

ДНЗ “Теопільський професійний аграрно-промисловий ліцей”

Комплект кейс-вправ

до уроку виробничого навчання на
тему: «Обробка риби. Приготування
страв з риби”

Підготувала майстер в/н

Чухрай Н.С

Кейс №1

Тема. Обробка риби

Мета: систематизувати знання з обробки риби; формувати професійну самостійність у виконанні операцій, технологічних процесів; розвивати професійні навички виконувати роботу найбільш раціональними передовими прийомами, визначати якість продукції; формувати елементи культури роботи в мережі Інтернет.

Опис ситуації:

Здобувачам освіти на урок виробничого навчання потрібно підготувати проект "Первинна обробка різних видів риби". Проект повинен містити плакат з описом видів риби, способи, послідовність обробки різних видів риби.

Питання кейсу: необхідно детально дослідити переваги та недоліки обробки риби. Які дії потрібно виконати здобувачам освіти для того, щоб підготувати проект з теми, враховуючи вимоги поставлені до нього? Які операції потрібно виконати при обробці різних видів риби? Що може вплинути на зменшення затрат часу та підвищення якості при обробці риби?

Інтернет ресурси:

- 1.<https://yrok.pp.ua/serednya-osvta/6295-pervinna-obrobka-ribi-posldo-vnst-ta-tehnologya.html>
- 2.[Искусство разделки. Карп - YouTube](#)
- 3.<https://www.youtube.com/watch?v=NsYqPWBEsuk>
- 4.<https://studfile.net/preview/5437233/page:3/>
- 5.<https://vseosvita.ua/library/metodichna-rozrobka-uroku-virobnicogo-na-vcanna-na-temu-mehanicna-kulinarna-obrobka-luskatoi-ribi-377628.html>

Кейс №2

Тема. Обробка риби

Мета: систематизувати знання з обробки риби; формувати професійну самостійність у виконанні операцій, технологічних процесів; розвивати професійні навички виконувати роботу найбільш раціональними передовими

прийомами, визначати якість продукції; формувати елементи культури роботи в мережі Інтернет.

Опис ситуації:

На підприємство поступило 300 кг карася річкового випатрошеного без голови. Його потрібно обробити для приготування карася запеченого

Питання кейсу: яка кількість харчових відходів при обробці на непластовану кусками;на філе з шкірою з реберними кістками;на філе з шкірою і без кісток? який спосіб розбирання краще виконати?

Інтернет ресурси:

[1.https://naurok.com.ua/prezentaciya-tema-uroku-mehanichna-kulinarna-obrobka-ribi-z-luskoyu-156415.html](https://naurok.com.ua/prezentaciya-tema-uroku-mehanichna-kulinarna-obrobka-ribi-z-luskoyu-156415.html)

[2.https://naurok.com.ua/tehnologichna-karta-karasi-koropi-zapecheni-pid-smetannim-sousom-54578.html](https://naurok.com.ua/tehnologichna-karta-karasi-koropi-zapecheni-pid-smetannim-sousom-54578.html)

[3.https://ua.waykun.com/articles/ribni-harchovi-vidhodi.php](https://ua.waykun.com/articles/ribni-harchovi-vidhodi.php)

Кейс №3

Тема. Приготування страв з риби

Мета: систематизувати знання з обробки риби, приготування страв з риби; формувати професійну самостійність у виконанні операцій, технологічних процесів; розвивати професійні навички виконувати роботу найбільш раціональними передовими прийомами, визначати якість продукції; формувати елементи культури роботи в мережі Інтернет.

Опис ситуації:

В кафе «Перлина» надійшло замовлення на приготування 10 кг щуки фаршированої для банкету.

Питання кейсу:

Зробити розрахунки необхідної кількості щуки (брутто), хліба пшеничного, молока, маргарину, цибулі, яєць для приготування щуки фаршированої. Визначити кількість відходів при обробці щуки.

Інтернет ресурси:

[1.https://pidru4niki.com/84289/tovarovnavstvo/obrobka_ribi_farshiru_vannya](https://pidru4niki.com/84289/tovarovnavstvo/obrobka_ribi_farshiru_vannya)

[2.http://paralleli.if.ua/7615-farshirovana-shchuka-yak-prigotuvati-za-pokrokovim-retseptami-ribu-tsilkom-u-dukhovtsi-z-foto.html](http://paralleli.if.ua/7615-farshirovana-shchuka-yak-prigotuvati-za-pokrokovim-retseptami-ribu-tsilkom-u-dukhovtsi-z-foto.html)

[3.https://cook.bobrodobro.ru/9852](https://cook.bobrodobro.ru/9852)

Кейс №4**Тема. Приготування страв з риби**

Мета: систематизувати знання з теми ; формувати професійну самостійність у виконанні операцій, технологічних процесів; розвивати професійні навички виконувати роботу найбільш раціональними передовими прийомами, визначати якість продукції; навчитися розпізнавати дефекти та способи їх усунення.

Опис ситуації:

Відвідувач замовив у кафе страву «Припущена риба з сусом», але страва принесли з дефектами: неспецифічний запах риби, деформована форма риби.

Питання кейсу: Назвіть причину виникнення дефекта. Яким способом можна усунути даний дефект? Опишіть спосіб усунення дефект

Інтернет ресурси:

[1.https://naurok.com.ua/nedoliki-pri-prigotuvanni-ribi-pripuscheno-pitannya-dlya-samoperevirki-182732.html](https://naurok.com.ua/nedoliki-pri-prigotuvanni-ribi-pripuscheno-pitannya-dlya-samoperevirki-182732.html)

[2.https://naurok.com.ua/instrukciyno-tehnologichni-kartki-z-temi-prigotuvannya-garyachih-ribnih-strav-172531.html](https://naurok.com.ua/instrukciyno-tehnologichni-kartki-z-temi-prigotuvannya-garyachih-ribnih-strav-172531.html)