

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

*Внутритехникумовский конкурс
профессионального мастерства для
преподавателей ПОО СПО
Белгородской области*

**«Лучшая методическая разработка
учебного занятия»**

**Номинация «Лучшая методическая разработка практического занятия»
(УП)»**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ
ПО П. 03 «КУЛИНАРИЯ»**

**Тема: «Технология приготовления блюд из рыбы»
(профессия 16675 Повар)**

Зюбан Марина Сергеевна,
мастер производственного обучения
ОГАПОУ «Алексеевский
агротехнический техникум»

Аннотация

Данная разработка направлена на решение следующих проблем - научить выполнять комплекс операций по приготовлению блюд, пользоваться Сборниками рецептов, технологическими карточками.

Методическая разработка будет полезна преподавателям специальных дисциплин.

Содержание

1. Введение.
2. Основная часть.
3. Заключение.
4. Список использованных источников.
5. Приложение.

1. Введение

Рыба долгое время была важной частью рациона. Рыбные блюда можно использовать для праздничного стола, для ежедневного питания, для диеты и детского питания. Морепродукты, особенно рыба, содержат йод. И во многих регионах ощущается недостаток йода в почве, и, соответственно, растительные и животные продукты, выращиваемые на этих почвах, не содержат достаточно этого микроэлемента. Йод играет очень важную роль в функции щитовидной железы, которая сильно активизируется под воздействием психического и физического стресса. Кроме того, рыбное мясо содержит достаточное количество полноценных белков, которые легко усваиваются и на 80-85% полезны организму. Поэтому он больше подходит для людей, у которых есть некоторые изменения в функции органов пищеварения.

Прежде всего, следует отметить, что морская рыба лучше и безопаснее для здоровья, потому что она экологически чище. Кроме того, рыба в реках и озерах очень часто заражена гельминтами. В случае морской рыбы предпочтение отдается маслянистым сортам. Особенно дикий лосось, который живет в северных морях и нерестится в экологически чистых реках Аляски и других регионов крайнего севера. Это объясняется тем, что они также содержат полиненасыщенные жирные кислоты, которые очень полезны для человеческого организма. А красная рыба содержит достаточное количество жиров, которые также имеют высокую биологическую ценность, и веществ, способствующих снижению синтеза холестерина в крови. Поэтому такую рыбу можно настоятельно рекомендовать пожилым людям, страдающим сахарным диабетом, ишемической болезнью сердца и атеросклерозом сосудов.

Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к профессиональному циклу учебного плана.

2. Основная часть

Конспект учебного занятия по П.03 « Кулинария»

Тема занятия: «Технология приготовления блюд из рыбы».

Профессия: «Повар»

Тип занятия: комбинированный, практическое занятие.

Цель: Отработать навыки при приготовлении блюд из рыбы.

Обучающие: формирование у обучающихся знаний по приготовлению жареной рыбы основным способом, умения работать со сборником рецептур.

Развивающие: развивать память, мыслительную деятельность, грамотную профессиональную речь, самостоятельность.

Воспитательные: воспитать интерес к предмету и выбранной профессии.

Оборудование: доска, стол, нож РС, Доска РС, гасстроемкости, контейнеры, сковорода;

Методическое обеспечение: сборник рецептур, учебник Н.А.Анфимова « Кулинария», презентация.

Прогнозирующий результат: приготовление и оформление блюд из рыбы.

Ход учебного занятия

Этапы занятия	Содержание	Методы, приемы обучения	Формы работы	Контроль, оценка
1. Организационный этап.	<p>Организация обучающихся, проверка их готовности к началу занятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверить списочный состав обучающихся. - Проверить готовность обучающихся к знанию. Основное внимание обратить на внешний вид и соответствия спецодежды требования техники безопасности при выполнении задания. - Указать тему занятия, цель, количество времени на подготовку и проведения практического занятия. - Данное задание связанное с теорией. - Распределение по группам, ознакомление с технологическими картами. 	Словесный метод (беседа)	Фронтальная	
2. Повторение пройденного материала	<p>- Проверим домашнее задание. На предыдущем занятии вам было предложено самим подготовить небольшую презентацию по теме: «Блюда из рыбы», информацию необходимо было найти в журналах, в учебниках.</p> <p>Опрос провожу по следующим вопросам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Механическая кулинарная обработка рыбы; 2. Схема разделки рыбы; 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы; 4. Приготовление котлетной массы; 5. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы; 6. Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы; <p>- А изученный материал проверим с помощью игры «Умная цепь». Условия: каждое звено задает вопросы по цепочке другому звену. За каждый правильный ответ - картинка с изображением рыбы.</p>	Словесный метод (беседа). Наглядный метод (показ схем).	Индивидуальная Групповая Парная	
3. Изложение нового	- Показ приемов по приготовлению блюд из рыбы на	Наглядный (показ презентации), метод	Фронтальная	

материала	слайдах № 4-7	демонстрации (показ видеофрагмента)		
4.Сообщение темы и цели урока	- Сегодня на занятии мы будем говорить по теме: «Технология приготовления блюд из рыбы», и отработаем профессиональные навыки по приготовлению блюд: «Рыба жареная основным способом, Рыба запеченная под молочным соусом, Рыба запеченная фаршированная». Работаем согласно технологическим картам и схемам.	Наглядный метод (показ плакатов).	Фронтальная	
5.Правила личной гигиены обучающегося.	- Провожу инструктаж по соблюдению личной гигиены и техники безопасности . вымывать руки с мылом - правильно одень спецодежду; - волосы убри под головной убор; - рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы; - не закалывай иголками одежду; - не держи в карманах булавок и острых предметов; - приведи в порядок свое рабочее место;		Фронтальная	
6.Текущий инструктаж:	- Задаю вопросы по техники безопасности - Выявляю недостатки, – Проверка правильности подбора инвентаря и организация рабочего места. – Проверка качества соблюдения технологических операций приготовления блюд из рыбы , соблюдение техники безопасности. – Проверка санитарного состояния рабочего места после приготовления блюд из рыбы. - осмотри инвентарь, убедись в его исправности. - проверь исправность электрооборудования: заземление, провод, проверить работу на холостом ходу.	Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.	Фронтальная	

<p>7.Закреплени е нового материала</p>	<p>1 группа: Получает состав продуктов. Необходимо определить название блюда и технологию его приготовления. 2группа : Получает технологию приготовления блюда. Необходимо определить название блюда и его состав. Ответы проверяют по технологическим картам -Ребята, а сейчас я хочу обратить ваше внимание на типичные ошибки, допущенные в работах: - рыба и гарнир пригоревшие (несоблюдение температурного режима); - при варке макарон недостаточное количество жидкости - засохший соус на краях посуды (завышено время запекания).</p>	<p>Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков.</p>	<p>Фронтальная</p>	
<p>8.Заключител ьный инструктаж:</p>	<p>Заключительный инструктаж имеет целью подвести итоги проведенного занятия как группой как и в целом, так и отдельными звеньями и обучающихся. За 10-15 минут до конца занятий все работы должны быть закончены, инвентарь, приспособления и дополнительные пособия сданы мастеру . Даю команду «закончить работу» и группа занимает место перед своим рабочим столом . Подвожу итоги результата работы каждой группы и каждого студента. Совместно с группой рассматриваем замечания по приготовлению блюд и выявляем нарушения по критериям. Оцениваю группу в работу в целом, сообщаю оценку каждому студенту, поясняя что при этом учитывалась время, затраченное обучающимися на выполнения работы, качество работы, организационные трудовые навыки студента, то есть умение организовать и провести работу, пользоваться инструментами, инвентарем и технологическими картами.</p>	<p>Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков</p>	<p>Фронтальная</p>	

Рефлексия (подведение итогов занятия)	Сообщив студентам оценки по итогам выполнения практического занятия, перехожу к сообщению задания на следующее занятие и выдаче домашнего задания.	Наглядная демонстрация практических заданий, выполнение и отработка навыков	Фронтальная	
--	--	---	-------------	--

3. Заключение

Разнообразные виды рыб отличаются по вкусовым качествам и содержанию пищевых веществ. Поэтому при приготовлении блюд из рыбы необходимо выбрать способ кулинарной обработки, позволяющий не только приготовить блюдо вкусным, но и сохранить в нем ценные пищевые вещества. В зависимости от способов тепловой обработки рыбные блюда делят на отварные, припущенные, жаренные основным способом, жаренные в большом количестве жира, тушеные, запеченные.

В процессе тепловой обработки рыба подвергается сложным физико-химическим изменениям.

При варке и жарке рыбы происходят свертывание белков, изменение белка коллагена, жира, витаминов и экстрактивных веществ, выделение воды, изменение массы и объема рыбы. В результате тепловой обработки возрастает усвояемость рыбы, размягчаются тканевые волокна и погибают бактерии, которыми могут быть обсеменены рыбные полуфабрикаты. В осетровой рыбе иногда могут остаться споры болезнетворных бактерий и выделяемые ими вредные вещества -- токсины. Поэтому необходимо внимательно следить за тепловым процессом и полным доведением рыбы до готовности.

4. Список использованных учебников

1. Н.А. Анфимова – « Кулинария»
2. Л.Г. Шатун- « Кулинария»
3. В.П. Андросов, Т.В. Пыжовая, Л.В. Овчинникова, Г.С. Плахутина, Л.И. Потапова;- Производственное обучение профессия «Повар».
4. Сборник рецептур

5. Приложение

Тестовое задание

1. Какие пищевые вещества содержатся в рыбе?

Ответ: в рыбе содержатся: белки, жир, минеральные вещества, вода, витамины А, Д, Е, В₂, В₁₂, РР, С, экстрактивные вещества.

2. Как делятся рыбные блюда по способу тепловой обработки?

Ответ: в зависимости от способов тепловой обработки рыбные блюда делятся на отварные, припущенные, жареные основным способом, жаренные в большом количестве жира, тушеные, запеченные

3. Почему морскую рыбу считают диетическим продуктом?

Ответ: благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к диетическим продуктам и рекомендуют включать в питание пожилых людей.

4. Что такое пластование?

Ответ: пластование – разделка рыбы на филе.

5. Для чего панируют рыбу?

Ответ: подготовленную рыбу панируют для того, чтобы при жарке она не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на её поверхности образовалась поджаристая корочка.

6. Какую посуду используют для приготовления рыбных блюд?

Ответ: для приготовления рыбных блюд используют кастрюли, сотейники, рыбные котлы удлиненной формы, противни, сковороды, фритюрницы, порционные сковороды.

7. В какой посуде отпускают рыбные блюда?

Ответ: отпускают рыбные блюда на подогретых мелких тарелках, круглых металлических или овальных блюдах, порционных сковородах.

8. Какова температура подачи горячих рыбных блюд?

Ответ: температура подачи горячих рыбных блюд не ниже 65⁰С

9. Сколько составляет масса рыбы на одну порцию?

Ответ: количество рыбы на одну порцию составляет 75, 100, 125 г

10. Какой инвентарь используют для приготовления рыбных блюд?

Ответ: для приготовления рыбных блюд используют различный инвентарь в виде лопаток, дуршлагов, поварских игл и т.д.