



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДА МОСКВЫ

**ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ № 22**

Профессия: 260807.01 Повар, кондитер

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА / МОДУЛЬ: МДК.04.01 Технология приготовления блюд из  
рыбы

## **Лабораторная работа**

**РАЗРАБОТЧИК:**

Титова И.А.  
преподаватель  
специализации

2014 г.

План учебного занятия  
по теме: **Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы**  
МДК.04.01 Технология приготовления блюд из рыбы  
Профессиональный модуль  
**ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы»**

*Профессия 260807.01. «Повар, кондитер» группа 31,32,33,34,35,36*

Преподаватель: И.А.Титова

Тип урока: лабораторная работа

Продолжительность: 6 часов

Форма организации учебного занятия: индивидуальная

Место проведения: учебная лаборатория

**Цели:**

- 1.Формирования первичных практических навыков приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;
2. Развитие навыков самооценки, самоконтроля и рефлексии собственной практической деятельности с целью её последующей корректировки;
- 3.Формирование навыков работы с нормативно-технической документацией

**Примерные прогнозируемые результаты занятия:**

В результате выполнения лабораторной работы:

«Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы» обучающиеся:

**а) должны знать:**

- правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при приготовлении блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;
- подбор сырья для приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;
- подбор оборудования, инвентаря, инструментов и правила их использования с соблюдением техники безопасности;
- технологию приготовления блюд из рыбы, правила подачи и оформления блюд;
- требования к качеству блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;

**должны уметь:**

- организовать рабочее место для приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы;
- производить органолептическую оценку качества сырья для приготовления блюд из рыбы;
- пользоваться нормативно-технической документацией;
- приготавливать, оформлять и отпускать блюда из отварной, припущенной и жареной рыбы в соответствии с технологическими требованиями.

**Оборудование, инвентарь, посуда:**

производственные и подсобные столы, весы, разделочные доски, ножи, жарочный шкаф, электроплита, фритюрница, посуда для отпуска.

**Раздаточный материал:**

инструкция по выполнению лабораторных работ, технологические карты, дневник обучающегося, контрольная ведомость

Сырье для приготовления блюд из рыб, согласно сборника рецептов, эталонное блюдо.

**Межпредметные связи:**

- (ПМ.1-ПМ.3) Профессиональные модули
- ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.02 Физиология питания с основами товароведение продовольственных товаров;
- ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

**Литература:**

А.И. Здобнов «Сборник рецептов и кулинарных изделий» 2011г.,  
М.И. Ботов «Тепловое и механическое оборудование предприятий общественного питания» 2011г.  
С.Н. Козлова «Кулинарная характеристика блюд» 2011г.  
Н.С. Никифорова «Справочник по товароведению продовольственных товаров» 2011.

**Прежде чем приступить к работе необходимо пройти инструктаж по технике безопасности и расписаться в журнале для инструктажа.**

Правила пользования электрическим оборудованием:

- поверхность плиты должна быть ровной, чистой, без трещин;
- пакетные переключатели должны быть исправны;
- наплитная посуда должна иметь ровное, гладкое дно;
- посуду следует передвигать по поверхности плиты плавно, без рывков;
- крышку снимают в два приема на себя.

Правила обращения с ножом:

- перед работой проверить прочность ручки ножа;
- постоянно контролировать положение рук при работе с ножом;
- нож передают ручкой вперед.

Правила пользования инвентарем:

- обязательно соблюдать маркировку досок, ножей, посуды;

**План занятия**

№ п/п	Этапы урока		Время
1	Организационный	<ul style="list-style-type: none"><li>• проверка явки обучающихся</li><li>• внешний вид и санитарное состояние</li><li>• инструктаж по технике безопасности</li></ul>	5 мин.
2	Вводный инструктаж (актуализация знаний)	<ul style="list-style-type: none"><li>• объявление темы и цели урока</li><li>• выявление теоретических знаний по приготовлению блюд из рыбы</li><li>• демонстрация эталонного блюда</li><li>• активизация мыслительной деятельности обучающихся</li><li>• сообщение критериев оценивания работы</li></ul>	10 – 20 мин.
3	Формирование	<ul style="list-style-type: none"><li>• пооперационное выполнение</li></ul>	3.25 – 4.00

	практических навыков (самостоятельная работа обучающихся)	<p>практического задания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• целевые обходы рабочих мест преподавателем с целью наблюдения и оценки практической деятельности</li> <li>• бракераж готового изделия</li> </ul>	час.
4.	Закрепление практических навыков, обобщение и систематизация нового материала (заключительный инструктаж)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• анализ умения выполнять производственные задания самостоятельно с использованием технологических карт (приложение 2);</li> <li>• разбор допущенных ошибок при выполнении работ;</li> <li>• уборка рабочего места</li> <li>• демонстрация лучших работ</li> </ul>	10 – 15 мин.
5	Рефлексия	<ul style="list-style-type: none"> <li>• заполнение дневника обучающегося (приложение 5);</li> <li>• оформление отчета по лабораторной работе</li> </ul>	40 -60 мин.

### Структура занятия

№ п/п	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающегося
1	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. проверяет наличие обучающихся по списочному составу;</li> <li>2. проверяет внешний вид и санитарное состояние обучающихся;</li> <li>3. проводит инструктаж по технике безопасности</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивают свой внешний вид и санитарное состояние;</li> <li>- отвечают на вопросы по инструктажу;</li> <li>-формулируют вывод о своей готовности к учебному занятию</li> </ul>
2	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. сообщает тему и цель урока</li> <li>2. проводит близ - опрос по теме учебного занятия</li> <li>3. выдает практические задания с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1);</li> <li>4. выдает бракеражную ведомость (приложение 3)</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-задают организационные вопросы по теме учебного занятия;</li> <li>- отвечают на вопросы близ-опроса;</li> <li>- знакомятся с предложенными практическими заданиями, с инструкцией по выполнению лабораторной работы (приложение 1);</li> <li>- задают вопросы по практическому заданию</li> </ul>
3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. наблюдает за деятельностью обучающихся при необходимости консультирует, заносит данные в контрольную ведомость (приложение 4)</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- получают сырье, необходимое для приготовления практического задания и проверяют его на качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>-производят взвешивание продуктов и измерение ингредиентов;</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. осуществляет обход с целью проверки правильности организации рабочего места;</li> <li>3. Обход с целью контроля правильности выполнения трудовых приемов и операций;</li> <li>4. Обход с целью соблюдения правильности технологического процесса и правил безопасности труда;</li> <li>5. принимает готовые блюда, оценивает и комментирует выполненное задание</li> <li>6. заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирают инструменты, инвентарь, посуду необходимую для выполнения задания;</li> <li>- в соответствии с требованиями осуществляют организацию рабочего места;</li> <li>- самостоятельно приготавливают предложенные блюда из рыбы, используя инструкцию по выполнению лабораторной работы, осуществляют самоконтроль выхода полуфабрикатов, % отхода и сравнение брутто и нетто с нормативами;</li> <li>- осуществляют приготовление гарнира к блюду;</li> <li>- при возникновении затруднений обращаются за помощью к преподавателю;</li> <li>- подготавливают готовое блюдо к подаче</li> <li>- самостоятельно оценивают приготовленное блюдо, выявляют недостатки и возможные способы их устранения;</li> <li>- заполняют бракеражную ведомость готового блюда;</li> </ul>
4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. подводит итоги работы</li> <li>2. выдает домашнее задание</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- заполняют дневник обучающегося по результатам выполненной лабораторной работы;</li> <li>- оценивают свою работу и работу преподавателя;</li> <li>- формулируют соответствующие выводы</li> </ul>

**Вопросы для близ-опроса:**

- какое оборудование необходимо для приготовления данных блюд?
- назовите правила безопасного использования поварских ножей?
- как правильно переворачивать рыбу при жарении?
- как безопасно использовать жарочный шкаф при приготовлении блюд?
- какие полуфабрикаты из рыбы можно использовать для жарения основным способом?
- назовите виды панировки для жарения основным способом?
- перечислите общие правила жарения основным способом?
- укажите вид панировки для приготовления лука фри?
- как определить готовность фритюра?
- назовите оптимальную температуру фритюра?
- как подготовить картофель для жарки основным способом?

**Инструкция по выполнению лабораторной работы  
«Рыба жареная по ленинградски»**

**Операция №1 Организация рабочего места**

- Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным к практической работе

**Операция №2 Подготовка продуктов**

- Продукты взвесить, проверить качество, промыть, лук почистить, картофель отварить, охладить, очистить

**Операция № 3 Подготовка рыбы для жаренья основным способом**

- Порционный полуфабрикат (филе с кожей без реберных костей нарезанный под углом 30 градусов), сделать надрезы на коже, посыпать солью и перцем
- Муку просеять
- Панировать полуфабрикаты в муке

**Операция №4 Приготовление рыбы жареной основным способом**

- Разогреть сковороду с растительным маслом или другим жиром до 160 °С.
- Жарить рыбу с двух сторон до образования поджаристой корочки в течении 5 – 10 минут
- Дожарить рыбу в жарочном шкафу при температуре 250 ° С в течение 5 минут

**Операция №4 Приготовление гарнира для блюда**

- Картофель нарезать кружочками толщиной 0,3 см.
- Обжарить картофель основным способом до золотистой корочки
- Лук репчатый нарезать кольцами, запанировать в муке
- Обжарить лук во фритюре до золотистого цвета
- Вынуть шумовкой на сито дать стечь жиру, выложить на салфетку

**Операция №5 Приготовление блюда**

- На порционную сковороду с маслом положить обжаренную рыбу кожей вверх
- Вокруг нее веером выложить обжаренный картофель
- Сверху на рыбу горкой положить лук фри

**Операция №6 Подача**

- Прогреть сковороду на плите, поставить на подготовленную подстановочную тарелку

**Операция №6 Проверка качества блюда**

- Провести бракераж блюда
- Заполнить бракеражную ведомость (Приложение 3 )

## Самоанализ урока

Сегодня мы показали фрагмент лабораторной работы «Приготовление блюд из отварной, припущенной и жареной рыбы»

Данная лабораторная входит в междисциплинарный курс профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

Особенности группы

Основные подходы, которые я пытаюсь использовать в ходе лабораторной работы:

1. Ориентир на **самостоятельную практическую деятельность** обучающихся;
2. Включение механизмов **самооценивания и самоконтроля** обучающихся;
3. Формирование умений **самостоятельной работы** с технологической документацией;

Я использую в своей работе разработанные инструкции по выполнению каждой лабораторной работы, в которых прописан **пооперационный ( пошаговый) алгоритм** выполнения работы, пользуясь рекомендациями у обучающихся при самостоятельной работе возникает намного меньше вопросов. Обязательно в ходе каждой лабораторной работы заполняю **контрольную ведомость**, в которой отмечаю поэтапное освоение и приобретение практического опыта, формирование не только профессиональных компетенций, но и общих (ключевых): умения работать в команде, работать с информацией, умения в сфере самоуправления и самоорганизации.

**Дневники** по результатам выполненной работы обучающиеся заполняют в конце работы, для осуществления самооценки и самоконтроля освоенных умений, для фиксирования выявленных возможных затруднений, замечаний и предложений, а также для оценивания моей деятельности как преподавателя, сдают вместе с отчетом по лабораторной работе. Для себя я фиксирую как они себя оценивают, какие затруднения и замечания возникают, чтобы скорректировать дальнейшую работу.

Выводы по уроку: что получилось, что не удалось именно на данной занятии?

Ответы на вопросы.

*Перечень кулинарных изделий и блюд, представленных в рекомендаций, составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров: Группа компаний Корпус групп, Московская Ассоциация кулинаров, ГОУ ВПО ГУУ СП «Комбинат питания», ФГУП «Комбинат питания № 3», ООО «Сити-Нил, ООО «Королевская пивная», ООО «Альтаир», «Фудекс» БЦ Дубининский.*