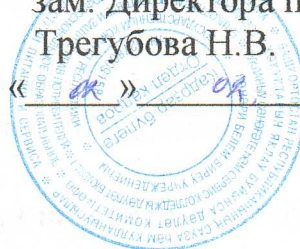


Государственный комитет Республики Башкортостан  
по торговле и защите прав потребителей.  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Рассмотрено:  
Председатель метод объединения  
Зиннатуллина Ф.Я.  
« 02. » 02. 2016

Согласованно:  
зам. Директора по УПР  
Трегубова Н.В.  
« 02. » 02. 2016



Открытый Урок.

**ПМ.0 4:** «Приготовление блюд из рыбы».  
**МДК.04.01** «Технология приготовления блюд из рыбы»  
**На тему урока:** «Приготовление рыбы запеченной»

Разработала:  
Мастер производственного обучения  
высшей категории  
Посадскова Ирина Николаевна

Уфа 2016

## Пояснительная записка.

**В рабочей программе на освоение ПМ.0 4: «Приготовление блюд из рыбы» отводится 72 часа.**

**МДК.04.01 «Технология приготовления блюд из рыбы»**

**На тему урока: «Приготовление рыбы запеченной» отводится 6 часов.**

Приготовление блюд из рыбы запеченной, режим тепловой обработки, норма выхода блюд. Бракераж готовой продукции, способы сервировки, элементы дизайна в оформлении и подаче блюд, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации и хранения готовых блюд из рыбы.

**Тип урока:** изучение и выполнение трудовых приемов и операций знаний с применением современных информационно-коммуникативных технологий.

**Форма работы фронтальная, групповая, индивидуальная** – применяется на вводном инструктаже и на закреплении урока при актуализации знаний с применением современных информационно-коммуникативных технологий.

**Роль мастера на уроке:** правильно организовать работу студентов на каждом этапе, помочь выполнить задание группе и индивидуально, проверить, сделать выводы, подвести итоги.

**Источником информации для студентов на данном уроке служат:**

- мультимедийная презентация, созданная с помощью Microsoft Office PowerPoint
- текстовый материал: ИКТ

- технологическая карта с последовательными технологическими операциями;

- инструктажи по технике безопасности.

- материально-техническое оснащение (оборудование, инвентарь, инструменты, посуда).

В результате студент становится активным участником образовательного процесса.

**Основные методы на уроке:**

- Словесный (беседа, объяснение);
- Исследовательский метод;
- Наглядно-демонстрационный (презентация, показ трудовых приемов и операций);
- Практический (выполнение трудовых приемов и операций, учебно-производственных работ);
- Методы развития самостоятельности и активности студентов (планирование производственной работы, решение производственных задач).

Все они формируют умения выделять главное, обобщать, систематизировать материал, формировать навыки саморазвития личности.

**На уроке студенты осваивают профессиональные и общие компетенции:**

- работы с различными источниками информации;
- приобретают навыки исследовательской деятельности;
- решения производственных задач в ходе практической деятельности;
- аргументации своей точки зрения;
- умения слушать и слышать собеседника.

**Результатом данного урока** будет формирование коммуникативных, информационных, учебно- познавательных, практических компетенций, а также компетенции личностного самосовершенствования.

Исходя из планируемого результата, урок достигает поставленных целей.

**Список использованных источников:**

1. *Анфимова Н.А.* Кулинария: учеб. для нач. проф. образования.- 4-е изд.-М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2014.

2. *Барановский В.А., Шатун Л.Г.* Повар. учеб. пособие. Изд. 3-е. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2013. - 384с.

3. *Сопина Л.Н.* Пособие для повара: учеб. для проф. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 240 с.

4. *Харченко Н.Э.* Технология приготовления пищи: учеб. пособие для нач.проф. образования/ Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 288.

5. *Харченко Н.Э.* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Изд.центр «Академия», 2014.-328с

**Справочники:**

1. *Усова В.В.* Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред.– М.: Изд-ий центр «Академия».

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2014

3. *Мугинова, Г.Р.* Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2013. – 115 с.

**Дополнительные источники (учебники и учебные пособия):**

1. *Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. и др.* Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] /– М.: Изд-ий центр «Академия», 2013. – 96 с.

2. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2014. – 272 с.

3. Интернет сайт <http://www.povarenok.ru/recipes/show/33271/>

**ПЛАН УРОКА**  
**учебной практики**  
**по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**  
**для открытого занятия**  
**мастера производственного обучения высшей квалификационной**  
**категории**  
**Посадковой Ирины Николаевны.**

**Учебная группа:** Студенты 2-го курса по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

**Профессиональный модуль по учебной практике ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».**

**Раздел: ПК 4.3: Готовить и оформлять основные и простые блюда из рыбы.**

**Длительность урока:** 45 мин.

**Тема урока:** Приготовление блюд из рыбы запеченной, режим тепловой обработки, норма выхода блюд. Бракераж готовой продукции, способы сервировки, элементы дизайна в оформлении и подаче блюд, температура подачи, требования к качеству, сроки реализации и хранения готовых блюд из рыбы.

**Тип урока:** Изучение и выполнение трудовых приемов и операций.

**Метод обучения:**

Словесный: повторение материала, инструктирование.

Исследовательский метод;

Наглядный: показ презентации, алгоритм выполнения упражнений, демонстрация готовых изделий.

Практический: решение технологических задач, работа с технологическими картами, выполнение трудовых приемов, операций.

**Методы развития самостоятельности и активности студентов:** (планирование производственной работы, решение производственных задач).

**Развитие и овладение профессиональными и общими компетенциями:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

***Учебная цель:***

1. Проверить качество сырья и соответствие технологических требований.

2. Выбрать производственный инвентарь, посуду, инструменты, оборудование для приготовления п/ф и блюд из рыбы, правильно организовать рабочее место.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять основные и простые блюда из рыбы.

***Воспитательная цель:***

Способствовать освоению компетенций личностного совершенствования.

Привить любовь к избранной профессии, трудолюбие.

***Развивающая цель:***

1. Способствовать совершенствованию информационной, коммуникативной, общекультурной компетенций личностного совершенствования. Развить познавательную активность и учебно-производственную самостоятельность.

- Развить навыки самоконтроля.

- Развить умения применять знания междисциплинарного курса на практике.

- Развить профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подаче блюда.

**Формы работы:** фронтальная, групповая, индивидуальная.

**Материально техническое оснащение:**

**Учебное оборудование:** мультимедийный проектор, экран, компьютер.

**Производственное оборудование:**

весы настольные, пароконвектомат, электроплита. производственные столы.

**Инструменты, инвентарь и посуда:** маркированные доски ОС, ОВ, РС, РВ, ножи, гастроемкости, сковороды, кастрюли, лопатки, ложки, ножи, соусники, порционные сковороды, кокильницы, формы для запекания.

**Дидактический материал:** презентация Power Point, план урока, инструкционно-технологические карты, учебная и справочная литература.

**Прогнозируемый результат:** Овладение профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку п/ф из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять основные и простые блюда из рыбы.

### Структура Урока.

Этапы Урока	Дидактическая цель	Содержание	Результаты работы студентов
<p><b>Вводный инструктаж.</b></p> <p>1.1 Организационный момент.</p>	<p><b>Цель- создание ориентировочной основы деятельности студентов.</b></p> <p>Подготовить студентов к работе на уроке: - обеспечить благоприятную обстановку для работы; - психологически настроить студентов на предстоящее занятие.</p>	<p>-Взаимные приветствия мастера и студентов. -Проверить явку студентов. -Готовность группы к уроку (проверить внешний вид и личную гигиену и правила техники безопасности).</p>	<p>-Группа готова к началу урока и настроена на плодотворную работу.</p>
1.2 Мотивация	Целевая установка на урок.	Введение в тему с использованием презентации.	Студенты мотивированы на предстоящую работу.
1.3 Актуализация знаний	-Подготовить студентов к восприятию нового материала.	-беседа со студентами по технологии приготовления запеченных рыбных блюд.	Актуализированы опорные знания.
	Сформулировать профессиональные и общие компетенции.	-Сообщение темы урока и цели.	-Студенты знают цель своей деятельности на уроке.
1.4 Инструктирование студентов по	-Сформировать ориентировочные основы действий.	-Провести инструктаж по технике	- закрепление с помощью электронного

<p>теме урока.</p> <p>Закрепление урока.</p>	<p>Цель закрепления урока- контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания.</p>	<p>безопасности.</p> <p>-Объяснить приемы и способы технологической последовательности предстоящих на уроке работ.</p> <p>-Показать способы выполнения отдельных трудовых приемов с использованием сырья, инструментов, приспособлений.</p> <p>-Оформление готовых кулинарных блюд в банкетном исполнении.</p> <p>-Комментировать критерии оценки качества предстоящей работы.</p> <p>- закрепление с помощью электронного образовательного ресурса; фронтальный опрос; пробное выполнение.</p>	<p>образовательного ресурса.</p> <p>-Приобретают уверенность в своих действиях.</p>
<p><b>Текущий инструктаж.</b></p>	<p>Цель – контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания.</p> <p>-Отработка способов, действий.</p> <p>-Накопление производственного опыта студентами, развитие их самостоятельности и творческих</p>	<p>- Обходы рабочих мест с целью проверки:</p> <p>наблюдение</p> <p>- за организацией рабочих мест;</p> <p>- за соблюдением правильности выполнения трудовых приемов и операций, оформление;</p> <p>- за соблюдением правил безопасности труда;</p>	<p>Цель- отработка приемов и комплексов операций.</p> <p>- студенты организуют: рабочее место, подбирают посуду, инвентарь.</p> <p>- выполняют отдельные приемы и операций по приготовлению запеченных рыбных блюд.</p>

	способностей.	- за качеством выполнения работ; - индивидуальное и групповое инструктирование.	- соблюдают правила эксплуатации оборудования технику безопасности - использование инструментов и приспособлений.
<b>Заключительный инструктаж.</b>	- подведение итогов урока.  -задание на дом.	-Подведение итогов занятия с указанием успехов и недостатков: оценка работы. Демонстрация лучших работ. Ответы на вопросы студентов. Рефлексия. -Самостоятельная работа.	Цель- самоанализ деятельности. -Сравнение своей работы с работами других. -Анализ успехов и недостатков -Осознание результатов и рефлексия настроения и эмоционального состояния.



## **Актуализация знаний.**



### **Актуализация опорных знаний:**

1. Какие рыбные полуфабрикаты используют для запекания?
2. В каком виде используют рыбу для запекания?
3. Назовите виды оборудования и температурный режим для запекания?
4. Какую посуду используют для запекания?
5. Дайте характеристику процессу запекания.
6. Какие гарниры используют для запекания?
7. Какие соусы можно использовать для запекания?
8. Назовите время запекания?

### **Эталоны ответов:**

1. Рыбу запекают порционными кусками из филе с кожей, чистого филе, рыбу осетровых пород- с кожей без хрящей, мелкую рыбу целиком.
2. Полуфабрикаты используют в сыром, припущенном или в жареном виде
3. Запекают в жарочном шкафу (в пароконвектомате) при температуре 250-280°C, сырую при 200-220 °C.
4. Приготавливают на порционных сковородах, в формах для запекания, баранчиках, в раковинах, в них же отпускают.

5. Запекание - это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. Продукты можно предварительно сварить или обжарить. При запекании используют соусы, сырые яйца, сметану.

6. Гарниры- картофель отварной, жареный, картофельное пюре, гречневая каша, капуста тушеная, макаронные изделия.

7. Сырую рыбу запекают под белым соусом, припущенную- под молочным, томатным, жареную- под сметанным, томатным.

8. Запекание от 15-30 мин. Пока не образуется румяная корочка.

### ***Закрепление урока:***

1. Какие запеченные рыбные блюда вы знаете?
2. Какое запеченное рыбное блюдо можно подать как горячую закуску?
3. Какие элементы дизайна можно использовать при оформлении рыбных запеченных блюд?
4. По каким показателям качества можно оценить готовое блюдо?
5. Назовите требования к подаче и реализации запеченных рыбных блюд?
6. Назовите температуру подачи запеченных рыбных блюд?

### **Эталоны ответов:**

1. Рыба запеченная с картофелем, по-русски; рыба, запеченная под молочным соусом; рыба, запеченная в раковинах; рыба запеченная в сметанном соусе с грибами, по-московски; солянка из рыбы на сковороде.
2. Рыба, запеченная под молочным соусом; рыба, запеченная в раковинах.
3. Оформляют зеленью и лимоном, а солянку рыбную запеченную украшают маринованными фруктами ягодами, маслинами, карбованным кружочком лимона, каперсами, оливками, красиво нарезанными огурцами и зеленью.
4. Внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция.
5. На поверхности блюда румяная поджаристая корочка. Соус должен слегка загустеть, но не засохнуть или выкипеть. Готовят по мере спроса.
6. Температура подачи 65-70С

**ПМ.04**

*Ход урока*

**Наименование:** «Приготовление блюд из рыбы»

**Профессия:** Повар, кондитер

**Организационный момент:**

Взаимные приветствия мастера и студентов.

Проверить явку студентов.

Готовность группы к уроку (проверить внешний вид и личную гигиену).

Принять инструктаж по технике безопасности.

**Актуализация знаний:**

1.Какую рыбу можно запекать?

2.Какие какие полуфабрикаты по виду тепловой обработки используют для запекания?

3. Назовите виды оборудования и температурный режим для запекания?

4.Какую посуду используют для запекания?

5.Дайте характеристику процессу запекания.

6. Какие гарниры используют для запекания?

7.Какие соусы можно использовать для запекания?

8.Назовите время запекания?

**1.Вводный инструктаж:**

**Сообщение темы урока:** « Приготовление рыбы запеченной, бракераж, правила хранения, требования к качеству готовых блюд из рыбы ».

**Цели:**

Изучив данный учебный элемент, вы сможете:

***Овладеть профессиональными и общими компетенциями:***

Цель урока: формирование ПК 4.3  
Готовить и оформлять основные и  
простые блюда из рыбы.

\*Изучить приготовление запеченных  
рыбных блюд.

\*Способствовать совершенствованию  
информационной, коммуникативной,  
общекультурной компетентности.

\*Способствовать освоению компетенций  
личностного самосовершенствования.

***Развить и овладеть профессиональными и общими компетенциями:***

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Мотивация:**

Рыбу запекают порционными кусками, нарезанными из филе с кожей, из чистого филе, рыбу осетровых пород- с кожей без хрящей. Мелкую рыбу (карася, карпа, язя, линя) запекают целиком.

Запеченные блюда приготавливают на порционных сковородах, блюдах, баранчиках, в раковинах и в них же отпускают.

Полуфабрикаты для запекания используют в сыром, припущенном или в жареном виде. Запеченные блюда приготавливают с гарниром и соусом.

В качестве гарнира используют картофель отварной, картофельное пюре, картофель жареный, гречневую кашу, капусту тушеную, макаронные изделия.

Сырую рыбу запекают под белым соусом; припущенную- под молочным, томатным; жаренную под сметанным, томатным.

Запекают рыбу в жарочном шкафу при температуре 250-280\*С.

Сырую рыбу запекают при более низкой температуре 200-220\*С.

Соус приготавливают жидкой консистенции.

Готовность рыбы определяют по образованию румяной корочки.

На уроке будут приготовлены  
блюда:

- \*Рыба запеченная с картофелем по-русски.
- \*Рыба запеченная под молочным соусом.
- \*Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-московски.
- \*Солянка из рыбы на сковороде.

#### **Оснащение оборудованием, инвентарем и инструментами:**

Весы настольные, пароконвектомат, электроплита. производственные столы. маркированные доски ОС, ОВ, РС, РВ, ножи, гастроемкости, сковороды, кастрюли, лопатки, ложки, ножи, соусники, порционные сковороды, кокильницы, формы для запекания.

#### **Сопутствующие учебные элементы и пособия**

- - понятие о запеченных рыбных блюдах.
- - ассортимент рыбных запеченных блюд.
- - показатели качества запеченных блюд.
- - правила подачи запеченных блюд.

## Санитарные требования и подготовка рабочего места:



### 1. Производственные столы:

требования	подготовка
Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали	После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2% раствором хлорамина. <i>Продукты располагают на отдаленной части стола в емкостях.</i>



2. Инвентарь, инструменты и посуда

название	требования и подготовка	образец
Разделочные доски, деревянные лопатки	Изготовлены из деревянных пород или синтетических материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам <i>Моют после каждой операции горячей водой и щеткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2% раствором хлорамина</i>	
Ножи, металлические инструменты, кухонная посуда	Закрепляются за рабочим местом в соответствии с маркировкой, хранят в сухом месте. <i>Дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в жарочном шкафу (кроме кухонной металлической посуды, т.к. она постоянно подвергается тепловой обработке)</i>	

# **Инструкция по технике безопасности при работе на пароконвектомате.**



## **1. Общие требования безопасности.**

1.1. К работе на пароконвектомате допускаются лица, прошедшие инструктаж по технике безопасности, по электробезопасности, ознакомленные с принципом действия пароконвектомата.

1.2. Между пароконвектоматом и другим оборудованием должен быть проход не менее 1,3 метра; пароконвектомат должен быть установлен на высоту, удобную и безопасную для работающих – чтобы верхняя полка рабочей камеры находилась ниже уровня глаз человека среднего роста.

1.3. Устанавливать и снимать с полок gastronormности с продуктами следует только в защитных рукавицах.

1.4. **Запрещается** включать пароконвектомат при неисправном заземлении, блокирующем устройстве двери камеры.

## **2. Требования безопасности перед началом работы.**

2.1. Ежедневно перед включением пароконвектомата в работу необходимо проверить надёжность заземления, исправность ручки и блокирующего устройства двери.

2.2. **Запрещается** загромождать проход и рабочее место у пароконвектомата.

### **3.Требования безопасности во время работы.**

3.1.Соблюдать осторожность при открывании двери рабочей камеры, так как возможен ожог паром. Когда дверь рабочей камеры открыта, то пароконвектомат автоматически блокирующим устройством отключается, но вентилятор какое-то время продолжает крутиться.

3.2.Если на корпусе пароконвектомата обнаружено напряжение (ощущение тока) или другие неисправности, то следует остановить работу и сообщить об этом своему руководителю.

3.3.Производить чистку и устранять неисправности на работающем пароконвектомате **запрещается**.

3.4.Быть осторожным при работе на пароконвектомате, так как присутствует высокая вероятность ожога. Избегать контактов с горячим паром. Не прикасаться к обзорному стеклу на двери рабочей камеры, так как его температура может быть выше 60 С.

### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией на рабочем месте или в цехе: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья, и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

### **5.Требования безопасности после окончания работы.**

5.1. По окончании работы **перед санитарной обработкой** необходимо пароконвектомат **отключать от электросети**.



## Техника безопасности при работе с индукционной плитой.



Горячая конфорка электроплиты со стеклокерамической поверхностью

С точки зрения [электротехники](#), электроплита является нагревательной электроустановкой, так как прохождение [тока](#) через [сопротивления](#) (нагревательные элементы) по [закону Джоуля-Ленца](#) сопровождается выделением [тепловой энергии](#), используемой для приготовления пищи.

В качестве нагревательного элемента используется дно посуды, которое нагревается [вихревыми токами](#), наведёнными в нём [катушкой индуктивности](#). В связи с этим для работы с индукционной плитой требуется посуда с ферромагнитным (например, стальным, чугунным или нержавеющей) первым снизу слоем в дне.

Электрическая плита — это обычно один из самых мощных бытовых электроприборов. Включенная плита может потреблять ток до 50 А, а во время приготовления пищи приходится часто прикасаться к частям электроплиты, возможно также попадание в плиту воды. Неправильная установка и подключение электроплиты может привести к пожару или к поражениям электрическим током. Поэтому предъявляются жесткие требования к подводящим проводам и заземлению. Для подключения мощной плиты к электросетям недостаточно [стандартных бытовых разъемов общего назначения](#). Для подключения электроплиты используются либо промышленные разъемы, либо нестандартные, предназначенные именно для электроплит, также обязательно заземление либо установка [УЗО](#) в цепи питания плиты.

Так же, как и для других плит, для электрической плиты справедливы правила пожарной безопасности, так как части плиты при работе нагреваются до высокой температуры.

## **Техника безопасности в цехах**

Предприятия общественного питания разрешается вводить в эксплуатацию только при полном соблюдении санитарных норм технической оснащённости постановленной по вопросам охраны труда и технике безопасности противопожарной безопасности предприятия.

Все работающие должны знать правила техники безопасности, производственной санитарии. К работе допускаются лица, сдавшие экзамены по технике безопасности и зачёт по санитарии, перед поступлением на работу и вводный инструктаж непосредственно на рабочем месте, а затем периодически, не реже 1 раза в год.

При монтаже, эксплуатации, ремонте электрического, механического и холодильного оборудования необходимо соблюдение правил технических эксплуатаций к безопасности обслуживания.

Всё оборудование должно содержаться в исправном состоянии и в санитарном состоянии. Провода и кабеля к переносному электрическому оборудованию не должны касаться влажных и горячих поверхностей.

На предприятия общественного питания случаи травматизма связаны с процессом приготовления пищи, к травматизму относят: ожоги, порезы при измельчении продуктов, травмы при работе на неисправном оборудовании без поражений опасных мест и заметного заземления.

### **Техника безопасности во избежание несчастных случаев на Предприятиях общественного питания.**

I. Перед началом работы.

1. Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
2. Привести в порядок рабочее место, не загрождать проходы.
3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
4. При осмотре оборудования проверьте:
  - а) правильность сборки;
  - б) надёжность крепления машин;
  - в) наличие и исправность заземления;
  - г) исправность пускорегулирующего устройства;

д) наличие и исправность ограждения.

5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.

II. Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении “выключено”.

5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

6. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.

7. При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин.

8. Не ставить в духовку противень не соответствующий размерам духовки.

9. Крышки варочных котлов, кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.

10. Не брать за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца.

11. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.

12. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

13. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

14. При переноске грузов установлены следующие нормы: для женщин – 20кг, для мужчин – 50кг.

15. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на электрическом коврике.

16. При работе на оборудовании с газовым обогревом нужно помнить, что газ взрывается.

Поэтому перед зажиганием горелки необходимо проверить – нет ли запахов газа в помещении.

17. Проверь тягу, положение кранов на секторе, все пускорегулирующие устройства.

18. Запрещается работать на оборудовании включённом в электросеть, зажигать спички, включать электроосвещение при наличии запахов газа.

19. Не запрещается работать на оборудовании с неисправной автоматической регулировкой.

20. Газовое устройство необходимо содержать в чистоте.

21. Запрещается останавливать работающую газовую аппаратуру без присмотра.

22. При наличии запаха газа немедленно сообщить в аварийную службу (04) для устранения аварии.

## **Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с электрической плитой.**

### **Перед работой:**

1. Проверить санитарное состояние электроплиты:
2. Проверить техническое состояние электроплиты: заземление, наличие бортовой поверхности, целостность конфорок, температурный зазор 0,5-0,8 см, переключатели терморегуляторов.
3. Включить рубильник эл.энергии.
4. Переключить терморегулятор на сильный нагрев.
5. Установить посуду.
6. Установить нужный режим тепловой обработки.

### **Во время работы:**

1. Не использовать посуду, дно которой намочло, - возникнет коррозия.
2. Пользоваться кухонной посудой, имеющей плоское и ровное дно, с хорошим креплением ручек.
3. Корпуса конфорок изготавливают из чугуна, который довольно хрупок и требует бережного обращения.
4. Чтобы не произошло растрескивание не нужно включать конфорку на полную мощность без посуды!
5. Не допускать бурного кипения жидкости при закрытой крышке.
6. Открывать крышку с кипящей жидкостью с помощью прихватки на себя.
7. Заполнять посуду на 80% или на 20 см от края посуды.
8. Передвигать по плите посуду заполненную жидкостью плавно без рывков.
9. Случайно просыпанные продукты, стряхивать щёткой через температурный зазор в поддон плиты.
10. Переставлять посуду только на подсобный стол, и закрывать крышкой.
11. Пользоваться хлопчатобумажными и сухими прихватками.
12. При жарке на сковороде масло наливать на сухую разогретую сковороду.
13. Погружать продукт сухой, плавно без рывков от себя.
14. При воспламенении конфорки:
  - Отключить электроэнергию.
  - Отодвинуть посуду.
  - Накрыть пламя влажной хлопчатобумажной тканью.

### **После работы:**

1. Отключить электроэнергию за 15 мин. до конца работы.
2. Убрать наплитную посуду.
3. Произвести санитарную обработку плиты: зачисть конфорки, бортовую поверхность и поддон плиты.

## Плита Abat ЭП-4ЖШ



Код товара: 147

Модель: ЭП-4ЖШ

Производитель: Чувашторгтехника, Россия

Габариты, мм: 1050x897x860

Напряжение, В: 380

Мощность, кВт: 16,6

### Дополнительная информация:

Плита электрическая с 4 плоскими конфорками, образующими сплошную поверхность, с духовым шкафом предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий. Чугунные конфорки оснащены 2 ТЭНами. Площадь конфорок - 0,48 кв.м. Температура конфорок - макс.+460 С. Соотношение мощности конфорок на 3 ступенях - 1;2/3;1/3. Духовой шкаф оснащен 3 противнями размером 530x475x30 мм., изготовленными из черного металла. Размер духовки - 575x535x350 мм. Рабочая температура духовки - +65/+270 С. При нагреве свыше +300 С, срабатывает аварийный терморегулятор. Время разогрева духовки до максимальной температуры - 30 мин. Духовка имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Плита имеет регулируемые по высоте ножки. Верхняя и лицевая часть плиты изготовлены из нержавеющей стали, боковины - из крашеного металла.

## **Рыба, запеченная с картофелем «по-русски»**

### **Технология приготовления.**

- 1.Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, или порционные куски рыбы семейства осетровых с кожей без хрящей посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду,
- 2.Сверху кладут ломтики вареного картофеля,
- 3.Заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром.
- 4.Поливают жиром запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.После чего прогревают на плите в течении 3-5 мин, чтобы рыба полностью дошла до готовности.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

На поверхности блюда румяная поджаристая корочка. Соус должен слегка загустеть, но не засохнуть или выкипеть. Подают блюдо на этой же порционной сковороде.

**Температура подачи :** 65-70 °С

**срок реализации:** приготавливают по мере спроса, не хранят.

### **Показатели качества и безопасности**

#### *Органолептические показатели*

Внешний вид – подрумяненная корочка

Цвет – светло- золотистый

Вкус – рыбный специфический, без постороннего привкуса

Запах – рыбного блюда

Консистенция - сочная, не пригоревшая.



## **«Рыба, запеченная в соусе с грибами, по- московски».**

### **Технология приготовления.**

- 1.Порционные куски рыбы обжаривают основным способом.
- 2.Картофель варят в кожице, очищают, нарезают кружочками, обжаривают с двух сторон.
- 3.Грибы отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают.
- 4.Репчатый лук нарезают соломкой, пассеруют, не зажаривая, и соединяют с грибами.
- 5.Зачищенный сыр измельчают на терке; приготавливают сметанный соус.
- 6.Порционную сковороду смазывают маслом и наливают на неё немного сметанного соуса, затем кладут кусочек жареной рыбы, вокруг которой красиво укладывают картофель. На рыбу помещают лук с грибами, а если рыба осетровая, то добавляют вареные хрящи, сверху кладут кружочек вареного яйца.
- 7.Подготовленное блюдо заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, поливают растопленным маслом или маргарином, запекают в жарочном шкафу, при температуре 250\*С.
8. Готовность определяют по подрумяниванию поверхности блюда и запусению соуса. Отпускают в порционной сковороде.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

На поверхности поджаристая корочка. Подают в порционной сковороде, оформляют зеленью и лимоном.

**Температура подачи :65-70 °С**

**срок реализации:** приготавливают по мере спроса, не хранят.

### **Показатели качества и безопасности**

#### *Органолептические показатели*

Внешний вид – подрумяненная корочка

Цвет – светло- золотистый

Вкус – рыбный специфический, с привкусом сметаны и грибов.

Запах – рыбного блюда

Консистенция - сочная, не пригоревшая.





## «Солянка из рыбы на сковороде»

### Технология приготовления.

1. Рыбу разделяют на филе без кожи и костей и нарезают кусочками массой 25...30г (по 3...4 на порцию).
2. Огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают тонкими ломтиками, лук - соломкой.
3. Приготавливают тушеную капусту.
4. Из рыбных отходов готовят рыбный бульон и процеживают.
5. Лук пассеруют.
6. Кусочки рыбы припускают до готовности.
7. В небольшом количестве рыбного бульона проваривают подготовленные огурцы, каперсы, пассерованный лук, томатное пюре в течении 8...10 мин и соединяют с припущенной рыбой.
8. Порционную сковороду смазывают жиром и укладывают в неё половину тушеной капусты. На неё помещают припущенную рыбу с соусом и гарниром, с которым её соединили. Сверху укладывают слой тушеной капусты, выравнивают его, посыпают тертым сыром или сухарями, поливают жиром и ставят в жарочный шкаф на 15 мин до образования поджаристой корочки.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Отпускают в порционной сковороде. Украшают маринованными фруктами ягодами, маслинами, карбованным кружочком лимона, каперсами, оливками, красиво нарезанными огурцами и зеленью. При отпуске в солянку приготовленную из осетровой рыбы, добавляют отварные хрящи. Можно приготовить из жареной рыбы.

**Температура подачи :65-70 °С**

**срок реализации:** приготавливают по мере спроса, не хранят.

### Показатели качества и безопасности

*Органолептические показатели*

Внешний вид – подрумяненная корочка

Цвет – светло- золотистый

Вкус – рыбный специфический, с привкусом соленых огурцов

Запах – рыбного блюда

Консистенция - сочная, не пригоревшая.



## **«Рыба, запеченная в раковинах» Технология приготовления.**

1. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на кусочки массой по 25...30 г, припускают.
  2. добавляют к ним припущенные шампиньоны или белые грибы, раковые шейки или крабы, заправляют паровым соусом.
  3. На раковину (кокильницу), смазанную маслом, наливают немного молочного соуса, на него рыбу с паровым соусом и заливают молочным соусом с добавлением желтка.
  4. посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу, поставив раковину на сковороду с водой.
- Подают рыбу в раковинах, в которых она запекалась.

### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

Подают при температуре 65-70\*С, оформляют зеленью и лимоном, срок реализации 30 минут. Можно приготовить рыбу запеченную под молочным соусом или сметанным соусом.

**срок реализации:** приготавливают по мере спроса, не хранят.

### **Показатели качества и безопасности**

#### *Органолептические показатели*

Внешний вид – подрумяненная корочка

Цвет – светло- золотистый

Вкус – рыбный специфический, без постороннего привкуса

Запах – рыбного блюда

Консистенция - сочная, не пригоревшая.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

«Рыба, запеченная под молочным соусом» (№ 249-2014г.)

Наименование продуктов	брутто	нетто
Рыба не разделанная:		
Треска*	96	73
судак	143	73
Окунь морской*	104	73
Ставрида океаническая	159	73
Мерланг*	96	73
Зубатка пятнистая (пестрая)*	111	72
минтай	148	74
Рыба потрошенная:		
треска	84	73
Окунь морской	86	73
Зубатка пятнистая(пестрая)	87	72
Скумбрия дальневосточная	77	73
Рыбное филе промышленного приготовления:		
треска	76	73
Окунь морской	78	73
Ставрида океаническая	76	73
Зубатка (или макрель из Индийского океана)	75	72
Припущенная рыба	-	60
Лук репчатый	14	12/6**
Соус молочный № 386	-	100
Сыр	4,3	4
Гарнир Картофель в молоке, картофельное пюре №332,333	-	150
Масло сливочное (или маргарин столовый)	8	8
Готовый полуфабрикат	-	325
<b>Выход</b>	-	<b>290</b>

\*Масса промышленной разделки (потрошенная и обезглавленная)

\*\*Масса пассерованного лука

## **Технология приготовления.**

На смазанную жиром сковороду кладут гарнир, а сверху- припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром. Поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Гарниры: картофель в молоке или пюре картофельное.

Готовое блюдо можно подавать как горячую закуску, уменьшив выход порции (50...100г), и запекать без гарнира в раковинах (кокотницах).

### **Требования к оформлению, подаче и реализации**

Подают при температуре 65-70\*С, оформляют зеленью и лимоном, срок реализации 30 минут.

### **Показатели качества и безопасности**

#### *Органолептические показатели*

Внешний вид – подрумяненная корочка

Цвет – светло- золотистый

Вкус – рыбный специфический, без постороннего привкуса

Запах – рыбного блюда

Консистенция - сочная, не пригоревшая.



## **2.Закрепление урока:**

С помощью электронного образовательного ресурса: Федерального центра информационных образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/kontakty>

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

Фронтальный опрос:

- 1.Какие запеченные рыбные блюда вы знаете?
- 2.Какое запеченное рыбное блюдо можно подать как горячую закуску?
3. Какие элементы дизайна можно использовать при оформлении рыбных запеченных блюд?
4. По каким показателям качества можно оценить готовое блюдо?
- 5.Назовите требования к подаче и реализации запеченных рыбных блюд?
6. Назовите температуру подачи запеченных рыбных блюд?

Пробное выполнение задания студентов.

## **3.Заключительный инструктаж.**

Сообщение о достижении цели урока.

Отметить студентов хорошо справившихся с заданием, указать на ошибки или недочеты.

Сообщить оценки студентам.

- Демонстрация лучших работ.
- Анализ допущенных ошибок, приемы, способы их устранения.
- Элементы рефлексии студентов, для этого могут быть предложены вопросы:

- продолжите фразу: «сегодня на уроке я узнал...
- сегодня на уроке я научился...
- самым трудным для меня было...
- как вы себя чувствовали сегодня на уроке...

Домашнее задание:

- Самостоятельно в ресурсах интернета изучите дополнительные материалы по запеченным блюдам из рыбы.
- Составить технологическую схему приготовления по рыбе запеченной по-московски.
- Произвести расчет сырья для приготовления 10 порций рыбы запеченной под молочным соусом.
- Составить кроссворд по рыбе запеченной по-русски.





Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.



Твоё отношение к уроку (нарисовать смайлику улыбку).

- 1) Отличный, интересный, захватывающий, заставляющий работать — *улыбка*;
- 2) Нормальный, обычный — *полоска*;
- 3) Скучный, работа без интереса. Бесполезный — нарисовать *опущенные уголки губ*.