Министерство образования и науки Алтайского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

**ОТКРЫТОГО ЗАНЯТИЯ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**НА ТЕМУ**

**«РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ ПО ЛЕНИНГРАДСКИ»**

по профессии 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Благовещенка 2019

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия** | 16675 Повар из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья |
| **Учебная практика** |  |
| **Мастер производственного обучения** | Решотко Наталья Валерьвна |
| **Место работы** | Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Благовещенский профессиональный лицей» |

**Тема занятия:** «Рыба жареная с луком по ленинградски»

**Цель:** формирование умений и приобретение первоначального практического опыта по приготовлению рыбы жареной с луком по ленинградски с соблюдением правил техники безопасности

***Образовательная:*** Создать условия для:

* формирования умений и приобретение практического опыта по организации рабочего места, использования оборудования, инструментов для приготовления рыбы жареной с луком по ленинградски;
* формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по приготовлению, оформлению и отпуску, проведению бракеража (оценка качества) блюд;
* проведения расчета сырья для приготовления рыбы жареной с луком по ленинградски;
* соблюдения техники безопасности, правил санитарии и гигиены.

***Развивающая****:* Создать условия для:

* развития психологических процессов: мышления, память, внимание, наблюдательность;
* развития самостоятельности при выполнении работ, самооценки, анализа выполненных работ;
* активизации учебно-производственной деятельности с применением инструкционно-технологических карт.

***Воспитательная****:* Создать условия для:

* воспитывать трудолюбие;
* воспитывать культуру труда: точность в работе и аккуратность.

**Место проведения занятия:** лаборатория по профессии «Повар, кондитер».

**Продолжительность занятия:** 6 часов

**Инвентарь, инструменты, посуда**:

Сито,   противень, лопатки, кастрюли, сковороды, миски пластмассовые, разделочные доски и ножи с  маркировкой  «СР», «СО», «ОО».

**Оборудование:**

- производственные столы;

- холодильное оборудование;

- настольные циферблатные весы;

- электрическая плита;

- пароконвектомат.

**Сырье:** Рыба, мука, масло растительное, лук, картофель, специи.

**Тип занятия:** изучение трудовых приемов и операций при приготовлении рыбы жареной с луком по ленинградски

**Вид занятия:** учебная практика

**Методическое и дидактическое обеспечение занятия:**

Сборник рецептур на продукцию общественного питания. М.П.Могильный.2016г.

Кулинария Н.А Анфимова 2016г

**Ход и содержание занятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы занятия | Время,  мин | Действия мастера | Действия обучающихся | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| **Вводный инструктаж (45 мин.)** | | | | |
| 1. Организационный момент | 1  мин. | *Перед началом занятия студенты в произвольной форме разделились на 2 подгруппы.*  1*.*Приветствие группы.  2.Отметка присутствующих.  3.Проверка наличия спецодежды, внешнего вида.  4. Проверка наличия рабочей тетради. | Деление на подгруппы.  Приветствие студентов.  Староста отмечает отсутствующих. | |
| 2. Постановка темы | 5 мин. | Тема занятия: «Приготовление рыбы жареной с луком по ленинградски».  **Цель:** Отработать практические навыки по приготовлению рыбы жареной с луком по ленинградски.  Выполнить практическую работу, соблюдая при этом технику безопасности и личную гигиену.  **План нашего занятия:**  Вспомнить пройденный вами материал через решение ситуационных задач.  Составление алгоритма приготовления блюда: жареная рыба с луком по ленинградски.  Закрепить технику безопасности, правила санитарии и гигиены.  Демонстрация трудовых приемов мастером производственного обучения.  Расчет со сборником рецептур.  Приготовление блюда.  Бракераж (оценка качества) блюд.  Оценка результатов работы.  Уборка рабочего места.  (Мастер п/о выносит тему, цель, план работы на доску).  Мастер п/о обращает внимание студентов на оценочные листы, указывает, что в оценочных листах прописывается название команды *(см.приложение №1),* в которые будут фиксироваться результаты деятельности студентов.  Мастер обращает внимание на плакат с надписью: «Мои ожидания», «Мои результаты».  Мастер предлагает студентам написать на стикерах, что интересного они бы хотели получить по этой теме.  Затем стикеры помещаются в раздел «Мои ожидания». | Тему, цель, план занятия студенты вносят в тетради, стикеры помещают на доску.  Студенты называют этапы плана  План:  Вспомнить пройденный материал.  Закрепить технику безопасности, правила санитарии и гигиены.  Расчет со сборником рецептур.  Приготовление блюда.  Бракеража (оценку качества) блюд.  Оценка результатов работы.  Уборка рабочего места. | |
| 3.Актуализация ранее изученного | 8  мин. | Решение ситуационных задач:  Я предлагаю вам разобраться в ситуации, которая произошла у повара – практиканта в столовой при прохождении практики.  Для этого каждой команде, будет предоставлена возможность найти ошибки, которые допустил практикант, а также рассказать, какие действия предприняли бы Вы в данной ситуации. На решение ситуации - 8 мин.  За правильное решение проблемной ситуации, Вы получите по 2 балла, но, если ситуация будет решена не в полном объеме - 1 балл. Если ситуация не решена - 0 балла, (*см. ситуации в приложении № 2).*  (В случае затруднений студентов, мастер дает правильный ответ). Студенты вносят результаты в таблицу, *(см. приложение №1).* | Студенты отвечают на вопросы, работают в группах. | |
| 4.Построение ориентировочных действий студентов по приобретению практического опыта при приготовлении рыбы жареной с луком по ленинградски. | 8-10  мин. | Следующее задание: «Алгоритм приготовления блюда: жареная рыба с луком по ленинградски».  Я предлагаю Вам заполнить последовательность технологических операций по приготовлению рыбы жареной с луком по ленинградски, (на столах подготовлены листы для заполнения схем). На составление алгоритма – 10 мин.  За правильно составленный алгоритм Вы получаете 3 балла, если алгоритм составлен не в полном объеме -2 балла. Не справились с заданием - 0 балла. *(См. приложение № 3).*  Если студенты испытывают затруднения, мастер с помощью наводящих вопросов, рассмотрения ситуаций составляет последовательность технологических операций приготовления рыбы жареной с луком по ленинградски. | Студенты выполняют задания, лидеры команд представляют ответы. | |
| 5-8  мин. | Мастер производственного обучения:  Давайте вспомним санитарию и гигиену, технику безопасности, *(см. приложение №4).*  Критерии оценивания такие же, как и по составлению алгоритма.  За ответ в полном объеме Вы получаете 3 балла, если ответ представлен частично или не в полном объеме -2 балла. Не справились с заданием - 0 балла. | Студенты рассказывают ТБ, санитарии и гигиены. | |
|  | 8  мин. | Демонстрация трудовых приемов мастером производственного обучения.  Мастер показывает студентам, как правильно приготовить рыбу жареную с луком по ленинградски, с соблюдением техник безопасности,  личной гигиены и организации рабочего места. | Внимательно наблюдают за действиями мастера производственного обучения. | |
| 4-5  мин. | Расчёт рецептуры.  Мастер производственного обучения:  Вам необходимо произвести расчёт рецептуры на 5 порций  Расчет рецептуры без ошибок 2 балла, с ошибками 1 балл, не справились с задание 0 балла.*(См.приложение №5)* | Студенты производят расчёт рецептуры. | |
| 1  мин. | При приготовлении блюда Вы должны использовать инструкционно-технологическую карту, где указана последовательность ваших действий*. (См. приложение №6)*  Я, как мастер, при выполнении практических работ, буду оценивать Вашу работу в группах - это организация рабочего места, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены, технология приготовления, работу в команде.  Оценивание - в бальной системе. За соблюдение каждого пункта - 1 балл. Максимально можете заработать 4 балла. *(См.приложение№7).* | Студенты знакомятся с инструкционно-технологическими картами. | |
| **ТЕКУЩИЙ    ИНСТРУКТАЖ** | | | | |
| Выполнение практического задания. | | Мастер производственного обучения выдаёт производственное задание  для каждой группы.  *1. обход:* С целью проверки правильности организации рабочих мест.  *2. обход:* Контроль за деятельностью обучающихся.  *3. обход:* С целью проверки правильности выполнения технологического процесса  *4. обход:* С целью соблюдения техники безопасности.  *5.обход*: Индивидуальный инструктаж.  *6. обход:* Контроль качества выполненного задания.  *7.обход:* Контроль за уборкой рабочих мест. | Выполняют производственные работы согласно заданий. | |
| Обход и контроль мастером производственного обучения. | | 1. Организация рабочих мест, подбор посуды и инвентаря.  2. Взвешивание продуктов, согласно задания.  3. Выполнение трудовых приёмов по приготовлению блюда.  4. Соблюдение правил техники безопасности.  5. При необходимости - исправление ошибок.  6. Оформление и отпуск блюда.  7. Уборка рабочих мест. | |
| **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ИНСТРУКТАЖ (15 -20 мин.)** | | | | |
| Проведение бракеража (оценку качества) блюд | | Практическая часть завершилась, давайте перейдем к оцениванию вашего блюда.  Сейчас Вы оцените блюда друг у друга, т.е., каждая команда обменяется приготовленным блюдом и, чтобы оценить правильно обязательно используйте **Критерии оценивания**. Они у вас на столах*. (См. приложение № )*  За соблюдение каждого пункта - 1 балл. Максимально можете заработать 5 баллов. Время оценивания качества блюда 10мин.  Лидеры команд дадут комментарии по оцениванию блюд. Разбор ошибок, (мастер п/о: В ходе выполнения практического задания были допущены ошибки. Давайте их рассмотрим), (5мин.). | | Команды обмениваются готовым блюдом и оценивают друг у друга согласно требованиям к качеству.  Студенты анализируют ошибки сокурсников. |
|  | | | | |
| Рефлексия. | | На доске плакат с надписью: «МОИ ОЖИДАНИЯ», «МОИ РЕЗУЛЬТАТЫ».  Давайте посмотрим на Ваши ожидания в начале практики (мастер выборочно озвучивает ожидания студентов).  Если ваши ожидания оправдались, мы перевесим стикеры в раздел «МОИ РЕЗУЛЬТАТЫ».  *Мастер п/о:*все поставленные на занятия задачи нами выполнены. Настало время подвести итоги.  Оглашение баллов каждого члена команды и всей команды. Заполнение оценочного листа, *(см.приложение №1).*  *Оценки!* | | Проводят самоанализ деятельности, задают вопросы.  Прикрепляют стикеры с надписями на плакат «мои результаты». |
| Подведение итогов. | | Ознакомление с оценочными листами. |
| Выдача домашнего задания. | | Домашнее задание:  1.Повторить тему  Занятие окончено. Всем до свидания! | | Записывают домашнее задание. |

*Приложение №1*

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название команды | Ситуационные задачи | Алгоритм приготовления | Техника безопасности, санитария и гигиена | Расчёт рецептуры | Приготовление блюда | Бракираж блюда |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого баллов |  |  |  |  |  |  |

Шкала оценок: 5 (15 – 19 баллов); 4 (11-14 баллов); 3 (9-10 баллов).

*Приложение №2*

**Ситуация № 1**

Повар – практикант готовил рыбу жареную основным способом, во время жарки рыба потеряла много жидкости, стала сухой без поджаристой корочки.

- Какую ошибку допустил повар - практикант? Что он должен был сделать?

Ответ: Повар – практикант перед жаркой рыбы основным способом не произвел панировку.

**Ситуация № 2**

Повар – практикант жарил рыбу основным способом, после приготовления рыба была покрыта темно – коричневой корочкой со вкусом и запахом пережаренного масла.

- Какую ошибку допустил повар – практикант? Ваши действия по приготовлению рыбы жареной основным способом.

Ответ: Повар – практикант не соблюдал время и температуру приготовления во время жарки рыбы основным способом. Время для жарки рыбы 5 -10 мин при температуре 140-1600.

Доводят до готовности в пароконвектомате 5 – 7 мин при температуре 2500.

*Приложение №3*

**Задание** «Алгоритм приготовления рыбы жареной с луком по ленинградски».

Распределите технологические операции в правильной последовательности, проставив номера в соответствующей колонке правильную последовательность приготовления блюда.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Операции при приготовлении рыбы жареной с луком по ленинградски.** | **№ операций.** | **Да (+)**  **Нет(-)** |
| Режем на порционные куски |  |  |
| Лук очищаем, моем. |  |  |
| Взвешивание сырья |  |  |
| Удаление внутренностей |  |  |
| Обжаренный картофель положить вокруг рыбы. |  |  |
| Организация рабочего места |  |  |
| Картофель сортируем калибруем |  |  |
| Очищаем, нарезаем тонкими кружочками |  |  |
| Жарят в течении 1 -1,5 мин |  |  |
| Удаление плавников |  |  |
| Моем. |  |  |
| Сверху - лук, жареный во фритюре |  |  |
| Отвариваем картофель в кожуре |  |  |
| Панируем в муке |  |  |
| Моем. |  |  |
| Солим, перчим |  |  |
| Жарим с обеих сторон 5 – 10 мин |  |  |
| Жарим лук во фритюре, разогретый до 160 градусов. |  |  |
| На овальное блюдо уложить рыбу в виде порционных кусков |  |  |
| Доводим до готовности в пароконвектомате 5 – 7 мин при температуре 250. |  |  |
| Нарезаем кольцами |  |  |
| Охлаждаем. |  |  |
| Солим и обжариваем с обеих сторон до золотистой корочки**.** |  |  |
| Посыпаем мукой. |  |  |

*Приложение №4*

**Техника безопасности, санитария и гигиена**

**Эксплуатация электроплиты** отличается от газовой: устройство находиться под воздействием высокого напряжения, поэтому является источником повышенной опасности.

1. Проверить заземление.
2. Включить рубильник.
3. Включить плиту при помощи терморегуляторов.
4. Перед началом работы проверить крепление ручек.
5. Не допускается попадание жира или жидкости на поверхность конфорки.
6. После окончания работы плиту выключить. Дать ей остыть через 30-40 минут плиту моют чистящим средством.
7. При обнаружении неисправностей в работе электроплиты, а также нарушение защитного заземления её корпуса, работу прекратить и отключить электроплиту, сообщить мастеру производственного обучения; самостоятельно не разрешается производить какой-либо ремонт оборудования или устранять неисправность.

**Техника Безопасности при работе с пароконвектоматом**

Необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

1. Не включать пароконвектомат без заземления.
2. Не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра.
3. Санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате.
4. Периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата.
5. При обнаружении неисправностей вызывать электромеханика.
6. Включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.
7. При открытии дверки соблюдать осторожность, вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

**Техника безопасности при выполнении работ с наплитной посудой и горячими жидкостями**

1. Передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков;

2. Крышки кастрюль и другой посуды с горячей пищей открывать осторожно «от себя»;

3. Наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;

4. Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и др. кухонной посудой, имеющими

деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без них;

5. Ставить и снимать используемую посуду с электрической плиты пользуясь полотенцем во избежание ожогов.

**Техника безопасности при работе с ножом**

1. Нож должен крепко держаться в ручке.

2. Передавать нож ручкой вперед.

3. Запрещается выполнять ножом резкие движения.

4. Нож при работе держать крепко, не касаясь режущей поверхности.

5. Правильно держите нож и руки на продукте, не поднимайте нож слишком высоко над разделочной доской.

**Санитария и гигиена повара**

1. В рабочем цехе быть в спецодежде.

2. Спецодежда должна быть чистой, целой, застегнутой на все пуговицы.

3. Волосы убраны под колпак или косынку.

4. Перед началом работы вымыть руки с мылом.

5. Не рекомендуется закалывать иголками спецодежду, карманы спецодежды должны быть пусты, на руках не должно быть украшений.

6. Не принимать пищу на рабочем месте.

*Приложение №5*

Калькуляционная карта №1

**Приготовления рыбы жареной с луком по ленинградски**

| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, 5 порций** | **Нетто, 5 порций** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Минтай | 116 | 89 |  |  |
| Мука | 5 | 5 |  |  |
| Масло растительное | 5 | 5 |  |  |
| **Соль, перец по вкусу**. |  |  |  |  |
| Выход |  | **75** |  |  |

Калькуляционная карта №2

**Картофель жареный (из вареного)**

| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, 5 порций** | **Нетто, 5 порций** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Картофель | 1656 | 1205 |  |  |
| Растительное масло | 96 | 96 |  |  |
| **Выход** |  | **100** |  |  |

Калькуляционная карта №3

**Лук, жареный во фритюре**

| **Продукт (полуфабрикат)** | **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, 5 порций** | **Нетто, 5 порций** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Лук репчатый | 117 | 74 |  |  |
| Мука пшеничная | 24 | 24 |  |  |
| Масло растительное | 45 | 45 |  |  |
| Выход: |  | 30 |  |  |

Нарезанный лук посыпается мукой, излишки стряхнуть.

*Приложение 6*

**ИНСТРУКЦИОННО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ ЖАРЕНОЙ С ЛУКОМ ПО ЛЕНИНГРАДСКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Цели и задачи  в процессе  работы | Материально техническое оснащение | Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд | | Производственное  задание |
| Технологические операции | Инструктивные указания |
| Формирование умений и приобретение первоначального практического опыта по приготовлению рыбы жареной с луком по ленинградски с соблюдением правил техники безопасности. | Оборудование:  Холодильный шкаф электронные весы, производственные столы.  Инвентарь, инструмент, посуда: Сито,   противень, лопатки, сковороды, кастрюли, миски пластмассовые, разделочные доски и ножи с  маркировкой   «СР», «СО», «ОО».  Сырье:  Рыба, мука, масло растительное, лук, картофель, специи. | Операция №1  Операция № 2  Операция № 3  Операция № 4  Операция № 5  Операция № 6  Операция № 7  Операция № 8  Операция № 9  Операция №10  Операция №11  Операция №12  Операция №13  Операция №14  Операция №15  Операция №16  Операция №17  Операция №18  Операция №19  Операция №20  Операция №21  Операция №22  Операция №23  Операция №24 | Организация рабочего места  Взвешивание сырья.  Удаление плавников  Удаление внутренностей.  Моем.  Режем на порционные куски  Солим, перчим.  Панируем в муке.  Жарим с обеих сторон 5 – 10 мин.  Доводим до готовности в пароконвектомате 5 – 7 мин. при температуре 1800.  **Приготовления Картофеля жареного из вареного.**  Картофель сортируем калибруем.  Моем.  Отвариваем картофель в кожуре.  Охлаждаем.  Очищаем, нарезаем тонкими кружочками.  Солим и обжариваем с обеих сторон до золотистой корочки**.**  **Приготовления лука жареного во фритюре.**  Лук очищаем, моем.  Нарезаем кольцами.  Посыпаем мукой.  Жарим лук во фритюре , разогретый до 1600.  Жарят в течение 1 -1,5 мин.  **Оформление блюда.**  На овальное блюдо уложить рыбу в виде порционных кусков.  Обжаренный картофель положить вокруг рыбы.  Сверху - лук, жареный во фритюре. |  |

*Приложение №7*

.

**Оценочный лист мастера производственного обучения**

За работу при приготовлении блюда.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Название команды. | Организация рабочего места | Соблюдение ТБ, санитарии и гигиены | Технология приготовления | Работа в команде |
|  |  |  |  |  |
| Итого баллов. |  |  |  |  |

Оценивание - в бальной системе. За соблюдение каждого пункта - 1 балл. Максимально - 4 балла.

*Приложение № 8*

**Критерии оценки блюда**

**Экспертная оценка блюда: «Рыба жареная с луком по ленинградски»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 балл | 1 балл | 1 балл | 1 балл | 1 балл |
| Название команды. | Рыба уложена на овальное блюдо в виде порционных кусков | Рыба равномерно поджарена с обеих сторон | Обжаренный картофель положен вокруг рыбы  цвет | Сверху – лук, жаренный во фритюре | Вкус и запах - свойственный жареной рыбе данного вида в сочетании с жареным картофелем и луком |
| Итого баллов |  |  |  |  |  |