**Тема урока: «Приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы»**

**Приготовление блюд:**

1.Филе рыбы в кляре.

2.Рыба жареная порционными кусками.

3. Рыба жареная без костей с кожей.

4.Рыба кругляшами фаршированная, запеченная.

5. Рыба запеченная, фаршированная луком фри и лимоном.

**Цели учебного занятия:**

**Обучающая:**1**.**Создать условия для отработки единых требований и приемов по выполнению тепловой обработки рыбы (жарение, запекание);

2. Способствовать формированию у учащихся логического представления об ассортименте блюд из жареной и запеченной рыбы, о правилах хранения, о качественных признаках, об условиях и сроках реализации.

3. Способствовать формированию и развитию профессиональных компетенций учащихся. Научить правилам подачи и оформлению.

**Воспитательная:**Выработать у учащихся навыки работать в коллективе, соблюдать чистоту на рабочем месте, научить опрятности и аккуратности.

**Развивающая:**Развить у учащихся мышление по рациональному расходованию сырья.

**Методы обучения:**Самостоятельная работа учащихся с использованием инструкционных карт под руководством мастера производственного обучения.

**Межпредметные связи.**

1.Технология – тема « Свежие овощи. Рыба и рыбные продукты. Пищевые жиры»

3.Основы физиологии питания, санитарии и гигиены - тема «Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»

**Материально- техническое оснащение урока.**

1.Натуральные образцы

2. Сборник рецептур

3.Технологические карты

4. Инструменты, приспособления, посуда.

5. Схемы разделки рыбы.

6. Схемы приготовления рыбы.

**Оборудование:**

1.  Кастрюли

2.  Сковороды

3.  Лопатка

4.  Доски разделочные «ОС» , «РС»

5.  Ножи

6.  Посуда для отпуска.

**Ход учебного занятия**

**1.Организационный момент**

Проверка присутствующих на уроке, наличие спецодежды, распределение учащихся по бригадам, организация рабочего места.

**2.Вводный инструктаж**

а) Сообщение темы, цели урока.

б) Техника безопасности

1.Перед работой вымой руки с мылом.

2.Правильно одень спецодежду

3.Волосы убери под [головной убор](http://pandia.ru/text/category/golovnie_ubori/)

4.Рукава одежды подверни до локтей или застегни на пуговицы

5.Не закалывай иголками одежду

6.Не держи в карманах булавок и острых предметов

7.Приведи в порядок свое рабочее место

8.Осмотри инвентарь, убедись в его исправности

Во время работы:

1.Разделку замороженной рыбы производить только после оттаивания

2.При работе с ножом будь осторожен, правильно держи руку при обработке продуктов

3.Поверхность кухонной плиты должна быть ровной

4.Не допускайте перегрева жиров, они могут вспыхнуть от высоких температур

5.При жарке рыбы клади продукт наклоном от себя.

6.Принимай меры к уборке пролитой жидкости, уроненных на пол продуктов

7.Разделочне доски клади на ровную поверхность стола

8.Будь внимателен - не отвлекайся сам и не отвлекай от дела других.

**3.Повторение**

Теперь обратимся к повторению

Вопросы

1.Как разделывают рыбу для жарения во фритюре? (Филе без костей и обычно без кожи)

2.Как нарезают полуфабрикаты? (Под углом 90 гр.)

3. Какие виды панировки вы знаете? (Двойная панировка, льезон мука, мука, кляр)

4.Какой жир используют для жарения? (Фритюрный)

5.Какой должна быть температура духовки? (Около 180 гр.)

6.Каковы правила сохранения качества фритюра? (Он должен быть чистым, без примесей)

Теперь вспомним ассортимент блюд из жареной рыбы.

Рыба фри, рыба, жаренная в тесте (орли), судак фигурный (кольбер), рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом.

В качестве проверки знаний по пройденному материалу я хотела дать вам тесты по теме рыба ( прил.№1).

У нас в кабинете много журналов

1.  Люблю готовить

2.  Золотые рецепты

3.  Блюда из рыбы.

4.  Кухонька.

5.  Объедение

В которых вы можете найти интересные рецепты приготовления блюд, в том числе и из рыбы.

Готовить мы будем :

1.Филе рыбы в кляре.

2.Рыба жареная порционными кусками.

3. Рыба жареная без костей с кожей.

4.Рыба кругляшами фаршированная, запеченная.

5. Рыба запеченная, фаршированная луком фри и лимоном

Обратите внимание у вас на столе лежит раздаточный материал со схемой разделки рыбы на филе, приготовления из рыбы полуфабрикатов порционными кусками, разделка полуфабриката – тушка рыбы на филе. Изучите внимательно эти схемы, они помогут вам в практической части нашего занятия. ( Прил.2) , также обратите внимание на плакат.

**4.Объяснение темы урока**

Но**,**а теперь перейдем к нашим практическим заданиям**.**На уроках теории вы изучали эти блюда. А сейчас мы закрепим это на практике.

Для приготовления блюда **«Филе рыбы в кляре»** нам потребуются следующие продукты:

1.Рыба карп массой 1008/504.

2.Мука пшеничная 30.

3.Масло растительное 72.

5.Картофель -900.

6.соус-300

Выход 600/900/300

**Технология приготовления**

1.Филе без кожи и костей нарезают на кусочки толщиной 1-1.5см и длинной 5-6 см. Посыпают солью, перцем черным молотым.

2. В просеянную муку добавляют взбитые яйца, все хорошо перемешивают, добавляют соль, воду. Размешивают, чтобы не было комков.

3.Подготовленную рыбу погружают в кляр и жарят во фритюре, нагретом до 180-190◦с

4.Некрупный картофель нарезают кружочками, обжаривают основным способом.

5. При отпуске рыбу кладут на блюдо, рядом жареный картофель, украшают зеленью.

Соус подают отдельно.

**Требования к качеству**

Вкус рыбы нежный. Кусочки рыбы равномерно обжарены, цвет золотистый. Соус ароматный.

Следующее блюдо: **«Рыба, жаренная порционными кусками»**

Продукты:

1.Карп массой 1008/534

2.Масло растительное -30.

3.Мука пшеничная-30

4.Для приготовления соуса

-майонез готовый-120;

-корнишоны -20;

5.картофель 900

6. Масло сливочное-

Выход-450/900/300

**Технология приготовления**

1.Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей и реберными костями,

посыпают солью, перцем и панируют в муке, кладут на разогретую с маслом растительным сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жировочном шкафу.

2. Картофель очищают, варят в воде с солью до готовности, воду сливают.

Картофель протирают добавляют кипяченое молоко и растопленное масло.

Взбивают до получения пышной однородной массы.

3.В соуснике подать майонез с зеленью.

**Требования к качеству**

Вкус и запах жареной рыбы. Цвет золотистый. Рыба хорошо прожарена

**«Рыба жареная без костей с кожей»**

1.Рыба карп массой 1008/474.

2.Мука пшеничная 30.

3.Масло растительное 30

4.Вода18

5. Яйцо 72

5.Картофель-900.

6.соус-300

Выход 450/900/300

**Технология приготовления**

1.  Рыбу отделить от костей, разделить на филе с кожей, посолить, добавить специи.

2.  Приготовить льезон: смешать воду с яйцом, посолить.

3.  Филе рыбы панировать в муке, затем в льезоне.

4.  Обжарить филе в масле на хорошо разогретой сковороде, довести до готовности в жировочном шкафу.

5. Картофель жареный

6. Соус.

**Требования к качеству**

Вкус рыбы нежный. Кусочки рыбы равномерно обжарены, цвет золотистый. Соус ароматный.

**«Рыба кругляшами фаршированная, запеченная»**

1.Рыба карп массой 1014/516.

2.Мука пшеничная 36.

3.Масло растительное 48

4.Сыр 36

5. Помидоры 72

5.Рис 48.

6.Лук 42

7. Морковь 42

8. майонез 60

Выход 720

**Технология приготовления**

1.Рыбу разделить на кругляши, обжарить с двух сторон основным способом.

2.Рис отварить, промыть, остудить.

3.Лук, морковь нарезать соломкой.

4. Пассировать лук с морковью.

5. Смешать рис отварной с пассированными овощами

6.Обжаренные кругляши рыбы зафаршировать, затереть сыром, украсить помидором и зеленью, запечь при температуре 220гр.-10 мин.

7. Выложить на блюдо, украсить зеленью.

**Требования к качеству**

Вкус рыбы нежный, сочный. Кусочки рыбы равномерно обжарены, цвет золотистый.

**«Рыба запеченная, фаршированная луком фри и лимоном»**

1.Рыба карп массой 1008/504.

2. Масло растительное 48

3.Лук 90

4.Лимон 48

5. Морковь 60

6. майонез 90

7 Чеснок 30.

Выход 450

**Технология приготовления**

1.Рыбу очищаем, моем, натираем солью и перцем.

2.Лук, морковь нарезаем соломкой, жарим во фритюре, добавляем соль, перец.

3. Лимон нарезаем тонкими полукольцами

4.Фаршируем приготовленную рыбу, зашиваем брюшко, укладываем на противень вниз брюшком.

5. Смазываем майонезом с чесноком и запекаем в жарочном шкафу при температуре 180гр. В течении 35-40 мин. Периодически поливаем рыбу выделившимся соком.

6. Готовую рыбу укладываем на блюдо, гарнируем овощами и зеленью.

**Требования к качеству**

Вкус рыбы нежный, сочный.

**5.Закрепление темы**

Вопросы.

1.Назовите способы разделки рыбы для жаренья основным способом и во фритюре?

(В целом виде, порционными кусками, осетровую - звеньями или порционным куском дожаривают в жарочном шкафу; порционными кусками с кожей без костей; чистое филе.)

2.Назовите правила жарения рыбы основным способом и во фритюре?

(Рыба кожей вниз,5-10 минут до образования поджаристой золотистой корочки (температура гр. С), дожаривают в жарочном шкафу. Общее время жарки - 10-20 минут.)

(Подготовленные порционные куски закладывают во фритюр, нагретый до 180 гр. С,с помощью шумовки, жарят 5-10 минут до образования на поверхности золотистой корочки. Вынимают, дают стечь жиру, укладывают на сковороду и дожаривают в жарочном шкафу).

3.Назовите процессы, происходящие при жарении рыбы.

(Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующейся на поверхности поджаристой корочки, содержит большое количество ценных пищевых веществ, т. к. при жарке они почти не теряются. В процессе жарки рыба поглощает определенное количество жира, что повышает ее калорийность.)

4.С каким соусом можно подать рыбу, жаренную в тесте?

(Соус майонез с зеленью или корнишонами; с горячим томатным соусом)

5. Назовите правила запекания рыбы ( Подготовленную рыбу укладывают на противень, смазывают майонезом, сметаной или жиром и жарят в жарочном шкафу разогретом до 180 гр.)

**III.Текущий инструктаж.**

Итак, мы теоретически обговорили все моменты приготовления блюд из рыбы, вспомнили, как провести первичную обработку рыбы, подготовить рыбу к тепловой обработке. Давайте закрепим сказанное на практических занятиях. Достаем технологические карточки и начинаем работать по подгруппам. Обратите внимание в ваших технологических карточках дан расход сырья на одну порцию, а вам нужно рассчитать расход на 6 порций.

**Производственное задание:**

**1.  Подгруппа** – Филе рыбы в кляре

**2.  Подгруппа** – Рыба жареная порционными кусками

**3.  Подгруппа** – Рыба жареная без костей с кожей

**4.  Подгруппа**– Рыба кругляшами фаршированная, запеченная

**5.  Подгруппа** – Рыба запеченная, фаршированная луком фри и лимоном

**YI. Самостоятельная работа учащихся*.***

**1.**Получение производственного задания.

**2.**Проверка готовности учащихся к выполнению задания.

**3.**Проверка организации и содержания рабочих мест.

**4.**Проверка правильности выполнения трудовых приемов и действий учащихся.

**5.**Уделить больше внимания вопросам, вызывающим затруднение у учащихся при выполнении [практических работ](http://pandia.ru/text/category/prakticheskie_raboti/).

**6.**Контроль соблюдения технологического процесса.

**7.**Приемка и оценка работ. Дополнительные задания учащимся.

**Y. Заключительная часть.**

**1.**Подведение итогов занятия.

- разбор наиболее характерных ошибок.

- отметить учащихся, добившихся отличного качества работы

- сообщить индивидуальные оценки учащимся.

**2.**Домашнее задание. Описать все виды [выполненных работ](http://pandia.ru/text/category/vipolnenie_rabot/) в тетради по производственному обучению.

**3.**Уборка рабочих мест.