

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей

Методична розробка уроку виробничого навчання з професії: “Кухар, кондитер”.

**До теми: “Приготування страв з риби і
нерибних продуктів моря ”.**

**Тема уроку: “Приготування страв з січеної та котлетної маси.
Приготування страв з продуктів моря”**

(ІУРозряд: “Кухар ”)



Підготувала
майстер в/н
Федорук Г.В.

СТАРОКОСТЯНТИНІВ

2020

ПЛАН

уроку виробничого навчання

Тема програми: Приготування страв з риби і нерибних продуктів моря”.

**Тема уроку: “Приготування страв з січеної та котлетної маси.
Приготування страв з продуктів моря”.**

Місце роботи: лабораторія кухарів, кондитерів.

Мета:

навчальна – навчити готувати страви з січеної та котлетної маси, страви з продуктів моря, закріпити знання, отримані на теоретичних уроках; сформувати професійні навички, організувати робоче місце, виховати бережливе відношення до обладнання і майна лабораторії, уміння працювати в команді;

- **виховна** - виховувати в учнів почуття любові до обраної професії;
- **розвиваюча** - розвивати творчий підхід до обраної професії, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

МАТЕРІАЛЬНО – ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УРОКУ

Обладнання та інструменти особистого користування: розробні дошки "РС", ножі "РС", різні ємкості, сковорідки, листи, шумівка, кухарські лопатки, копистка, посуд для відпуску.

2. Обладнання та інструменти загального користування:

електрична плита, виробничі столи, жарова шафа.

3. Дидактичний матеріал:

Підручники: “Українська кухня”, “Кулінарія”, “Збірник рецептур і кулінарних виробів”, “Технологія приготування їжі”, інструкційні та інструкційно-технологічні картки, картки- завдання, тести, плакати. Таблиці “Типові помилки”, “Критерії оцінювання”.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань, набуття практичних навичків.

Міжпредметні зв'язки:

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

- Тема «Приготування страв з риби і нерибних продуктів моря».

Устаткування підприємств харчування:

- Тема «Сучасна електронна ваговимірювальна техніка»
- Тема «Теплове обладнання».

Організація виробництва та обслуговування:

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування страв з січеної та котлетної маси, страв з нерибних продуктів моря.

Облік калькуляція і звітність:

Тема «Нормативно-технологічна документація».

Санітарія та гігієна:

- Тема «Санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць».

Охорона праці.

Тема: “ Правила поведження з електричним обладнанням”.

Хід уроку

I. Організаційна частина (3-5 хв).

1. Перевірити явку учнів на заняття.
2. Перевірити зовнішній вигляд учнів.

II. Вступний інструктаж (45).

1. Повідомити тему і мету уроку.

Тема уроку: “Приготування страв з січеної та котлетної маси, страв з нерибних продуктів моря”.

На сьогоднішньому занятті ви повинні навчитися готувати страви з січеної та котлетної рибної маси і страви з нерибних продуктів моря так, щоб постійно у ваших барах, кафе, ресторанах було багато відвідувачів. Адже сучасний кухар -- це одночасно професіонал, художник, дієтолог і трішки чарівник.

2. Перевірка знань учнів з матеріалу, вивченому на уроках теорії, а також на попередніх уроках виробничого навчання, пов'язаного з матеріалом даного уроку.

Усне опитування учнів за запитаннями:

В якому цеху проводять механічну обробку риби і нерибних продуктів моря?

В рибному або мясо-рибному цеху.

Якою вагою беруть рибу для отримання чистого філе?

Більше 1,5 кг

Яким методом кулінарної обробки риби ми отримуємо філе?

Методом пластування.

З якою ціллю рибу не обчищають від луски, коли нам потрібно з неї отримати чисте філе?

Вкрита лускою шкіра не так рветься, і з неї краще знімати м'якоть.

Які продукти входять до складу натуральної січеної маси?

До складу натуральної січеної маси входить м'якоть риби, сало шпик, часник, сіль, перець.

Чим відрізняється склад котлетної маси від натуральної січеної маси?

До складу котлетної маси входить хліб.

Який хліб беруть для приготування котлетної маси, і чому?

Хліб обов'язково повинен бути випечений з борошна першого гатунку, дво-, триденної випічки, тоді він добре вбирає і утримує рідину.

Для чого вибивають котлетну і січену маси?

Для насичення виробів повітрям.

Чому ми закладаємо підготовлені н/ф на сковорідку, або лист з розігрітим жиром до 140-150 С і чому?

Для пришвидшення утворення рум'яної кірочки, щоб зберегти більше поживних речовин під час теплової обробки.

З якою ціллю н/ф перед смаженням панірують у борошні, сухарях чи білому хлібі?

Щоб страви вийшли соковиті.

В якому цеху готують рибні страви ?

Страви з риби готують в соусному відділенні гарячого цеху.

Що таке основний спосіб смаження?

Основний спосіб смаження- це тепла обробка продукту в невеликій кількості жиру (5-10% маси продукту) при температурі 140-150°C до утворення на поверхні продукту добре підсмаженої кірочки, процес утворення якої розпочинається при температурі близько 105°C і посилюється при підвищенні температури.

3. Пояснення характеру призначення роботи, що запланована на урок, послідовність виконання вправ по приготуванні рибних страв з січеної та котлетної маси.

Шановні учні, сьогодні на уроці ми будемо виконувати роботу в такому порядку:

- правильно організовуємо робоче місце;
- робимо механічну кулінарну обробку риби та їх пластування на філе;
- чистимо раки;
- готуємо січену та котлетну маси;
- готуємо фарш для рулету;
- формуємо вироби;
- проводимо теплову обробку;
- оформляємо страву для відпуску;
- даємо оцінку якості приготовленим стравам.

4 Розгляд інструкційно-технологічних карток.

Пропоную розпочати роботу із розгляду інструкційно-технологічних карточок. Там зазначено набір та кількість сировини, технологію приготування, вимоги до якості. Ви будете готувати рибні страви відповідно до інструкційно-технологічної картки використовуючи знання отриманні на уроках теоретичного навчання та попередніх уроках виробничого навчання.

4.Ознайомлення учнів з устаткуванням, інструментами, інвентарем, сировиною, які застосовуватимуться при виконанні робіт на уроці.

При відпрацюванні сьогоднішньої теми уроку ми будемо використовувати таке обладнання: електром'ясорубку, електричну плиту, жарову шафу. Розглянемо правила з охорони праці, санітарії та гігієни:

Які правила безпеки ви знаєте при роботі з ножем?

Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо. Гостроту ножа перевіряти пальцями заборонено.

Які правила безпечної експлуатації електром'ясорубки ви знаєте?

Правила безпеки праці при використанні електром'ясорубки:

- категорично забороняється поправляти або штовхати продукт руками, для цього потрібно використовувати штовхач;
- забороняється прочищати розвантажувальний отвір під час роботи, робити це потрібно при повній зупинці електродвигуна;
- під час роботи не можна залишати механізм без нагляду.

Вимоги техніки безпеки при роботі з електричною плитою

- Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка.
- Не пересувати наповнені каструлі по поверхні плити. Каструлі заповнювати продуктами на $\frac{3}{4}$ об'єму.
- Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.
- Відкривати кришку з каструлі або сковорідки рухом «на себе».
- Гарячі каструлі, сковорідки, інший наплитний посуд знімати з плити, користуючись рушником.
- Не використовувати ножі для перемішування продуктів під час пасерування.

- Розпочинати роботу слід після проведення поточного інструктажу на робочому місці.

ВИМОГИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ПРАВИЛА САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ ПІД ЧАС РОБОТИ В ГАРЯЧОМУ ЦЕХУ

- * Перед початком роботи вимити руки з милом та ополоснути їх у 0,2% розчині дезактіну.
- * В процесі роботи стежити за чистотою рук та чистотою робочого місця.
- * Робочі столи, посуд, інвентар. Інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
- * Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо.
- * Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.
- * Після виконання роботи вимити кухонний та столовий посуд, інструменти.
- * Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.
- * Гарячі каструлі, сковорідки, інший наплитний посуд знімати з плити, користуючись рушником.
- * Не використовувати ножі для перемішування продуктів під час пасерування.

ОСОБИСТА ГІГІЄНА КУХАРЯ

- * Кухар повинен мати санітарний одяг: халат (куртку), фартух, головне вбирання, прихватку (рушничок).
- * Кухар повинен мати спеціальне взуття на гумовій підошві з задниками.
- * Перед початком роботи кухар повинен привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся під головне вбирання, не мати на собі ювелірних прикрас, шпильок, годинника, зайвих речей.
- * У кухаря нігті коротко підстрижені, без лаку та бруду.
- * Перед початком роботи кухар повинен вимити руки з милом та продезінфікувати 0,2% розчином дезактіну.

Розгляд типових помилок, види браку, їх причини, та способи їх усунення і попередження.

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Котлетна маса має неоднорідний колір.	Не обрізали шкірочку на хлібові.	З хліба завжди потрібно зрізати шкірочку.
2.	Вироби мають клейку консистенцію.	Додали свіжий хліб.	Хліб повинен бути дво-, триденної випічки, тоді він добре вбирає і утримує рідину.
3.	Страви мають кисловатий смак.	Додали житній хліб.	Хліб обов'язково повинен бути випечений з борошна першого ґатунку.
4.	Під час смаження на поверхні виробів утворилися тріщини.	Паніровка потрапила в середину виробу.	Спочатку потрібно надати виробу форму, а потім панірувати.
5.	Вироби не мають рум'яної кірочки.	Недотрималися температурного режиму.	Перед смаженням жир потрібно розігріти 150-160°C тоді утвориться рум'яна кірочка
6.	Після теплової обробки поверхня рибного рулету потріскалася.	Перед запіканням не прокололи.	Напівфабрикат рулету потрібно після посипання сухарями проколоти ножом у двох- трьох місцях, щоб він не потріскався.
7.	При проколюванні січеника, виділяється червоний сік.	Не довели до готовності	Після обсмажування, страви доводять до готовності в жаровій шафі.

8. Закріплення навчального матеріалу (запитання):

Що таке чисте філе риби?

Це м'якоть риби без кісток і шкіри.

Чому перед закладкою продукту обов'язково потрібно розігрівати жир до температури 150-160°C?

Для того, щоб утворилася шкірочка і з виробу менше виділилося соку, тому що це впливає на смакові якості готової продукції.

Який спосіб смаження будемо використовувати для приготування січеників?

Основний спосіб смаження.

При якій температурі запікають у жаровій шафі рибний рулет?

При температурі 250-280°C.

Який гарнір найкраще підходить до наших страв з риби?

З картоплі: картопляне пюре, картопля варена чи смажена, або комбінований гарнір.

Для чого після приготування раків їх залишають у відварі в якому вони варилися ще на 10-15 хв?

Щоб вони набули приємного смаку ввібрали в себе запахи спецій.

Яка температура подавання других гарячих страв?

Температура подавання других гарячих страв 60-65°C, а заказних 90- 95°C.

9. Практичний показ пояснення майстра.

10. Відтворення вправ учнями.

11. Видача завдання учням для поточного інструктажу:

- організувати робоче місце для приготування страв;
- кулінарна обробка риби;
- розбирання на філе;
- приготування січеної та котлетної маси;
- приготування начинки для рулету;
- формування виробів;
- приготування страв;
- презентація страв.

III. Поточний інструктаж - 5 год.:

1) обхід робочих місць з метою перевірити:

- а) чи всі учні можуть самостійно приступити до роботи;
- б) додержання учнями правил безпеки праці;
- в) організацію робочих місць та видачу завдань:

1-ша бригада - приготування січеників;

2-га бригада – рулету рибного;

3-тя бригада – приготування раків.

2) індивідуальні і додаткові фронтальні інструктажі на робочих місцях.

IV. Заключний інструктаж - 10 хв.:

- 1) підсумки роботи групи за урок і ступінь досягнення поставленої на виробничому навчанні мети;
- 2) презентація бригадами своїх страв;
- 3) аналіз роботи окремих учнів;
- 4) аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження;
- 5) оголошення і мотивація оцінок учнів;
- 6) домашнє завдання: вивчити та закріпити тему: “Приготування страв з січеної і котлетної рибної маси та нерибних продуктів моря”;
- 7) прибирання робочих місць.

