

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия
«Торбеевский колледж мясной и молочной промышленности»

*Открытый урок производственного
обучения
на тему:
«Приготовление блюд из рыбы»*

Мастер производственного обучения: Карасева Наталья Мефодьевна



**Тема занятия: Приготовление блюд :
« Рыба жареная основным способом» и
« Рыба жареная в тесте».**



Цели учебного занятия:

Обучающая- закрепить знания учащихся о технологии приготовления жареных блюд из рыбы;

формировать умения приготовления блюд из жареной рыбы и способов подачи в свете современных тенденций отрасли;

- формировать умения по определению алгоритма трудовых действий и приемов при приготовлении жареных блюд из рыбы согласно технологической последовательности;

- формировать у учащихся профессиональные умения при работе с нормативно-технологической документацией (сборник рецептур, технологические карты, калькуляционные карточки).

Развивающая-- развивать профессионально важные качества у будущих рабочих: - ответственное отношение к труду, активность и самостоятельность ; умение планировать свою работу, зрительно контролировать правильность и точность своих действий при приготовлении жареных блюд из рыбы; при оформлении готовых блюд.

Воспитательная-прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; - воспитать культуру труда, экономного использования продуктов, - формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий

План занятия производственного обучения



Технология приготовления и правила подачи блюда
« Раба жареная основным способом»

Технология приготовления и правила подачи блюда
«Рыба жареная в тесте»



Цеха для приготовления горячих блюд из рыбы и техника безопасности.



Техника безопасности:

1. Перед работой вымой руки с мылом
2. Правильно одень спецодежду
3. Волосы убри под головной убор
4. Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы
5. Не закалывай иголками одежду
6. Не держи в карманах булавок и острых предметов
7. Приведи в порядок свое рабочее место
8. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности

Техника безопасности на производстве при приготовлении блюд « Рыба жареная основным способом»; «Рыба жареная в тесте»

Во время работы:

- 1.Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания
- 2.При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов
- 3.Поверхность кухонной плиты должна быть ровной
- 4.Не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур
- 5.При жарке рыбы клади продукт наклоном от себя.
- 6.Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов
- 7.Разделочные доски клади на ровную поверхность стола.
- 8.Будь внимателен- не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.

Необходимое оборудование и инвентарь.



Последовательность операций по обработке рыбы .

Первичная обработка рыбы

Оттаивание на воздухе
Очищение от чешуи
Удаление плавников



Потрошение, удаление головы
Промывание
Пластование



Удаление реберных и позвоночных костей
Нарезка на порционные куски



Калькуляционная карточка.

Рецепт №240. «Рыба жареная»

Продукты	Масса, г		Масса, г.	
	Брутто1 порция.	Нетто 1порция	Брутто 4 порции	Нетто4 порции
Рыба потрошенная (треска)	101	89		
Мука пшеничная	5	5		
Масло растительное	5	5		
Масса жареной рыбы	-	75		

Рыба жареная основным способом.



Требования к качеству блюда « Рыба жареная основным способом».

- Вкус и запах жареной рыбы.
- Цвет золотистый.
- Рыба хорошо прожарена.

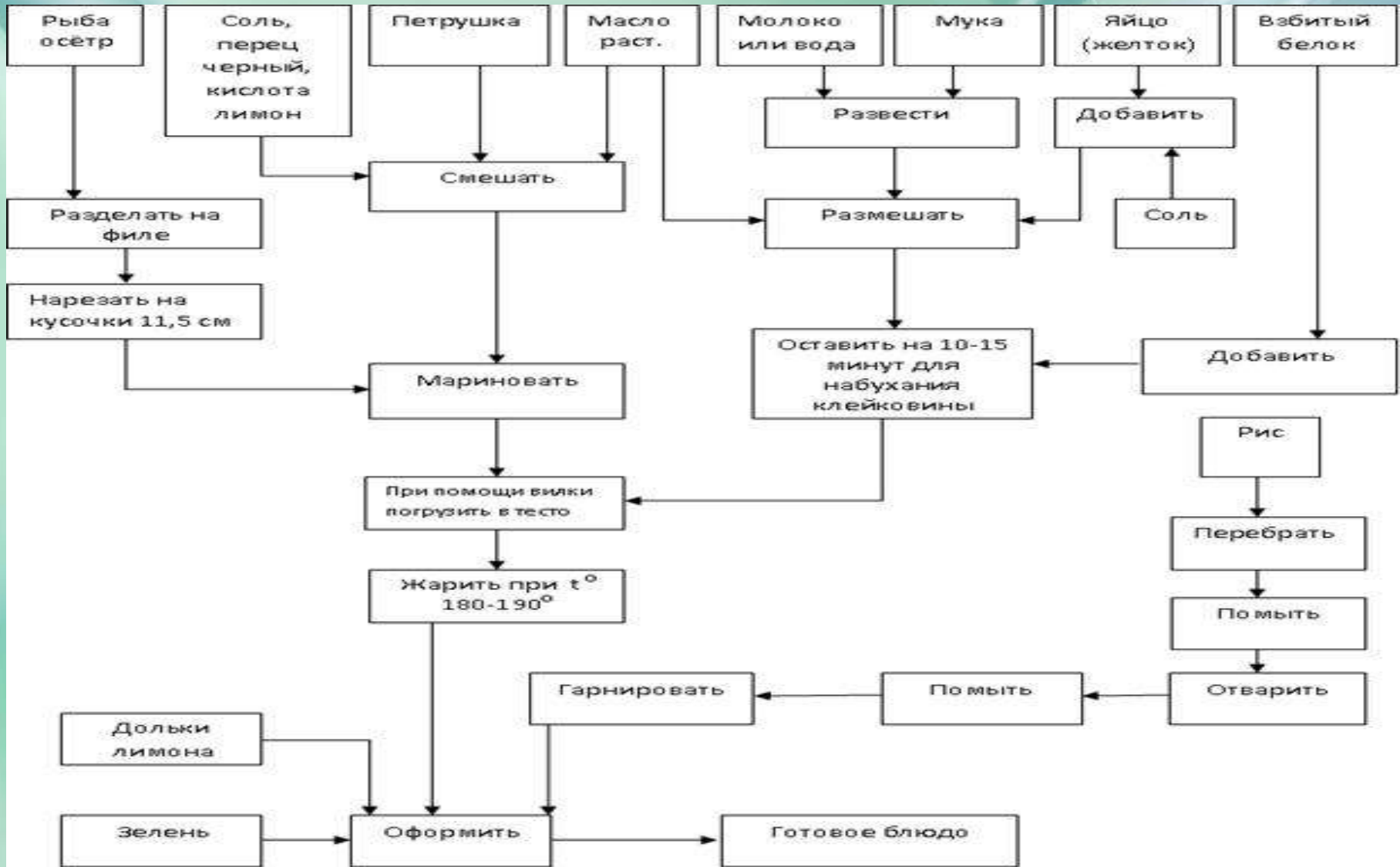


Калькуляционная карточка.

Рецепт №246 «Рыба в тесте жареная»

Продукты	Масса, г		Масса, г.	
	брутто	нетто	брутто 4	Нетто 4
Рыба потрошенная (треска)	101	89		
Лимонная кислота	0,2	0,2		
Масло растительное	2	2		
Петрушка	3	2		
Мука пшеничная	30	30		
Молоко	30	30		
Яйцо	40	30		
Жир кулинарный	15	15		
Тесто	-	90		

Технологическая последовательность приготовления блюда «Рыба жареная в тесте»



Требования к качеству блюда «Рыба в тесте жареная»

- Рыба хорошо прожаренная, сочная.
- Тесто- пористое и пышное.
- Цвет светло- золотистый.
- Вкус рыбы и жареного теста.

