

Министерство образования и науки Челябинской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
занятия учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.04 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

по теме: «Приготовление блюда «Зразы донские»

Выполнил: мастер п/о
Педан Галина Евгеньевна

2018 г.

Пояснительная записка

Методическая разработка содержит: пояснительную записку, план-конспект урока, приложения.

Данное учебное занятие проводится в условиях кабинета и учебной мастерской.

В плане-конспекте определены цели занятия: обучающие, развивающие, воспитательные, которые направлены на формирование умений и практического опыта обучающегося в приготовлении и оформлении блюда «Зразы донские»; на развитие самостоятельности, инициативности, технических способностей обучающихся при приготовлении зраз донских; на формирование стремления к познанию профессии, чувство ответственности, уверенности в себе.

Тип занятия: комбинированный (урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение комплексных работ). Закрепление и совершенствование знаний и умений обработки и приготовления рыбы, работы по картам заданиям и технологическим картам.

С целью активизации мыслительной деятельности обучающегося применяются методы активного обучения: развивающего обучения, направленного на познавательную деятельность обучающегося, от общего к частному, от абстрактного к конкретному. На всех этапах проведения занятия учитываются особенности восприятия обучающимся учебного материала.

Данная методическая разработка может быть использована при проведении занятий учебной практики по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в ГБОУ СПО «Юрюзанский технологический техникум».

ПМ. 04 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы

Тема занятия: «Приготовление блюда «Зразы донские»»

Тип занятия: Комбинированный(урок сообщения и закрепления новых знаний и выполнение комплексных работ)

Цели занятия:

- 1.*Обучающая* –формирование навыков по приготовлению и оформлению блюда «Зразы донские».
- 2.*Развивающая* – развитие самостоятельности, инициативности, технических способностей обучающихся при приготовлении зраз донских.
- 3.*Воспитательная* – формирование стремления к познанию профессии, чувство ответственности, уверенности в себе.

Методы обучения

- Сочетание методов обучения для передачи знаний, умений и навыков: словесные (рассказ, объяснение, беседа);
- наглядные (демонстрация натуральных образцов, муляжей, плакатов, фотографий;
- показ трудовых приемов и операций с комментариями;
- использование методов активного обучения;
- самостоятельная работа учащихся с использованием технологической документации,
- методов самоконтроля и взаимоконтроля, элементов творческой самореализации.

Средства обучения:

- презентация
- практический показ приготовления зраз донских мастером производственного обучения
- карты задания

- технологические карты

Средства контроля:

- тест
- блиц опрос
- карта оценивания для мастера производственного обучения
- карта оценивания для бракеражной комиссии

Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.	Производить обработку рыбы с костным скелетом
ПК 2.	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 3.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние

В результате изучения темы студент должен иметь практический опыт:

-приготовления и оформления блюда «Зразы донские»;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество рыбных продуктов;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления блюда «Зразы донские»;

- использовать различные технологии приготовления и оформления блюда «Зразы донские»;

-оценивать качество блюда «Зразы донские»;

-выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбных продуктов, используемых для приготовления зраз донских;

-правила выбора рыбных продуктов;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюда «Зразы донские»;

-правила проведения бракеража;

-правила хранения блюда «Зразы донские», температурный режим хранения;

-требования к качеству блюда «Зразы донские»;

-способы сервировки и варианты оформления;

-температуру подачи блюда «Зразы донские»;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Межпредметные связи:

Техническое оснащение и организация рабочего места; Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве; Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров; ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов; ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы.

Материально-технологическое оснащение

Дидактический материал

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, карточки задания, плакаты, демонстрационное оборудование.

Оборудование и инвентарь – производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, холодильное оборудование, пароконвектомат, весы настольные, овощерезка, сковорода, ножи, разделочные доски.

Сырье – рыба, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, мука, сухари панировочные, соль перец, свежие овощи.

Натуральные образцы- зразы донские, гарнир.

ХОД ЗАНЯТИЯ

I. Организационный момент

- Приветствие обучающихся.

- Прием рапорта дежурного о присутствии обучающихся на занятиях.

- Проверка готовности обучающихся на занятиях, осмотр внешнего вида, наличие санитарной одежды у обучающихся, организация рабочих мест.

- Сообщение темы и цели занятия.

Мастер п/о: Сегодня мы проводим занятие по учебной практике по ПМ.04
Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.

II. Вводный инструктаж

2.1 Целевая установка (мастер п/о формулирует тему и цели урока)

Тема занятия: «Приготовление блюда «Зразы донские»

Цель занятия: Научиться приготовлению и оформлению блюда «Зразы донские».

2.2 Актуализация знаний студентов через фронтальный опрос группы:

Мастер п/о предлагает обучающимся оживить в памяти пройденный на уроке теоретического обучения материал по теме: «Обработка рыбы», «Приготовление и оформление блюд из рыбы», проводит фронтальный опрос группы.

Вопросы для повторения:

1. на какие группы делят рыбу в зависимости от жира?

Ответ: тощая до 3 %, средней до 8%, жирная до 20%.

2.какая рыба поступает с промышленных предприятий?

Ответ: Неразделанная, потрошенная с головой, потрошенная обезглавленная, специальной разделки(пф), в виде филе – замороженная в блоках

3.В каком цехе производят обработку рыбы ?

Ответ: В рыбном или мясо-рыбном цехе

4.Какие стадии механической кулинарной обработки вы знаете?

Ответ: Размораживание, разделка рыбы, приготовление пф.

5.Какие способы размораживания рыбы вы знаете?

Ответ: В воде, на воздухе, комбинированная.

6.по какому направлению производят очистку чешуи?

Ответ: от хвоста к голове.

7. При пластовании рыбы получают 2 филе, какое?

Ответ: 1 - с кожей и реберными костями, 2- скожей, реберными костями и позвоночной костью

8.Сколько часов хранят целую разделанную рыбу, при какой температуре?

Ответ: 48 часов, при температуре от 0 до -2 грудусов

2.3 Изложение нового материала по теме: «Приготовление блюда «Зразы донские», демонстрация презентации.

2.4 Практический показ мастером п/о

Приготовление блюда «Зразы донские».

3.3 Тестна закрепление знаний по технологии приготовления зраз донских.

1.Какое филе используют для приготовления зраз донские?

- а) филе рыбы без кожи и костей
- б) филе рыбы с кожей и без костей
- в) рыба с кожей и костями

2.до какой толщины отбивают рыбу для приготовления зраз донские?

- а) 0,2 см.
- б) 0,5 см
- в) 1 см

3.в какой панировке панирую зразы донские?

- а) в муке
- б) в льезоне
- в) в белой панировке
- г) в муке, льезоне, белой панировке

4.Какую форму имеют зразы донские?

- а) кирпич

б) валик

в) квадрат

5. Зразы донские?

а) тушат.

б) жарят во фритюре

в) в малом количестве жира

6.Срок хранения зраз донских?

а) 5 часов

б) реализуют сразу

в) не более 2 часов

3.4 Инструктаж по технике безопасности по новой теме.

3.5 Выяснение неясных вопросов.

3.6 Выдача практических заданий обучающимся для самостоятельной работы.(Приложение 1)

3.7 Объявление мини-конкурса на «Лучшее блюдо «Зразы донские»

Мастер п/о :Сегодня вы будете работать индивидуально, каждый из вас

приготовит зразы донские, используя технологическую карту, свои знания, умения и творческие способности.

3.8 Текущий инструктаж

Самостоятельная работа обучающихся, согласно карточке – задания и технологической карте.

Целевые обходы мастера

-организация рабочего места

- строгое соблюдение техники безопасности при работе с ножом

-соблюдение технологии приготовления и оформления зраз донских

-формирование навыков профессионального самоконтроля.

-оказание помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы со стороны мастера.

3.9 Заключительный инструктаж

Формируется бракеражная комиссия из числа обучающихся.

Комиссия производит органолептическую оценку качества приготовленных блюд в карте оценивания (приложение 3) по следующим показателям:

- а) внешний вид и оформление блюда
- б) правильность нарезки и соблюдение технологии
- в) вкус и запах
- г) оригинальность подачи.

Мастер п/о подводит общие итоги занятия

- отмечает наиболее встречающиеся ошибки при выполнении работ и методы их устранения
- объявляет и выставляет оценки с комментариями
- демонстрирует лучшие работы и подводит итоги мини – конкурса на «Лучшее блюдо «Зразы донские»
- уборка рабочих мест.

4.Домашнее задание

Дефференцированное по уровню полученных знаний, умений и навыков.

Обучающиеся получившие оценки «4» и «5» разрабатывают технологические карты блюд из рыбы.

Обучающиеся получившие «3» самостоятельно отрабатывают навыки при выполнении блюда «Зразы донские».

Используемая литература

- 1.Кругликов Г.И. Настольная книга мастера профессионального обучения : учеб. пособие/ Г.И.Кругликов. – 2013.
- 2.Кругликов Г.И. Методика профессионального обучения: учебник/ Г.И.Кругликов. - 2013.
- 3.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:ООО «Дом Славянской книги»,2016.576
- 4.Кулинария.Контрольные материалы : учеб. Пособие для нач. проф. образования/ Т.Г.Семеряжко, М.ЮДерюгина.-2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2012.-192с.Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач.проф. образования / Л.Л. Татарская, А.Н.Анфимова.-6-е изд., стер.-М. :Издательский центр «Академия»,2012-112 с.
- 6.Повар.Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности (Текст):Практикум/Е.П.Шалагинова,Н.Н.Шабалина,С.В.Соколова Т.Н.Жегалина.-М.:Академкнига/Учебник,2016-224 с.: ил.
- 7.Рабочая программа ПМ.04 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.
- 8.Интернет-ресурсы сайт журнала «Гастроном» <http://WWW.gastronom.ru>

Карточка-задание №1

1. Приготовить зразы донские.
2. Приготовить гарнир картофельное пюре.

Карточка-задание №2

1. Приготовить зразы донские.
2. Приготовить гарнир рассыпчатая гречневая каша.

Карточка-задание №3

1. Приготовить зразы донские.
2. Приготовить гарнир тушеная капуста.

Карточка-задание №4

1. Приготовить зразы донские.
2. Приготовить гарнир из свежих овощей

Технологическая карта

Зразы донские - № 351

	брутто	нетто
Треска	199	145
Фарш:		
Лук репчатый	50	42/21**
Маргарин столовый	7	7
Сухари	2	2
Яйца	1/4 шт.	10
Петрушка (зелень)	8	6
Мука пшеничная	7	7
Яйца (для льезона)	1/4 шт.	10
Хлеб пшеничный (для панировки)	20	20
Масса полуфабриката	—	215
Кулинарный жир	10	10
Масса жареных зраз	—	190
масло сливочное	10	10
Выход	—	190/10

** Масса лука пассерованного.

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5—0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят во фритюре.

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые, измельченную зелень петрушки, соль, перец и все перемешивают.

Зразы отпускают по 1—2 шт. на порцию поливают сливочным маслом. К блюду можно подать соусы — томатный или майонез (75, 75 и 50 г или 50, 50 и 30 г соответственно по I, II, III колонкам). Гарниры — каша гречневая рассыпчатая, пюре картофельное, картофель жареный, овощи, припущенные с жиром.

Таблица контроля усвоения навыков профессиональной деятельности

[illegible]

Карта оценивания блюда «Зразы донские» бракеражной комиссией

№	Ф.И. обучающегося	внешний вид и оформление	соблюдение технологии	вкус и запах	оригинальность подачи	Итоговая оценка
1	Альешева Д.С.					
2	Антропова Е.Е.					
3	Бобков Д.П.					
4	Батгалова В.К.					
5	Ведерников Р.Р.					
6	Гималитдинова Г.Х.					
7	Ергунова Д.С.					
8	Кондаурова К.А.					
9	Котова А.А.					
10	Кычанов В.А.					
11	Лылова К.А.					
12	Муратшина Р.Р.					
13	Мухамадеев А.В.					
14	Мясникова Д.А.					
15	Насирова Д.А.					
16	Похлебаева А.А.					
17	Петрова Т.В.					
18	Субботин М.С.					
19	Ульянова Е.А.					
20	Фитина А.Д.					
21	Шлемова С.Ю.					
22	Юсупов Р.И.					