

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«СЛАВУТСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИ ЛІЦЕЙ»

*Розробка уроку виробничого навчання
«Приготування котлетної маси з риби та
напівфабрикатів з неї (котлет, биточків)»*



Виконав:

майстер виробничого навчання

ДПТНЗ «Славутський професійний ліцей»

Жуковська Г.П

2022

Тема програми: Механічна кулінарна обробка риби. Приготування напівфабрикатів.

Тема уроку: Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї (котлет, биточків).

Мета уроку :

Навчальна – навчити учнів правильній організації робочого місця, використанню обладнання та інструменту, дотриманню технологічного процесу, відпрацюванню прийомів «вибивання, порціонування, панірування напівфабрикатів», попередження недоліків у роботі, закріпити та вдосконалити знання при приготуванні напівфабрикатів, раціонально використовувати сировину, свій робочий час з дотриманням правил безпеки праці.

Виховна – виховання самостійності, вміння працювати в колективі, економічного мислення, бережного ставлення до обладнання, інструментів, раціонального використання енергетичних ресурсів, відповідальності за взяті на себе обов'язки, формування цілеспрямованості, впевненості в собі, прищеплення любові до професії

Розвиваюча – розвиток логічного мислення і творчої думки, ініціативи та вміння втілювати свої знання в практичне рішення поставленої проблеми, кулінарного кругозору, естетичного смаку, вміння вільно висловлювати свої думки та поважати думку іншого.

Тип уроку: формування компетентностей.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: м'ясорубка, терези, виробничі столи, мийні ванни.

Посуд та інвентар: емальовані миски, обробні дошки, ножі, лотки.

Сировина: за технологічною карткою.

Методичне забезпечення: інструкційно-технологічні картки (Додаток А), ілюстрації, збірник рецептур.

Хід уроку:

I. ОРГАНІЗАЦІЙНА ЧАСТИНА

Перевірка присутності учнів та готовність до занять.

II. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ

Ознайомлення з темою та метою уроку

Створення позитивного емоційного настрою учнів

Актуалізація опорних знань «Відкритий мікрофон»

1. *Яке обладнання використовують для приготування напівфабрикатів з рибної котлетної маси ?*
2. *Яка сировина необхідна для приготування котлетної маси?*
4. *В чому особливість приготування котлетної маси?*
5. *З якою метою вибивають котлетну масу?*
6. *Які напівфабрикати готують з котлетної маси?*
7. *З технології приготування їжі пригадайте технологію приготування котлет, биточків?*
8. *Чим відрізняється технологія приготування биточків від котлет?*
9. *Вимоги до якості напівфабрикатів з котлетної маси?*
10. *Термін зберігання напівфабрикатів з рибної котлетної маси?*
11. *Якої техніки безпеки нам потрібно дотримуватись при роботі ?*
12. *Яких правил та норм виробничої санітарії необхідно дотримуватися в лабораторії?*

2.1 Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї

Показати учням як:

1. Організувати робоче місце - для того, щоб організувати робоче місце нам необхідно викласти сировину у підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.

Посередині ставимо дошку «РС». За нею поставити ваги та спеції на відстані витягнутої руки. Ліворуч – посуд з сировиною, праворуч – інвентар – лопатку для формування, ножі кухарської трійки, миски та лотки з нержавіючої сталі.

2. Підготувати рибу до використання.

3. Приготувати котлетну масу.

4. Приготувати н/ф з котлетної маси: котлети, биточки, тюфлельки, рулет.

5. Панірування н/ф у паніровці.

2.2.Роз'яснення про типові помилки при виконанні завдання

№ п/п	Проблема	Причини	Шляхи попередження
1	Вироби з котлетної рибної маси мають клейку консистенцію	Використали свіжий хліб або замочили у теплій воді	Необхідно брати черствий хліб і замочувати його в холодній воді
2	При вибиванні котлетної рибної маси, жир відшарувався і залишився на дошці	Довго вибивали котлетну масу	Не слід довго вибивати котлетну масу, погіршується її якість
3	Котлетна маса кислувата на смак	Використали житній хліб	Готувати рибну котлетну масу з додаванням черствого пшеничного хліба
4	Паніровка потрапила в середину виробів	Невірно виконаний прийом панірування	Прийоми панірування виконувати в три прийоми

2.3. Перевірка засвоєного матеріалу поточного інструктажу

Уявний акваріум.

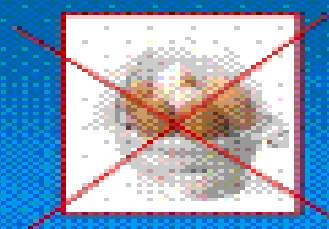
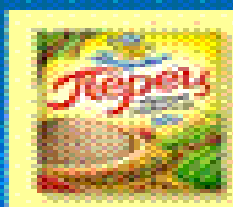
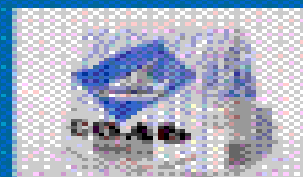
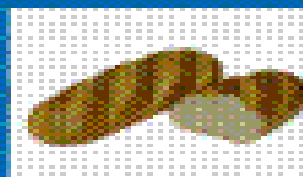
Давайте уявимо собі великий акваріум – величиною в класну кімнату. Зараз ми за допомогою уяви наповнимо цей акваріум рибою. Для того, щоб заселити його рибою, необхідно назвати родини риб.

Акваріум необхідно заселити такими рибами – родиною осетрових, лососевих, оселедцевих, коропових, тріскових та окремими видами риби.

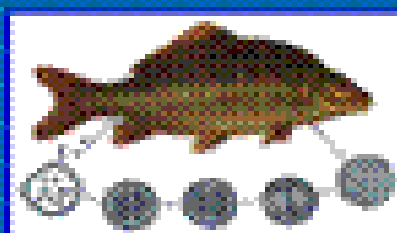
1. Яку сировину з представленої не використовують для приготування котлетної маси?

Риба, хліб, сіль, яйця, молоко, перець. (яйця)

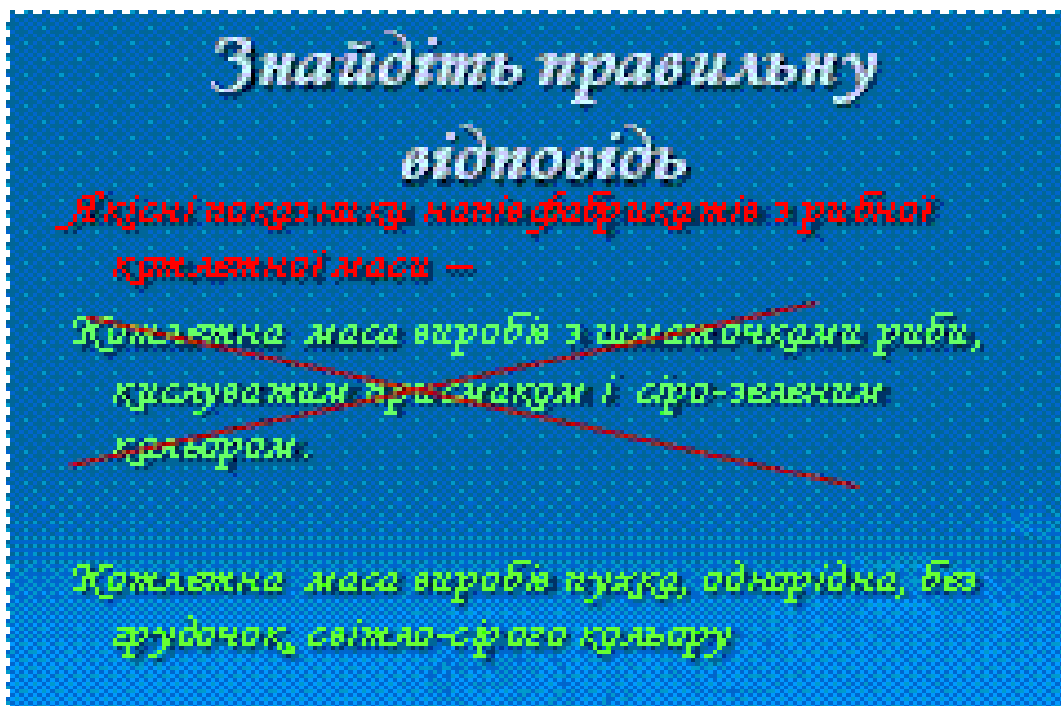
Яка сировина займає для приготування
котлетної маси з риби?



2. Які бувають відходи з риби?



3. Знайдіть правильну відповідь



2.4. Ознайомлення з критеріями оцінювання.

«**Відмінно**» - учень володіє професійними знаннями. Виконує всі прийоми і технологічні операції при приготуванні бульйонів та перших страв. Самостійно, в повному обсязі виконує навчально-виробничі завдання. Впевнено працює з рецептурами, технологічними картками, вміє самостійно їх розробляти. Застосовує правила професійної етики. Забезпечує високий рівень організації праці та техніки безпеки. Вміє працювати з обладнанням, посудом, інвентарем. Результати роботи відповідають кваліфікаційним вимогам.

«**Добре**» - учень володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій. Вміє працювати з обладнанням, інвентарем. Самостійно в цілому організовує робоче місце, планує послідовність приготування страв. Усвідомлено користується рецептурами, технологічними картками. Може робити розрахунки необхідних компонентів. Припускається суттєвих помилок, які виправляє. Результат роботи відповідає кваліфікаційним вимогам.

«**Задовільно**» - учень без достатнього розуміння відтворює значну кількість компонентів матеріалу для виконання даної роботи. З консультативною допомогою майстра виробничого навчання організовує робоче місце, планує послідовність

виконання завдання. Не усвідомлено застосовує методи контролю за якістю приготування страв. Результат виконаної роботи відповідає низькому рівню діючих якісних показників. В окремих випадках потребує допомоги в організації робочого місця, послідовності виконання технологічних операцій.

«Незадовільно» - учень безсистемно на рівні розпізнавання відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання планує виробничі дії та виконує частину навчально – виробничого завдання. При організації робочого місця, виконанні роботи припускається значної кількості помилок, які самостійно виправити не може. Потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці. Результат роботи не відповідає діючим якісним і кількісним показникам нижчого кваліфікаційного рівня.

ІІІ. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

Видача завдань: згідно технологічної карти:

бригада І – готує котлети рибні.

бригада ІІ - готує биточки рибні.

бригада ІІІ – тюфтельки.

Завдання підвищеної складності (Метод розв'язування творчих завдань) -
Оформлення страв за допомогою технології фуд-арт.



Розміщення учнів на робочих місцях. Нагадування про правила охорони праці, ТБ, санітарії та гігієни.

Самостійна робота учнів (Додаток Б)

Для того, щоб виконати поставлене завдання учні:

1. Організують робочі місця.
2. Підготовлюють сировину.
3. Готують котлетну масу.
4. Формують н/ф: котлети, биточки, тюфтельки, рулет.
5. Панірують н/ф у паніровці.
6. Викладають у тару для н/ф.

Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи:

Перший обхід - перевірити стан робочих місць

Другий обхід – перевірити правильність трудових прийомів

Третій обхід – перевірити правильність виконання технічних умов у роботі

Четвертий обхід - перевірити правильність введення між операційного контролю.

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожної бригади, особливо на діяльності слабких учнів. Перевіряє правильність організації робочого місця. Виявивши помилки дії учнів, викладач практичним показом допомагає їх подолати. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці

IV. Заключний інструктаж

1. Перевірка майстром виконаного завдання;
2. Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями;
3. Оголошення та аргументація оцінок;
4. Повідомлення домашнього завдання;
5. Прибирання робочих місць.



ДОДАТКИ

Додаток А

Інструкційна карта «Приготування рибної котлетної маси»

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
Розібрати рибу на чисте філе	див. інстр. карту «Розбирання риби на чисте філе»	
Нарізати	філе невеликими шматочками, середнім ножом кухарської трійки «РС»	
Замочити хліб	білий черствий без скоринки у молоці або воді для набухання	
Пропустити через м'ясорубку	філе і розмочений хліб	
Додати	сіль, перець чорний мелений	
Перемішати	все ретельно вручну або у фаршмішалці	

Вибити	для збагачення маси киснем та для отримання однорідної маси	
Приготувати	котлети, биточки, тюфтельки	Згідно розмірів та форми

Інструкційна карта « Приготування биточків рибних»

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	Малюнок
Приготувати котлетну масу	див. інструкційну карту «Приготування рибної котлетної маси»	
Порцінувати	по 2 шт. на порцію по 86 гр.	
Сформувати н/ф	приплюснута - круглої форми діаметром 6 см., товщиною 2-2,5 см.	
Запанірувати	у білій паніровці (сухарях)	
Перекласти підготовлений н/ф	у лоток «РС» посипаний сухарями	

Зберігати	до 24 год. при температурі від 0- 4 С	 Биточки Параметри изделия Округло-продовгуватий форм. Діаметр – 5-6 см. Товщина – 1,5-2 см. Маса полуфабриката – 86 г.
------------------	--	---

Інструкційна картка « Приготування тюфтельок»

Порядок виконання вправи	Вказівки і пояснення	
Розбрати рибу на чисте філе	див. інстр. карту «Розбирання риби на чисте філе»	     
Нарізати	філе невеликими шматочками, середнім ножем кухарської трійки «РС»	     
Замочити хліб	білий черствий без скоринки у молоці або воді для набухання	     
Пропустити через м'ясорубку	Пропускають два рази через м'ясорубку разом з цибулею і розмоченим пшеничним хлібом з муки не нижче I – сорту	     
Додати	вотриману масу додають сіль, мелений перець, пасеровану цибулю	

Перемішати	все ретельно вручну або у фаршмішалці	
Вибити та порцінувати	для збагачення маси киснем та для отримання однорідної маси	
Сформувати	У вигляді кульок діаметром 3 см. (по 4 шт на порцію), панірують їх в борошні	 
Зберігати	до 24 год. при температурі від 0- 4 С	

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА БИТОЧКИ РИБНІ

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Тріска	-	89	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
або Судак (крім океанічного)	-	135	
або сом (крім океанічного)	-	114	
Хліб пшеничний	-	18	
Молоко або вода	-	25	
Сухарі	-	10	
Маса н/ф	-	115	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розібрати рибу на чисте філе
2. Нарізати на невеликі шматочки
3. Білий черствий хліб без скоринки замочити у молоці або воді для набухання
4. Пропустити через м'яструбку філе і розмочений хліб
5. Додати сіль, перець чорний мелений
6. Перемішати ретельно
7. Вибити до пухкої маси
8. Масу панірують
9. Сформувати надаючи приплюснуто круглу форму діаметром 6 см., товщиною 1,5- 2 см.
10. Запанірувати у білій паніровці (сухарі)
11. Викласти н/ф у лотки «РС»
12. Зберігати у холодильнику не більше 36 год. при температурі від 0-4 С.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ Н/Ф:

Зовнішній вигляд - форма правильна – приплюснуто-кругла. Поверхня без тріщин, не завітрена. Паніровка рівномірна

Консистенція – м'яка, однорідна без шматочків риби

Колір - властивий рибі від світло сірого до темно сірого.

Запах - без сторонніх запахів, властивий рибі

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА КОТЛЕТИ РИБНІ

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Тріска або	-	89	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Судак (крім океанічного)	-	135	
або сом (крім океанічного)	-	114	
Хліб пшеничний	-	18	
Молоко або вода	-	25	
Сухарі	-	10	
Маса н/ф	-	115	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розібрати рибу на чисте філе. Нарізати на невеликі шматочки.
2. Білий черствий хліб без скоринки замочити у молоці або воді для набухання
3. Пропустити через м'ястубку філе і розмочений хліб
4. Додати сіль, перець чорний мелений
5. Перемішати ретельно
6. Вибити до пухкої маси
7. Пропорціонувати масу
8. Сформувати, надаючи приплюснуто-овальну форму з загостреним кінцем, товщиною 2 -2,5 – см, шириною – 5 см, довжиною - 12 см.,
9. Запанірувати у білій паніровці (сухарі).
10. Викласти н/ф у лотки «РС»
11. Зберігати у холодильнику не більше 36 год. при температурі від 0-4 С.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ Н/Ф:

Зовнішній вигляд - форма правильна приплюснуто овальну форму з загостреним кінцем.

Поверхня без тріщин, не завітрена. Паніровка рівномірна.

Консистенція – м'яка, однорідна без шматочків риби. Колір - властивий рибі від світло сірого до темно сірого.

Запах - без сторонніх запахів, властивий рибі.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА КУЛЬКИ РИБНІ

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Щука (крім морської) або судак	163	65	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Хліб пшеничний	135	65	
Молоко або вода	13	13	
Цибуля ріпчаста	20	20	
Олія	17	14	
Яйця	5	5	
Сіль	0,25	10	
Перець чорний мелений	0,3	0,3	
Сухарі пшеничні мелені			
Маса н/ф	7	7	
		120	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

1. Розібрати рибу на чисте філе
2. Нарізати на невеликі шматочки
3. Білий черствий хліб без скоринки замочити у молоці або воді для набухання
4. Пропустити через м'ястубку філе і розмочений хліб
5. Додати сіль, перець чорний мелений, пасеровану цибулю.
6. Перемішати ретельно.
7. Вибити до пухкої маси.
8. Пропорціонувати масу.
9. Надати форму кульок діаметром до 3 см (по 4 шт. на порцію).
10. Змочити у збитих яйцях.
11. Обкачати у сухарях.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ Н/Ф:

Зовнішній вигляд - форма правильна – у вигляді кульки. Поверхня без тріщин, не завітрена.

Консистенція – м'яка, однорідна без шматочків риби.

Колір - властивий рибі від світло сірого до темно сірого.

Запах - без сторонніх запахів, властивий рибі.

Інструкційна карта « Розбирання риби на чисте філе»

Розбирання на чисте філе

Одержують з риби, з якої знімають шкіру. Філе викладають на дошку шкірою донизу і надрізають м'якоть до шкіри від хвоста, відступивши від його кінця 1см. ніж ведуть впритул до шкіри, зрізаючи м'якоть філе.

Філе нарізують упоперек на порційні шматочки і використовують для смаження у фритюрі, запікання, приготування котлетної маси, січеної маси приготування начинок.



Вимоги до якості н/ф з риби(філе зі шкірою, без кісток):

- ✓ шкіра ціла не пошкоджена, чиста, без залишків луски, плавників, має натуральний колір
- ✓ кісткові частини плавників з м'яса риби вирізані,
- ✓ нутрощі видалені .
- ✓ внутрішня черевна порожнина зачищена від згустків крові і темної плівки;
- ✓ консистенція тушок риби щільна;
- ✓ не допускається потемніння м'якоті біля кісток, оголення реберних кісток, сторонніх запахів
- ✓ з реберних кістках м'ясо риби знято і філе не пошкоджене ;шкірка не порізана, на шкірі м'яса з риби не має, філе чисте та не пошкоджене.

