

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ЭЛЕКТОРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГДАСОВАННО

«УТВЕРЖДАЮ»

на заседании ЦМК по спец. дисциплине

Протокол № \_\_\_ от \_\_. \_\_. 2015г.

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_ / Г.Н. Хлебникова

Зам. Директора по УР \_\_\_\_\_ / Н.Е. Малютина

**Методическая разработка открытого занятия  
производственного обучения на тему:**

**«Приготовление рыбной котлетной массы  
и полуфабрикатов из нее»**

Автор: преподаватель спец. дисциплин  
Жильцова Марина Николаевна

## Аннотация

Методическая разработка занятия «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее» производственного обучения предназначена для учащихся II курса группы К-21»Т» по профессии 260807 «Технолог продукции общественного питания». В методической разработке в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования изложена технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Методика проведения занятия производственного обучения применяется в рамках современных требований освоения основной профессиональной образовательной программы. В занятие включены возможности информационно-коммуникационных технологий.

Занятие такого типа дает учащимся возможность организовывать собственную деятельность, понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес, и применять полученные профессиональные компетенции с учетом конкурентоспособности и востребованности на рынке труда.

Функция урока производственного обучения включает в себя формирование личности на основе воспитания и развивающего обучения. Задачей преподавателя является включение учащихся в реальный технологический процесс производства.

На занятии применяются следующие методы обучения: словесные (объяснение); наглядно – демонстрационные (демонстрация презентации); практические методы (самостоятельная работа). Их использование дает возможность преподавателю проверить уровень знаний учащихся, подробно и понятно изложить тему занятия, наглядно показать результат приготовления блюд.

Занятие имеет цель закрепления практических навыков, умение работать в команде, эффективно общаться с товарищами. Группа делится на 3 подгруппы. Каждая подгруппа получает индивидуальное задание. По окончании работы преподавателем будет произведена оценка заданного полуфабриката, пользуясь при этом таблицей контроля усвоения навыков профессиональной деятельности.

При выборе темы я руководствовалась определенным положительным педагогическим опытом, которым я готова подлиться с коллегами. На мой взгляд, эта тема является актуальной и перспективной, проявляет интерес к работе студентов. Данная методическая разработка открытого урока на тему: «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее» соответствует состоянию преподаваемых мною дисциплин на сегодняшний день и реальным потребностям преподавателя и студентов. Выбранная тема максимально раскрывает мои знания, интересы и опыт.

При написании методической разработки по выбранной теме мною была проделана следующая работа:

- Изучена педагогическая и методическая литература по данной теме;
- Проанализирован фактический материал из опыта своей работы и опыта коллег;
- Составлен примерный план методической разработки.

В данной методической разработке я применила словесные (рассказ, беседа), практические (анализ практических ситуаций), проблемные и поисковые методы и приемы обучения.

Разрабатывая методику по данной теме, мною были поставлены следующие задачи:

- Вырабатывать умения и навыки и применять знания на практике;
- Развивать интерес у студентов к избранной специальности;
- Воспитать культуру общения;
- Развивать самостоятельность.

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ПЛАН ЗАНЯТИЯ.....	7
2. СРУКТУРА ЗАНЯТИЯ.....	8
3. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ.....	13
4. ПРИЛОЖЕНИЕ.....	14

## Введение

С древних времен рыба в питании человека ввиду ее легкодоступности при наличии на земле множества водных объектов (морей, озер, рек), в которых водилось много видов рыб интересовала древнего человека в качестве легкодоступного продукта питания. С течением времени к человеку пришло понимание того, что рыбу можно использовать не только исключительно из за ее пищевой значимости, но и в других областях человеческой жизни.

Обладая высокими пищевыми качествами, рыба занимает важное место на нашем повседневном столе. Сегодня рыбные продукты, как никогда раньше широко используются в нашем повседневном рационе, в диетическом и детском питании, а рыбные изделия, приготовляемые на всевозможных рыбных производствах в виде пресервов и т.д. и обладающие острым или соленым вкусом, а также приятным специфическим ароматом, служат для людей отличной закуской.

Слово «котлета» происходит от французского «cotelette», производного от «cote» - ребро. Классическая cotelette – это отбитый и зажаренный кусок мяса на ребрышке. Но мы при слове «котлета» чаще представляем себе круглое или продолговатое кушанье из фарша с добавками.

Трудно сказать, почему столь разные блюда получили одинаковое название. Возможно, дело в том, что мясо для любой котлеты предварительно обрабатывают, чтобы оно готовилось быстрее: отбивают или измельчают. Чем крупнее кусок мяса, тем дольше он готовится, а длительная тепловая обработка ухудшает вкус продукта.

Эволюция понятий происходила постепенно. Котлеты не относятся к традиционным блюдам русской кухни: на Руси больше варили и запекали, чем жарили. Котлеты на косточке пришли в нашу страну в XVIII веке из Западной Европы, в конце XIX века в российских кулинарных книгах появились рецепты рубленых котлет, а в «Книге о вкусной и здоровой пище», вышедшей в 1939 году, под котлетой подразумевали уже изделие из фарша. Фарш может быть самым разным: рыбным или куриным, мясным, да и капустными котлетами сейчас никого не удивит, но мы будем говорить сегодня о котлетах из рыбы.

**Группа:** к-21 «Т»

**Специальность:** 260807 «Технология продукции общественного питания»

**Курс:** 2

**МДК 01.01:** «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**ПМ 01:** «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**Тема раздела №2:** «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции»

**Тема занятия №5:** «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё»

**Метод обучения:** самостоятельная работа обучающихся с использованием технологических карт под руководством преподавателя, воспроизведение знаний и умений.

**Тип занятия:** урок выработки умений и навыков.

**Продолжительность:** 45 минут.

**Цели занятия:**

*Образовательная:* формирование умений и навыков технологического процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

*Развивающая:* развитие у учащихся внимательности, наблюдательности, творческого подхода к выполнению задания, развитие активности и самостоятельности учащихся, умения применять полученные теоретические знания на практике.

*Воспитательная:* прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; прививать интерес к выбранной специальности; развитие навыков коллективного труда.

**Междисциплинарные связи:** «Организация производства на ПОП», «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

**Внутридисциплинарные связи:** «Значение мяса рыбы в питании человека», «Механическая кулинарная обработка рыбы», «Особенности обработки некоторых видов рыб», «Разделка рыбы на чистое филе», «Технология приготовления котлетной массы»

**Материально-техническое оснащение урока:**

**Методическое обеспечение занятия:** сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник «Технология приготовления пищи», «Кулинария», практические задания, технологические карты, презентация.

**Инвентарь:** посуда, ножи, разделочные доски, тарелки для готовых блюд.

**Сырье:** рыба свежемороженая, яйцо, хлеб, молоко, вода, панировочные сухари, соль, перец;

**Оборудование:** производственные столы, моечные ванны, электронные весы, мясорубка, эл. плита.

## ХОД ЗАНЯТИЯ

### 1. Этап мотивации к учебной деятельности (5 мин.)

Организационный момент: проверка явки обучающихся, проверка внешнего вида.

### 2. Вводный инструктаж (40 мин.)

- 2.1 Сообщение темы и целей занятия;
- 2.2 Актуализация знаний и опыта учащихся;
- 2.3 Проверка знаний обучающихся по изученному теоретическому материалу;
- 2.4 Инструктирование обучающихся по материалу занятия;
- 2.5 Инструктаж по безопасным приемам труда;
- 2.6 Организационный момент.

### 3. Текущий инструктаж (180 мин.)

- 3.1 Самостоятельная практическая работа учащихся по приготовлению полуфабрикатов.

### 4. Заключительный инструктаж (45 мин.)

- 4.1 Подведение итогов работы;
- 4.2.Рефлексия. Анализ и оценка работы деятельности обучающихся;
- 4.3 Домашнее задание;
- 4.4. Уборка рабочих мест и мастерской.

## 1. ПЛАН ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

**МДК 01.01:** «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**ПМ 01:** «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**Группа:** к-21 «Т»

**Курс:** 2

**Дата проведения:** 29.01.2015г.

**Тема занятия №5:** «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»

**Цели занятия:**

*Образовательная:* формирование у учащихся умений и навыков технологического процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

*Развивающая:* развитие у учащихся внимательности, наблюдательности, творческого подхода к выполнению задания, развитие активности и самостоятельности учащихся, умения применять полученные теоретические знания на практике.

*Воспитательная:* прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией; прививать интерес к выбранной специальности; развитие навыков коллективного труда.

**Тип занятия:** урок выработки умений и навыков.

## СТРУКТУРА ЗАНЯТИЯ

### 1. Этап мотивации к учебной деятельности (5 мин.)

- проверка присутствующих на занятии (доклад старосты о готовности группы к занятию, о присутствующих и отсутствующих обучающихся);
- проверка состояния санитарной одежды и внешнего вида учащихся;

### 2. Вводный инструктаж (40мин.)

#### 2.1 Сообщение темы и целей занятия.

**Тема занятия:** «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»

**Цель занятия:** научиться готовить рыбную котлетную массу и приготавливать различные полуфабрикаты из нее; закрепить и совершенствовать приобретенные навыки и умения, рационально использовать сырьё. Обратить внимание учащихся на бережное отношение к инструментам и оборудованию, на организацию рабочего места, на соблюдение правил по технике безопасности, санитарии и гигиены.

#### 2.2 Актуализация знаний и опыта учащихся:

- Исторические сведения о котлетной генеалогии.

С древних времен рыба в питании человека ввиду ее легкодоступности при наличии на земле множества водных объектов (морей, озер, рек), в которых водилось много видов рыб интересовала древнего человека в качестве легко доступного продукта питания. С течением времени к человеку пришло понимание того, что рыбу можно использовать не только исключительно из за ее пищевой значимости, но и в других областях человеческой жизни.

Обладая высокими пищевыми качествами, рыба занимает важное место на нашем повседневном столе. Сегодня рыбные продукты, как никогда раньше широко используются в нашем повседневном рационе, в диетическом и детском питании, а рыбные изделия, приготовляемые на всевозможных рыбных производствах в виде пресервов и т.д. и обладающие острым или соленым вкусом, а также приятным специфическим ароматом, служат для людей отличной закуской.

Слово «котлета» происходит от французского «cotelette», производного от «cote» - ребро. Классическая cotelette – это отбитый и зажаренный кусок мяса на ребрышке. Но мы при слове «котлета» чаще представляем себе круглое или продолговатое кушанье из фарша с добавками.

Трудно сказать, почему столь разные блюда получили одинаковое название. Возможно, дело в том, что мясо для любой котлеты предварительно обрабатывают, чтобы оно готовилось быстрее: отбивают или измельчают. Чем крупнее кусок мяса, тем дольше он готовится, а длительная тепловая обработка ухудшает вкус продукта.

#### 2.3 Проверка знаний обучающихся по изученному теоретическому материалу:

Т.к. эта тема изучена обучающимися на уроке спец. дисциплины, вводную часть провожу методом опроса в сочетании с беседой, с целью выяснения знаний полученных на уроке.

#### 1. Классификация рыбы по размеру, виду промышленной обработки и способу обработки в кулинарии.

В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 – 1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг). От этого зависят кулинарное использование рыбы и способ её обработки, а также количество получаемых отходов. Отходами при кулинарной обработке называют пищевые и технические остатки, образуемые в процессе механической кулинарной обработки. Мелкую рыбу приготавливают в целом виде, среднюю нарезают на куски крупной формы или разделяют на филе, крупную пластуют.



На предприятия общественного питания поступает рыба различных видов промышленной обработки: неразделанная, потрошенная с головой и потрошенная обезглавленная, а также специальной разделки (полуфабрикат).

Всю поступающую рыбу по способу обработки в кулинарии делят на три группы: чешуйчатая, бесчешуйчатая и осетровая. Мелкочешуйчатую рыбу – навагу, налима – обрабатывают так же, как и бесчешуйчатую, поэтому её относят к этой группе.

## **2. Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка рыбы?**

Оттаивания, вымачивания, разделки, приготовления полуфабрикатов. Под разделкой подразумевается удаление чешуи, внутренностей, плавников, головы, а иногда костей и кожи.

## **3. Способы оттаивание мороженой рыбы?**

На воздухе при комнатной температуре. Рыбу укладывают в один ряд на столы или стеллажи в заготовочном цехе и выдерживают 4–10 ч. Время оттаивания зависит от величины рыбы. Крупные блоки рыбного филе промышленного производства оттаивают, не разворачивая бумаги, в холодном помещении 24 ч до температуры в толще слоя – 2 °С, чтобы не было большой потери сока. Поскольку наружные слои филе оттаивают быстрее, чем внутренние, их периодически отделяют от блока.

В воде оттаивают чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу. В ванну наливают холодную воду с температурой 10–15 °С и закладывают мороженую рыбу. На 1 кг рыбы берут 2 л воды. Мелкую рыбу оттаивают в течение 2–2,5 ч, крупную – 4–5 ч. Увеличение времени оттаивания приводит к ухудшению качества рыбы. За счет поглощения воды и набухания тканей масса рыбы увеличивается на 5–10%. Но при этом в рыбе происходит уменьшение количества минеральных веществ. Чтобы сократить эти потери, в воду добавляют соль – от 7 до 13 г на 1 л воды.

Комбинированным способом. Рыбу помещают в холодную воду на 30 мин, добавляют соль (10 г на 1 л), затем вынимают, дают воде стечь и продолжают оттаивать на воздухе до температуры в толще мышц 0 °С.

## **4. Для чего вымачивают рыбу, и какие способы вымачивание соленой рыбы вы знаете?**

На предприятия общественного питания в соленом виде поступают треска; пикша, камбала и другая рыба. Соли в ней содержится от 6 до 20 %, поэтому перед приготовлением блюд рыбу вымачивают, чтобы концентрация соли составляла 1–5 %.

Перед вымачиванием рыбу частично обрабатывают, удаляя при этом чешую, голову, плавники. Иногда рыбу разрезают вдоль по спинке на две части, что уменьшает время вымачивания, но ухудшает её вкусовые качества. Судака, окуня, сельдь, карповую рыбу вымачивают не очищая, в целом виде.

Рыбу вымачивают двумя способами: в сменной воде и в проточной.

Для вымачивания в сменной воде рыбу помещают в ванну и заливают холодной водой с температурой 10–12 °С. Воды берут вдвое больше, чем рыбы. По мере накопления в воде соли затрудняется её дальнейшее выделение, поэтому воду периодически меняют через 1, 2, 3 и 6 ч.

Для вымачивания в проточной воде рыбу укладывают на решетку в специальную ванну, в нижнюю часть которой поступает холодная водопроводная вода, постоянно омывающая рыбу и выливающаяся через трубу в верхней части ванны.

Время вымачивания соленой рыбы от 8 до 12 ч. Вымоченную рыбу используют для варки, приготовления котлетной массы и холодных закусок.

**5. Назовите последовательность разделки рыбы на чистое филе без кожи и костей?**

Оттаивание

Очистка от чешуи

Удаление плавников

Удаление внутренностей через разрез в брюшине

Удаление головы

Промывание

Обсушивание

Снятие верхнего филе с реберными костями пластованием рыбы

Удаление позвоночной кости

Срезание филе с реберных костей удаление филе с кожи

Нарезка на порционные куски

**6. Для чего используют панировку, и какие виды панировки вы знаете?**

Чтобы рыба при жарке не теряла много жидкости и пищевых веществ, а на поверхности её образовалась поджаристая корочка, подготовленную рыбу панируют

Для *мучной панировки* берут пшеничную муку 1-го сорта, предварительно просеянную.

Перед панированием в муку можно добавить мелкую соль.

Для *красной панировки* используют размолотые сухари пшеничного хлеба,

Для *белой панировки* – мелкоотертый черствый пшеничный хлеб, зачищенный от корок.

*Хлебная панировка* соломкой представляет собой пшеничный черствый хлеб без корок, нарезанный в виде соломки.

**7. Что такое льезоне и как его готовят?**

Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости – *льезоне*, представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой, с добавлением соли. На 1 кг берут 670 г. яиц или меланжа, 340 г воды и 10 г соли.

**8. Технология приготовления рыбной котлетной массы?**

Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают корки. Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку ещё раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную. Для увеличения рыхлости в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить измельченную на мясорубке вареную рыбу (25–30% массы мякоти сырой рыбы). Для увеличения вязкости в котлетную массу можно добавить сырые яйца (1/10 или 1/20 шт. на порцию). В котлетную массу можно добавлять молоки от свежей рыбы (не более 6% массы нетто рыбы), при этом уменьшая её закладку.

Хлеб влияет на вкус и состояние котлетной массы. Благодаря присутствию хлеба в котлетной массе удерживается влага, которая размягчает соединительную ткань и придает изделиям пышную, пористую и сочную консистенцию.

## **9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы можно приготовить?**

**Котлеты.** Придают им овально-приплюснутую форму с заостренным концом. Изделия панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1–2 шт. Масса полуфабриката 144, 115, 86 г. Используют для жарки.

**Биточки** придают им округло-приплюснутую форму до 6 см диаметром и до 2 см толщиной. Панируют в сухарях или белой панировке. На порцию формуют по 1–2 шт. Масса полуфабриката такая же как у котлет.

**Тефтели** формуют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3–4 шт. на порцию. В котлетную массу для тефтелей добавляют мелко рубленый пассерованный репчатый лук. Хлеба для котлетной массы берут меньше. Тефтели панируют в муке. Масса полуфабриката 118, 88 г.

**Зразы рубленые** – Для приготовления зраз массу раскладывают в виде небольших лепешек толщиной в 1 см, на середину кладут фарш. Края зраз соединяют, придавая овально-прямоугольную форму, панируют в сухарях или белой панировке.

**Тельное** – это зразы, имеющие форму полумесяца, которые формуют с помощью марли, панируют в льезоне и сухарях. Масса полуфабриката 194, 145, 109 г.

**Фрикадельки** приготавливают из массы, в которую добавляют мелко рубленый пассерованный репчатый лук, сырые яйца, маргарин. Их формуют в виде маленьких шариков массой 12–15 г по 8–10 шт. на порцию

### **2.4 Инструктирование обучающихся по материалу занятия:**

Сейчас раздам вам технологические карты на приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. В технологической карте указана рецептура, обратите внимание, что рецептура указана на одну порцию, вам необходимо рассчитать на 6 порции. Далее идет технология приготовления полуфабриката, которую необходимо соблюдать на протяжении всего производственного процесса. В соответствии с расчетами, вы отвешиваете продукты и осуществляете технологический процесс. Готовую рыбную котлетную массу разделяете в виде заданных полуфабрикатов: котлет, биточков и тефтель, панируете в сухарях, придавая им соответствующую форму. По окончании приготовления полуфабриката вам необходимо провести самостоятельную качественную оценку вашего полуфабриката.

Повторяю, что в процессе работы, обучающиеся должны готовить полуфабрикат в соответствии с технологическим процессом и раскладкой. Обязательно обращаю ваше внимание на вес полуфабрикатов и их форму. Показываю прием формования полуфабриката. **(ВИДЕО)**

### **2.5 Инструктаж по безопасным приемам труда.**

Обращаю внимание обучающихся на соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом и мясорубкой,

*Перед началом работы:*

- Вымыть руки с мылом;
- Правильно одеть спецодежду;
- Волосы убрать под головной убор;
- Рукава одежды подвернуть до локтей или застегнуть на пуговицы;
- Не закалывать иголками одежду;
- Не держать в карманах булавок и острых предметов;
- Привести в порядок свое рабочее место;
- Осмотреть инвентарь, убедись в его исправности;

*Во время работы:*

- Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания;
- При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов;
- Поверхность кухонной плиты должна быть ровной;
- Не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур;
- При жарке полуфабриката клади продукт наклоном от себя;
- Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов;
- Разделочные доски клади на ровную поверхность стола;
- В мясорубке проталкивать продукты только специальным толкателем.

Цех и рабочие места должны быть тщательно убраны, посуда и инвентарь вымыты и разложены по местам.

- Будь внимателен - не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.

## **2.6 Организационный момент**

- деление обучающихся на подгруппы;
- выдача каждой группе задания по приготовлению полуфабриката и технологической карты.

### **Производственное задание**

Подгруппа №1 Приготовить полуфабрикат котлеты рыбные.

Подгруппа №2 Приготовить полуфабрикат биточки рыбные.

Подгруппа №3 Приготовить полуфабрикат тефтели рыбные.

## **3. Текущий инструктаж (180 мин.)**

### **3.1 Самостоятельная практическая работа учащихся по приготовлению полуфабрикатов.**

*Преподаватель* осуществляет целевые обходы в процессе выполнения обучающимися комплексной работы, с целью проверки:

- начала работы и организации рабочего места;
- соблюдения обучающимися последовательности технологического процесса;
- соблюдения правил санитарии и техники безопасности;
- санитарного состояния рабочих мест, наличия и количества отходов;
- оказания помощи учащимся в правильном выполнении той или иной операции.

*Обучающиеся* выполняют работу по приготовлению рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлеты, биточки, зразы):

- производят механическую кулинарную разделку рыбы;
- расчет сырья;
- производят подготовку и взвешивания продуктов;
- производят приготовление рыбной котлетной массы;
- формуют котлетную массу на полуфабрикаты;
- подготавливают лезон и сухари для панировки полуфабрикатов;
- производят выбор дополнительных ингредиентов;
- производят санитарную обработку рабочих мест.
- производят качественную оценку заданного полуфабриката из рыбной котлетной массы.

## **4. Заключительный инструктаж**

### **4.1. Подведение итогов работы.**

### **4.2.Рефлексия. Анализ и оценка работы деятельности обучающихся.**

*Преподаватель* производит бракераж полуфабрикатов и оценивание деятельности обучающихся пользуясь результатами устного опроса, своими наблюдениями за ходом работы и таблицей контроля усвоения навыков профессиональной деятельности.

*Обучающиеся отвечают на вопросы:*

Чему они научились на данном уроке производственного обучения?

Что им понравилось больше всего на уроке производственного обучения?

### **4.3 Домашнее задание:**

Описать все виды выполненных работ в дневнике по производственному обучению.

### **4.4. Уборка рабочих мест и лаборатории**

## ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие: М.; ПрофОбрИздат, 2002.-328с.
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий" Кулинария:рабочая тетрадь для нач. проф. образования:М.: Издательский центр «Академия»,2013.-160с.
3. Радченко.Л.А. "Организация производства на предприятиях общественного питания": учебник для СПО: М.:Издательство «Феникс», 2013.-173с.
4. Усов В.В. Технология производства продукции общественного питания. Рыбы и рыбные товары. ОИЦ "Академия", 2010
5. Харченко Н.Е. Технология приготовления пищи. Практикум:уч. пособие:М.: издательский центр «Академия», 2013.-304с.
6. Шильман Л. З.Технология кулинарной продукции:учеб. Пособие: М.: издательский центр "Академия", 2012.-176с.

Таблица контроля усвоения навыков профессиональной деятельности  
 Тема урока: «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»

Номер подгруппы	За соблюдение техники безопасности на рабочем месте	За организацию рабочего места	За подготовку и приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	За оформление качественной оценки полуфабриката	За соблюдение размеров при формовке и норм выхода полуфабрикатов	Общая оценка

Оценочная система по 5 бальной шкале.

**Бракераж п/ф – рыбные котлеты.**

**Внешний вид** – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

**Цвет** - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

**Консистенция** - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделие сочное, мягкое;

**Запах** – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

**Масса готового блюда** – 86гр. 1порция.

**Бракераж п/ф – рыбные биточки.**

**Внешний вид** – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

**Цвет** - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

**Консистенция** - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое;

**Запах** – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

**Масса готового блюда** – 86гр. 1порция.

**Бракераж п/ф – рыбные тефтели .**

**Внешний вид** – изделие приплюснуто – овальной формы с заостренным концом, без трещин и разрывов на поверхности. Панировка плотно прилегающая;

**Цвет** - серый, характерный для доброкачественной рыбы;

**Консистенция** - однородная, без отдельных кусочков хлеба и мякоти рыбы. Изделия сочное, мягкое;

**Запах** – свойственный изделиям из рыбной котлетной массы;

**Масса готового блюда** – 88 гр. 1порция.

**Практическое задание: Приготовить п/ф - котлеты рыбные  
(произвести расчет на 6 порций)**

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:**  
«п/ф котлеты рыбные»

Рецептура № 364  
Сборник рецептов 2013г.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г (нетто)	Расчет количества порций
		6 порций
		Количество продуктов, кг (нетто)
Рыба свежемороженая	48	
Хлеб пшеничный	14	
Молоко или вода	19	
Сухари	7	
<b>ВЫХОД:</b>	86	

**Технология приготовления**

I. Подготовка продуктов для рыбной котлетной массы

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

- разморозить рыбу;
- удалить плавники;
- удалить внутренности;
- удалить голову;
- разделать рыбу на чистое филе;
- нарезать кусочками.

2. Замочить хлеб без корок в молоке или воде.

II. Приготовление полуфабриката

- пропустить через мясорубку филе рыбы и отжатый хлеб;
- добавить соль, перец в полученную массу;
- перемешать;
- выбить массу;
- взвесить массу (масса п/ф. 86 г)
- сформовать котлеты (придают овально-приплюснутую форму с заостренным концом);
- панировать котлеты в панировочных сухарях, подравнивая края.

**Качественная оценка готового полуфабриката**

Внешний вид –

Цвет –

Запах –

Вкус –

Консистенция –

Масса готового блюда –



**Практическое задание: Приготовить п/ф - биточки рыбные  
(произвести расчет на 6 порций)**

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:**  
«п/ф биточки рыбные»

Рецептура № 364  
Сборник рецептов 2013г.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г (нетто)	Расчет количества порций
		6 порций
		Количество продуктов, кг (нетто)
Рыба свежемороженая	48	
Хлеб пшеничный	14	
Молоко или вода	19	
Сухари	7	
<b>ВЫХОД:</b>	86	

**Технология приготовления**

I. Подготовка продуктов для рыбной котлетной массы

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

- разморозить рыбу;
- удалить плавники;
- удалить внутренности;
- удалить голову;
- разделать рыбу на чистое филе;
- нарезать кусочками.

2. Замочить хлеб без корок в молоке или воде.

II. Приготовление полуфабриката

- пропустить через мясорубку филе рыбы и отжатый хлеб;
- добавить соль, перец в полученную массу;
- перемешать;
- выбить массу;
- взвесить массу (масса п/ф. 86 г)
- сформовать биточки (придают округло-приплюснутую форму);
- панировать кбиточки в панировочных сухарях, подравнивая края.

**Качественная оценка готового полуфабриката**

Внешний вид –

Цвет –

Запах –

Вкус –

Консистенция –

Масса готового блюда –

**Практическое задание: Приготовить п/ф - тефтели рыбные)  
(произвести расчет на 6 порций)**

**Технологическая карта**

**Наименование блюда:**  
«п/ф тефтели рыбные»

Рецептура № 371  
Сборник рецептов 2013г.

Наименование продукта	Норма продуктов на 1 порцию, г (нетто)	Расчет количества порций
		6 порций
		Количество продуктов, кг (нетто)
Рыба свежемороженая	48	
Хлеб пшеничный	10	
Молоко или вода	15	
Лук репчатый	10	
Мука	6	
<b>ВЫХОД:</b>	88	

**Технология приготовления**

I. Подготовка продуктов для рыбной котлетной массы.

1. Механическая кулинарная обработка рыбы.

- разморозить рыбу;
- удалить плавники;
- удалить внутренности;
- удалить голову;
- разделать рыбу на чистое филе;
- нарезать кусочками.

2. Замочить хлеб без корок в молоке или воде.

II. Приготовление полуфабриката.

- пропустить через мясорубку филе рыбы и отжатый хлеб;
- добавить соль, перец в полученную массу;
- перемешать;
- выбить массу;
- взвесить массу (масса п/ф. 88 г)
- сформовать тефтели (формируют в виде шариков диаметром до 3 см, по 3–4 шт. на порцию);
- панировать тефтели в муке, подравнивая края.

**Качественная оценка готового полуфабриката**

Внешний вид –

Цвет –

Запах –

Вкус –

Консистенция –

Масса готового блюда –

**Здравствуйте ребята! Мы находимся в кабинете спец. дисциплин «Технология продукции общественного питания», в котором мы проведем вводный инструктаж, а после отправимся в учебную лабораторию.**

**Мне бы хотелось, чтобы девизом нашего с вами занятия стала знаменитая китайская поговорка (философ КОНФУЦИЙ):**

**Я слышу, я забываю.**

**Я вижу, я запоминаю.**

**Я делаю, я понимаю.**

*Продолжим наше занятие, проверив количество присутствующих и отсутствующих обучающихся. (СТАРОСТА)*

**Перед началом проведем Проверку санитарной одежды, пользуясь следующими требованиями:**

1. Брюки, поварские куртки, колпаки и сменная обувь.
2. Внешний вид подчеркивает опрятность работника ПОП. Волосы должны быть убраны, ногти коротко пострижены, без лака.
3. Не рекомендуется носить часы и украшения. В кармане санитарной одежды не должно находиться посторонних предметов. За не опрятный внешний вид у учащихся будут сниматься баллы (от 0,1-до 0,5)

### **ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ**

**Тема нашего сегодняшнего занятия: «Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее»**

**Цель нашего занятия:** научиться готовить рыбную котлетную массу и приготавливать различные полуфабрикаты из нее; закрепить и совершенствовать приобретенные навыки и умения, рационально использовать сырьё. Прошу вас обратить внимание на бережное отношение к инструментам и оборудованию, на организацию рабочего места, на соблюдение правил по технике безопасности, санитарии и гигиены.

## **Актуализация.**

Редко кто знает, с чего началась история такого блюда, как **котлеты**. И все же изобретателями котлет по праву считаются **французы**. Но это не совсем то блюдо, которые мы привыкли видеть на нашем столе. Cotelette (ребрышки) - так называлась жареная говядина на косточке, а если сказать проще это есть натуральная котлета и которую было принято есть руками.

Да, именно такими были во Франции первые котлеты, а затем появилась еще одна разновидность - отбивная котлета. Обычно для натуральных и отбивных котлет использовали самое нежное мясо. На Руси стали делать котлеты из фарша при Петре I.

Другой государь, а именно Александр I, однажды застрял в дороге недалеко от Торжка и остановился в городишке Осташкове, где для него и был заказан завтрак в трактире Пожарского. В заказ были включены и котлеты из телятины. Хозяин был в отчаянии: достать телятины он не смог, а генерал-адъютант никаких резонов слушать не хотел. Тогда по совету жены трактирщик пошел на обман: сделал котлеты из куриного мяса, придав им форму телячьих, запанировал в кусочках хлеба и подал царю.

Блюдо понравилось. Царь велел наградить трактирщика. Боясь разоблачения, Пожарский сознался в обмане, сказав, что этому научила его жена. Царь наградил и Дарью Евдокимовну, спросил фамилию хозяев, велел назвать котлеты Пожарскими и включить их в меню царской кухни.

С древних времен рыба в питании человека ввиду ее легкодоступности интересовала древнего человека в качестве легкодоступного продукта питания. С течением времени к человеку пришло понимание того, что рыбу можно использовать не только из выгоды, но она обладает полезными пищевыми свойствами. (детском, диет питании) и в других областях человеческой жизни.

Трудно сказать, почему столь разные блюда получили одинаковое название. Возможно, дело в том, что мясо для любой котлеты предварительно обрабатывают, чтобы оно готовилось быстрее: отбивают или измельчают. Чем крупнее кусок мяса, тем дольше он готовится, а длительная тепловая обработка ухудшает вкус продукта.

В настоящее время все котлетное разнообразие можно приобрести в магазинах или попробовать в ресторанах. В магазине в основном продаются свежие или замороженные бифштексы, шницели, котлеты, люля-кебабы и зразы. Промышленные котлеты отличаются от домашних составом, технологией приготовления, качеством мяса и т. п. Поэтому если вы хотите порадовать своих близких вкусным блюдом, не пожалейте времени и приготовьте домашние котлеты.

**Т. К. наша тема «Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее» была изучена на уроках спец. дисциплин., поэтому для выявления полученных знаний я вам буду задавать вопросы?**

**Молодцы, с вопросами вы справились, и прежде чем приступить к выполнению практических заданий я хочу вас ознакомить с последовательностью работы:**

Вам будут розданы технологические карты на приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. В технологической карте указана рецептура, обратите внимание, что рецептура указана на одну порцию, вам необходимо рассчитать на 6 порции. Далее идет технология приготовления полуфабриката, которую необходимо соблюдать на протяжении всего производственного процесса. В соответствии с расчетами, вы отвешиваете продукты и осуществляете технологический процесс. Готовую рыбную котлетную массу разделяете в виде заданных полуфабрикатов: котлет, биточков и тефтель, панируете в сухарях, придавая им соответствующую форму. По окончании приготовления полуфабриката вам необходимо провести самостоятельную качественную оценку вашего полуфабриката.

Для этого давайте с вами посмотрим прием формования полуфабриката из рыбной котлетной массы. **(ВИДЕО)**

**Разделка рыбы на филе не должна вызвать у вас затруднений, т. К. темой предыдущего занятия была « разделка рыбы на чистое филе»**

Повторяю, что в процессе работы, обучающиеся должны готовить полуфабрикат в соответствии с технологическим процессом и раскладкой. Обязательно обращаю ваше внимание на вес полуфабрикатов и их форму.

## **ИНСТРУКТАЖ по ТБ**

*Обращаю внимание обучающихся на соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом и мясорубкой,*

### **Перед началом работы:**

- *Вымыть руки с мылом;*
- *Правильно одеть спецодежду;*
- *Волосы убрать под головной убор;*
- *Рукава одежды подвернуть до локтей или застегнуть на пуговицы;*
- *Не закалывать иголками одежду;*
- *Не держать в карманах булавок и острых предметов;*
- *Привести в порядок свое рабочее место;*
- *Осмотреть инвентарь, убедиться в его исправности;*

### **Во время работы:**

- *Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания;*
- *При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов;*
  - *Поверхность кухонной плиты должна быть ровной;*
- *Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов;*
- *Разделочные доски клади на ровную поверхность стола;*
- *В мясорубке проталкивать продукты только специальным толкателем.*

*Цех и рабочие места должны быть тщательно убраны, посуда и инвентарь вымыты и разложены по местам.*

- *Будь внимателен - не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.*

