпаем солью, перцем, панируем в муке, смачиваем в льезоне и снова панируем в белой панировке.

в). рыба «восьмёркой» (к о л ь б е р) (для блюда рыба жареная с зелёным маслом), филе рыбы нарезаем лентами (длиной 16-18 см, шириной 4-5 см, толщиной до 1 см), слегка отбиваем ленту, посыпаем солью, перцем, панируем в муке, льезоне, сухарях, сворачиваем в виде восьмёрки, скалываем края шпажкой для сохранения формы.

Вес п/ф: 115 гр (выход 125 гр);
92 гр (выход 100 гр).

г). полуфабрикат для рыбы в тесте (рыба «орли»)

Рекомендуется жарить в тесте рыбу, в мышечной ткани которой нет костей (филе судака, морского окуня, скумбрии, ледяной рыбы, рыб осетровых пород).

Филе рыбы нарезаем брусочками толщиной 1-1,5 см и длиной 5-6 см (трактует Сборник рецептов) или 8-10 см (трактует учебник кулинарии): для этого филе разрезаем на куски шириной 5-6 или 8-10 см, а каждый кусок – брусочки. Брусочки рыбы укладываем в неглубокую посуду, сбрызгиваем лимонным соком или раствором лимонной кислоты, поливаем растительным маслом, посыпаем рубленой зеленью петрушки, солью и выдерживаем на холоде около 30-45 минут, т.е. полуфабрикат маринуем.

Цель маринования: размягчить ткани мяса рыбы и придать ей аромат.

После маринования кусочки рыбы погрузим в жидкое тесто «кляр» и пожарим во фритюре (на следующем уроке).

Вес п/ф: 92 гр (выход 200 гр);
67 гр (выход 150 гр).

9). Хранение полуфабрикатов из рыбы.

До тепловой обработки рыбные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при t от -4°C до $+6^{\circ}\text{C}$ до 6 часов.

Полуфабрикаты из размороженной рыбы не хранят, их необходимо сразу направлять в тепловую обработку.

10). Показатели качества полуфабрикатов из рыбы.

-Внешний вид – поверхность кусков рыбы чистая, без чешуи, естественной окраски. Допускается, как результат кровоизлияний, покраснение поверхности у ставриды, леща, сазана, сома; у камбалы пятна различного окрашивания от кровоизлияний, незначительные повреждения кожного покрова.

-Консистенция – плотная, присущая данному виду рыбы.

- Запах – свежей рыбы, без посторонних признаков.

11). Полезные советы.

1. Перед тем, как начать обработку рыбы, организуйте своё рабочее место. Подготовьте при этом специальный набор принадлежностей состоящих из: тёрки для удаления чешуи (вместо неё можно воспользоваться обычной тёркой с мелкой ершистой насечкой); рыбного ножа; ножа для разделывания мяса рыбы на филе; ножниц и разделочной доски.

2. Для того, чтобы удалить с рыбы слизь, её нужно тщательно протереть поваренной солью, а затем вымыть. После этого рыбу будет легче чистить.

3. Разделывать рыбу лучше всего так: сначала очистить от чешуи и слизи, промыть холодной водой, затем разрезать брюшко от головы до анального отверстия и выпотрошить. Снять внутри брюшка чёрные плёнки. Из головы удалить жабры. Разделанную рыбу нужно тщательно промыть.

4. Если при потрошении была допущена неосторожность и желчь разлилась, рыбу надо немедленно промыть, а место, на которое попала желчь, натереть солью и снова тщательно промыть.

5. Рыба при чистке не будет выскальзывать из рук, если пальцы натереть солью, доску посыпать солью.

6. Чешуя у рыбы счищается быстрее, если рыбу предварительно выдержать в воде с уксусом. Чтобы очистить чешую, плотно прилегающую к коже (у линя, окуня и др.), нужно окунуть рыбу в кипящую воду на 15-30 секунд, а затем тупой стороной ножа удалить чешую.

7. Для того, чтобы неразделанная мороженая рыба (кроме наваги) быстро оттаяла, её нужно положить в холодную подсоленную воду.

8. Если мороженое филе будет оттаивать при комнатной t, то блюда из него получатся более сочными и вкусными.

9. Чтобы было легче снять кожу со щуки и налима, следует у головы сделать круговой надрез кожи и, обмакнув пальцы в соль, отделить кожу от мяса, сняв чулком.

10. Рыбу, пахнущую тиной, следует промыть солёной холодной водой. При варке или тушении в воду нужно добавить огуречный рассол, пряности, специи.

11. Морская раба будет вкуснее и меньше разварится, если в воду добавить немного уксуса.

12. Вкус морской рыбы улучшится, если за 15-20 минут до жарки её побрызгать лимонным соком или винным уксусом.

13. Чтобы порционные куски рыбы при варке лучше сохранили свою форму, следует на коже сделать 2-3 надреза.

14. Небольшое количество растёртого мускатного ореха, добавленного в разогретое растительное масло, придаёт жареной рыбе особый специфический вкус и аромат.

15. Чтобы при жарке бычки не деформировались, их после потрошения надо слегка вытянуть.

16. Чтобы при варке рыба не разламывалась, её рекомендуют варить небольшими партиями и в неглубокой посуде.

17. Пахнущую рыбой посуду лучше всего мыть горячей водой, в которую добавлены 2-3 чайные ложки уксуса.

18. Старайтесь при разделке как можно меньше повреждать мясо рыбы, т.к. через повреждённые участки легко проникают бактерии и рыба быстрее портится.

19. Если рыба подсохла или имеет плохо сидящую чешую (окунь, судак и др.), то её необходимо окунуть на несколько секунд в горячую воду, после чего можно будет удалить чешую без всяких затруднений.

20. Если рыба хранится в непотрошеном виде, то в результате разложения содержимого кишечника и образования газов объём её брюшка увеличивается, что приводит к разрывам брюшных стенок. Это явление свидетельствует о начале порчи.

21. Хранить рыбу до тепловой обработки предпочтительнее целой разделанной тушкой, поскольку чем меньше куски, тем соответственно больше незащищённого мяса, легко подвергающегося заражению бактериями и порче.

22. Если рыба хранилась достаточно долго, то после размораживания её в воде или на воздухе снимите с неё упаковку, положите в воду и добавьте соль из расчёта 1-2 столовые ложки на 1 л воды. Это позволяет повысить влагоудерживающую способность белков рыбы, в результате мясо её становится более сочным и светлым.

23. Размораживать рыбу лучше всего медленно или в нижней части холодильника, или в холодной воде, не снимая упаковки, в которой она хранилась до размораживания.

Крупные тушки рыб и рыбное филе можно размораживать на воздухе, уложив их на стол или в раковину и накрыв полиэтиленовой плёнкой, чтобы с поверхности не испарилась влага и рыба не подсохла.

24. Размораживая рыбу в воде, следите, чтобы температура воды не превышала 15*С, а количество её из расчёта на 1 кг рыбы было не более 2-х литров. Помните: чем больше воды, тем значительнее потери питательных веществ.

25. Болотный запах рыбы исчезнет, если её после чистки и мытья положить на 1 час в слабый раствор уксуса с небольшим количеством молотого чёрного перца и лаврового листа.

26. Вкус жареной рыбы резко улучшится, если её после чистки и мойки выдержать в течение 1 часа в молоке. Затем, слив молоко, посолить, выдержать 10 минут, после чего запанировать и жарить в хорошо разогретом растительном масле.

27. Для устранения неприятного запаха, образующегося при жаренье некоторых видов рыбы, на сковороду с растительным маслом кладут нарезанный ломтиками очищенный картофель.

28. Если за 10-15 минут до жарки рыбу посыпать солью, она не будет крошиться на сковороде.

ТЕКУЩИЙ ИНСТРУКТАЖ

Прежде, чем приступить к самостоятельной работе, обращаю внимание обучающихся на безопасные приёмы труда.

Техника безопасности при работе с режущим инструментом.

Ножевая колодка (рукоятка) должна быть целая, без зазубрин, не расшатанная. Лезвие ножа хорошо заточено о муссат, лезвие не гнущееся. При работе с ножом на рабочем месте нож находится справа от разделочной доски.

При работе с ножом необходимо держать лезвие от себя. Править нож о муссат необходимо в стороны от работающих, занятых на других операциях.

Не держать левую руку на линии движения ножа. Не допускать резких движений ножом, т.к. это может изменить направление ножа и привести к тяжёлой травме. При обработке сырья не поднимать нож от поверхности разделочной доски выше 20 см. Не оставлять нож в обрабатываемом сырье и полуфабрикатах.

Не использовать в работе ножи с плохо закреплёнными, имеющими заусеницы рукоятки.

Перемещаться по цеху с ножом необходимо крайне осторожно, не торопясь, с ножом, опущенным, прижатым к правой ноге остриём вниз лезвием от себя.

Передавать из рук в руки рукояткой вперёд, держась за лезвие остриём от себя.

Ножи должны храниться строго на рабочих местах в специальных кассетах.

Для определения качества усвоения теоретического материала мастер производственного обучения должен составить специальные карточки-задания с наводящими вопросами по данной теме.

Карточка-задание № _____

1. Организовать рабочее место для обработки рыбы.
2. Определить доброкачественность сырья (рыбы).
3. Произвести первичную обработку _____
4. Определить % отходов при первичной механической обработке _____
5. Пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий произвести нарезку полуфабриката из рыбы для блюда _____, организовав рабочее место для нарезки данного полуфабриката (выход готового изделия составляет 100 грамм).
6. Произвести оценку качества приготовленного полуфабриката путём взаимного контроля в соответствии с показателями качества. Данные занести в таблицу.

Карточка-задание № _____

Определить % отходов при первичной обработке рыбы

Мбр	—	%отх	$\frac{(Мбр - Мн) * 100\%}{Мбр}$
_____	=		
Мн	—		

%ОТХОДОВ --		%отх	
?	=		

 Фамилия обучающегося

Масса полуфабрикатов для блюд из рыбы.

1. Для варки: вес п/ф 125 гр (выход готового изделия 100 гр).
 - рецептура № 471. Рыба (филе) отварная;
 - рецептура № 472. Рыба (непластованная кусками) отварная;
 - рецептура № 473. Рыба (целиком с головой) отварная.

2. Для припускания: вес п/ф 122 гр (выход готового изделия 100 гр).
 - рецептура № 476. Рыба (филе) припущенная;
 - рецептура № 478. Рыба (непластованная кусками) припущенная.

3. Для жарки основным способом: вес п/ф 119 гр (выход гот. изделия 100 гр).
 - рецептура № 491. Рыба жареная с луком по-ленинградски (филе);
 - рецептура № 489. Рыба жареная целиком (целая);
 - рецептура № 492. Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом (непластованная).

4. Для жарки во фритюре: вес п/ф 92 гр (выход гот. изделия 100 гр).
 - рецептура № 495. Рыба жареная с зелёным маслом (филе);
 - рецептура № 499. Рыба в тесте жареная (филе), (выход гот. изд. 200 гр).

Норма выхода полуфабрикатов

Выход готового изделия, гр	Норма выхода полуфабриката, гр					
	Для варки	Для припускания	Для жарки основным способом (миньер)	Рыба «фри»	Рыба «8» с зелёным маслом	Рыба в тесте «кляр» (орли)
75	94	91	89+мука	67+панировка	-	-
100	125	122	119+мука	92+панировка	92+панировка	-
125	156	152	149+мука	115+панировка	115+панировка	-
150	-	-	-	-	-	67+тест
200	-	-	-	-	-	92+тесто

Дежурные разносят подготовленные продукты. Расставляю обучающихся по рабочим местам (обучающиеся распределяются по бригадам по 2-3 человека).

Раздаю карточки-задания. Обучающиеся приступают к самостоятельной работе (должны самостоятельно выполнить все приёмы и операции).

Провожу целевые обходы и оказываю практическую помощь:

- проверка организации рабочего места;
- слежу за соблюдением правил техники безопасности и охраны труда при работе с режущим инструментом;
- провожу бригадные и индивидуальные инструктажи (при необходимости);
- проверяю правильность и последовательность произведённых приёмов и операций:

- 1). организация рабочего места;
- 2). первичная обработка сырья (рыбы);
- 3). нарезка полуфабрикатов;
- 4). умение пользоваться весами;
- 5). панирование полуфабрикатов;
- 6). уборка рабочих мест.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ

1. Оценка качества приготовленных полуфабрикатов из рыбы путём взаимного контроля (по бальной системе)

Показатели качества	Наименование полуфабрикатов для блюд									
	р.471.Рыба (филе) отварная	р.472.Рыба (непластованная кусками) отварная	р.473.Рыба целиком с головой отварная	р.476.Рыба (филе) припущенная	р.478.Рыба (непластованная кусками) припущенная	р.489.Рыба жареная целиком	р.491.Рыба жареная с луком по-ленинградски(филе)	р.492.Рыба жареная с гречневой кашей и сметанным соусом (непластованная)	р.495. Рыба жареная с зелёным маслом (филе)	р.499. Рыба в тесте жареная (филе)
Внешний вид										
Консистенция										
Запах										
Форма										
Масса п/ф										
Оценка										

Внешний вид – поверхность кусков рыбы чистая, без чешуи, естественной окраски.

Консистенция – плотная, присущая данному виду рыбы.

Запах – свежей рыбы, без порочащих признаков.

Форма – соответствующая данному полуфабрикату.

Масса п/ф – соответствующая Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

2. Анализ выполнения самостоятельной работы обучающихся с учётом:

- правильной организации рабочих мест;
- соблюдение правил техники безопасности при работе с режущими инструментами;
- умение применять теоретические знания на практике;
- правильность выполнения приёмов работы;
- качество выполнения работы;
- владение самоконтролем;
- итоговая оценка.

3. Анализ допущенных ошибок, пути их устранения (если таковые имеются).

4. Рефлексия.

- С какими трудностями вы столкнулись на сегодняшнем занятии?
- Что вы запомнили важного и главного для себя?
- Что вам могло бы пригодиться в жизни?
- Довольны ли вы результатом своей работы?
- Выберите символ (смайлик) вашего настроения в конце занятия.

5. Подведение итогов.

Выставление оценок: оценка комплексная каждому обучающемуся.

№ п/п	ФИО обучающегося	Показатели результативности								
		Внешний вид (комплектность санитарной одежды)	Наличие документации (дневник, сан. книжка, рецептурник)	Организация рабочего места	Соблюдение правил техники безопасности	Соблюдение норм санитарии	Правильность решения задач (определение % отходов)	Выполнение задания по карточке	Средний балл	Примечания
1										
2										
3										
4										
5										

6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										

Мастер производственного обучения _____ В.С.Гросс

6. Заполнение дневников обучающимися, проверка, заполнение журнала практического обучения.

7. Задание на дом:

- повторить обработку бесчешуйчатой рыбы;
- составить технологическую схему первичной механической обработки бесчешуйчатой рыбы;
- составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для блюд:
 - 1).рыба жареная во фритюре;
 - 2).рыба жареная с зелёным маслом;
 - 3).рыба в тесте жареная.

Заключение

Представленная методическая разработка рассматривает методику эффективности проведения занятия, используя элементы интерактивных приемов работы мастера производственного обучения, позволяющих активизировать познавательную и мыслительную деятельность обучающихся на занятии учебной практики. Такое занятие для обучающихся – переход в иное психологическое состояние, это другой стиль общения, положительные эмоции, ощущение себя в новом качестве. Все это – возможность развивать свои творческие способности, оценивать роль знаний и увидеть их применение на практике, ощутить взаимосвязь разных наук, это самостоятельность и совсем другое отношение к своему труду.

Проведение занятия с использованием элементов интерактивных технологий, особенно имитационной игры, позволяет повысить уровень проведения занятия, его информационную насыщенность, динамичность, наглядность. Позволяет представить изучаемый объект или процесс во всем многообразии его проявлений и свойств, стимулирует поисковую деятельность обучающихся, способствует формированию учебной мотивации и профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка предназначена научить обучающихся технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы, а также стремится адаптировать элементы конкурсных заданий по стандартам «WordSkillsRussia» на занятиях учебной практики.

Результативность достигается за счет совместной, творческой работы мастера производственного обучения и обучающихся в области целеполагания, планирования, анализа (рефлексии) и оценивания результатов учебной деятельности.

Во время занятия я, как мастер производственного обучения стремилась вызвать у обучающихся мотивацию к обучению, развить наблюдательность, внимание, активность.

Методическая разработка направлена на профессионально-педагогическое совершенствование мастера производственного обучения.

В современном мире сложилась такая ситуация, когда технологическая сложность производства растет быстрее, чем уровень квалификации рабочих, служащих.

Поэтому реально защищенным в социальном плане может быть лишь только широко образованный человек, способный гибко перестраивать направление и содержание своей деятельности в связи со сменой технологий или требований рынка.

Для этого важно научить их действиям, способам и приемам самостоятельной деятельности. Практика свидетельствует: сегодня учить обучающихся нужно сотрудничеству, партнерскому взаимодействию, умению постоянно учиться, умению работать в команде, коллективному

принятию решений, умению быстро устанавливать контакты и вести переговоры, умениям осуществлять презентацию и самопрезентации, формировать имидж, быстро перестраиваться в связи с изменяющимися требованиями.

Используемая литература

1. Л.А.Радченко, Организация производства на предприятиях общественного питания, издание тринадцатое, исправленное и дополненное, Ростов-на-Дону, Феникс, 2016 г.
2. З.П.Матюхина, Э.П. Королькова, Товароведение пищевых продуктов, профессиональное образование, 2-е издание, стереотипное, М. «ACADEMIA», ИРПО, 2000 г.
3. В.В.Усов, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Издательский центр «Академия», 2015г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010г.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010г.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Академия, 2012г.
7. «Ловись, рыбка», Москва, издательство «АзБуки», 1994 г.
8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 4-е изд., перераб. и допол. – М.: Академия, 2014г.
9. Ю.А.Якуба, А.В.Елистратов, О.Ю.Куракса, С.В.Куракса, Справочник мастера производственного обучения, учебное пособие, 2-е издание, исправленное и дополненное, М., «ACADEMIA», 2000 г.
10. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко, М.И.Пересичный, Новейший Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, Москва: ООО «Дом Славянской книги», 2016г.
11. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебник для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2015г.
12. С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина, Кулинарная характеристика блюд, 3-е издание, стереотипное, М., «Издательский центр «Академия», 2007 г.
13. Н.А.Анфимова, Кулинария, Москва, Издательский центр «Академия», 2017 г.
14. Т.А.Качурина, Кулинария, Рабочая тетрадь, М., «ACADEMIA», 2005 г.
15. Учебное пособие: Производственное обучение профессии «Повар», Часть 1, Механическая кулинарная обработка продуктов, 3-е издание, стереотипное, М., Издательский центр «Академия», 2007 г.
16. Инструкции по охране труда.
17. З.П.Матюхина, Основы Физиологии питания, гигиены и санитарии, профессиональное образование, учебник, М.: «ACADEMIA», 2000 г.

18. В.И.Богушева, Технология приготовления пищи, издание 5-е, Ростов-на-Дону, «Феникс», 2015г.

19. Г.П.Семичева, Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Повар, кондитер», Москва, издательский центр «Академия», 2018 г.

20. Л.Л.Счесленок, Ю.В.Полякова, Л.П.Сынгаевская, Организация обслуживания в организациях общественного питания, учебник, М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

21.З.П.Матюхина, Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия», 2015г.

22. Интернетресурсы.

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 30.12.2008) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 ФЗ-29 2.

2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 10.05.2007 №276)

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

4. ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения».

5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

7. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.