**Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области**

**ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

**Методическая разработка**

**зачета - игры**

**Путешествие по морям**

**МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыб**

**Профессия 19.01.17 Повар, кондитер**



Алтунина Валентина Михайловна,

преподаватель спецдисциплин

2015, Алексеевка.

**Тема занятия: Зачет по МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы**

**Цели занятия:**

**Обучающая:**

-создать условия для проверки знаний теоретического материала по МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

**Развивающая:**

-продолжить развитие информационной и интеллектуальной культуры.

**Воспитательная:**

**-**способствовать развитию коммуникативных навыков, раскрепощению личности.

**Тип занятия:** урок обобщения материала.

**Вид занятия:** интеллектуальная ролевая игра.

Профессиональные компетенции (ПК):

1. Производить обработку рыбы с костным скелетом;
2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;
3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**Оснащенность занятия:** атрибуты капитана, лоцмана, его помощников, маршрутные листы, название портов, тесты «Рыба и нерыбные продукты моря», вопросы к конкурсу «Угадай-ка», вопросы к конкурсу «Верите ли, Вы?», задание «Рыба под шубой», задание к конкурсу «Ловись, рыбка!», задание к конкурсу «Подсказки», макеты холодильных камер, название рыб, жетоны.

**Литература:**

1.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Москва. Академия. 2010.

2.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Москва. Академия. 2010.

3.Зарубина В. М. Сборник информационно-дидактических материалов. Курск. 1997.

4.Анфинова Н.А.Кулинария. Москва. Академия. 2014.

5.Панченко А.Е. Ловись, рыбка. Минск.1993.

6.Ивлев П.В. С крючком и блесной. Нижний Новгород. 1992.

7.Научно-методический журнал. Классный руководитель. Москва. 2004. №2.

**Ход занятия:**

**1.Организационный момент. 1мин.**

**2.Сообщение темы и цели занятия. 1мин**

Целью нашего занятия является закрепление теоретического материала по МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы, которое мы проведем в форме игры «Путешествие по морям».

При проведении зачета игры мы определим освоение общих компетенций (ОК):

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.

А также освоение профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1. Производить обработку рыбы с костным скелетом;

ПК 2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом;

ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

**3.Алгоритм проведения игры:**

* **Представление капитана. 5мин**
* **Назначение помощников капитана для 7 портов. 1мин**
* **Создание творческих групп в количестве 5 человек в каждой. 2мин**
* **Сообщение правил игры. 2мин**
* **Выдача маршрутных листов. 1 мин.**
* **Посещение командами «Портов», согласно маршрута. 20 мин**
* **Прибытие команд к капитану. 1 мин**

* **Подсчет жетонов. 1 мин**
* **Объявление победителей . 1 мин**
* **Отправка в** **путешествие. 2 мин**

**4.Итоги: 1мин.**

Игроки, получившие

7 жетонов получают оценку **5**,

6 жетонов - **4,**

5-4 жетона **- 3** .

**5. Рефлексия. 2 мин**

**Сценарий игры «Путешествие по морям »**

**Преподаватель:** Здравствуйте, любители острых ощущений. Я предлагаю вам отправиться в путешествие по морям. Но это не просто! Нам нужна команда, состоящая из10 человек. Это должны быть отважные, смелые, эрудированные, находчивые моряки. Для этого вам необходимо пройти очень серьезные испытания. Вам необходимо посетить 6 портов. В каждом портувы должны выполнить задания. При успешном ответе получить жетоны. Группа, набравшая больше всего жетонов, отправится в путешествие.

**Капитан:** Прекрасная волна, прекрасный крепкий ветер!

До выхода из порта осталось 7 минут.

Какая радость жить на этом белом свете,

Какое счастье знать, что где-то очень ждут!

Нам выбрать экипаж, что принесет удачу,

Ответственно и сложно, но я готов как бык.

Придумал игрокам я сложные задачи,

Эй, лоцман, карту мне, точней маршрутный лист!

**Лоцман:** Я здесь, мой капитан, осталось 3 минуты.

Напомню наш маршрут, а цель ты знаешь сам,

Побыть в 6 портах по этому маршруту.

Пора, мой капитан, поднимем паруса!

*Каждой команде выдается маршрутный лист, на котором расписан порядок посещения портов. Выполнив задание в порту, команда получает жетон и отправляется дальше по маршруту. В порту работают помощники капитана.*

**Капитан:** Судьба нас кинет вверх, а мы умом раскинем,

Судьба нас кинет вниз, а мы закинем трал.

Зовет к себе земля, решим мы все задачи,

Эй, у руля, покрепче держите свой штурвал!

*После того, как игроки прошли все испытания, капитан и его помощники производят подсчет жетонов и определяется команда, которая отправляется в «Путешествие по морям»*

**Капитан:** Уходим из дома. Теперь все знакомы!

Нелегкий маршрут впереди.

Зато мы все вместе с гитарой и песней,

И всем нам теперь по пути!

**Порт 1.** **Конкурс «Ловись, рыбка!»**

*Игрокам необходимо «поймать рыбку» и распределить ее « в холодильные камеры» по семействам рыб. А времени ведь только 5 минут. Работать должна дружно вся команда.*

**Эталонные ответы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Холодильные камеры** | **Виды рыб** |
| Холодильная камера для осетровых.  5 видов. | * Осетр, * Севрюга, * Калуга, * Белуга, * Стерлядь |
| Холодильная камера для сельдевых  5 видов | * Салака, * Килька, * Тюлька, * Сардина, * Сардинелла. |
| Холодильная камера для тресковых  5 видов | * Пикша, * Навага, * Минтай, * Хек, * Путассу. |
| Холодильная камера для лососевых  5 видов | * Кета, * Горбуша, * Семга, * Форель, * Лосось. |
| Холодильная камера для карповых  5 видов | * Карась, * Белый амур, * Вобла, * Тарань, * Толстолобик. |

*За каждую правильно определенную рыбу команда получает 1 балл. Если рыба не соответствует этому семейству - 1 балл снимается. Команда, набравшая 23 и более баллов, получает жетон.*

**Порт 2.****Рыбная кулинария.**

**Кок:** Прекрасное житье – качайся и качайся,

Прекрасное питье – компотец – кипяток!

Прекрасное нача-, прекрасное начальство.

Прекрасный повар ко-, прекрасный повар кок!

«Сам себя не похвалишь – человеком не почувствуешь!» - гласит русская пословица. Я и вас похвалю и жетоном награжу. Но для этого вам необходимо выполнить мое задание, ведь мне на камбузе нужны помощники знающие кулинарию.

*Задание «Рыбная кулинария»*

*Вам необходимо за 3 минуты разгадать наименований рыбных блюд.*

*И тогда вы получите жетон.*

1.Порционные куски рыбы с кожей без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса Морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками и припускают. Грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают. Лук режут полукольцами и ошпаривают, каперсы отжимают от рассола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус и доводят до кипения. При отпуске рыбу поливают соусом, сверху кладут ломтик лимона.

Гарнир – картофель отварной. Соус – томатный. (*Рыба по – русски)*

2.Порционные куски рыбы с кожей без костей припускают, кладут на смазанную жиром сковороду гарнир, сверху - припущенную рыбу. В соус молочный добавляют пассерованный репчатый лук, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, поливают сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу*. (Рыба, запеченная под молочным соусом).*

3.Филе рыбы с кожей без реберных костей нарезают на кусочки по 20-25 г, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон. Готовят соус: просеянную муку пассеруют без жира, охлаждают до 60 – 700С, вливают постепенно горячий рыбный бульон и вымешивают до образования однородной массы. Подготовленный репчатый лук, мелко нарезают и пассеруют на растительном масле с добавлением томатного пюре, кладут в соус и варят 20-25 минут. В конце варки добавляют соль, перец. Соусом заливают обжаренные кусочки рыбы и тушат3-5 минут. Отпускают с гарниром – картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с жиром. *(Гуляш из рыбы)*

4. Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружочками обжаренный картофель, сверху укладывают лук, жаренный во фритюре.*(Рыба жаренная с луком по-ленинградски).*

5. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Разделывают при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек толщиной в 1 см. На середине лепешек укладывают фарш, складывают лепешки вдвое, придают им форму полумесяца. Сформованные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4 – минут в жарочный шкаф. **(***Тельное из рыбы).*

**Порт 3. «Угадай-ка!»**

*Участникам предлагается на заданный вопрос найти правильный ответ. Правильный ответ оценивается в 1 балл. Вопросов в тестовом задании этого порта 20. Команде набравшей не мене 15 баллов выдается жетон.*

**Тест. Выберите правильный ответ**

**1.Как размораживают рыбу?**

а) только на воздухе; б) в воде, комбинированным способом, на воздухе;

г) только в воде.

**2.Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

тощей; б) средней жирности;

в) жирной; г) особо жирной.

**3. Тефтели имеют форму:**

а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую;

в) шарики; г) овально приплюснутую

**4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

а) осетр, горбуша, окунь;

б) горбуша, сёмга, форель;

в) сёмга, форель, севрюга;

г) треска, судак, сельдь.

**5.Для жарки основным способом порционные куски рыбы**

**нарезают под углом:**

а) 40°; б) 60°;

в) 90°; г) 30°.

**6**.**Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его**

**смачивают в специальной жидкости:**

а) в молоке; б) в смеси воды и молока;

в) в льезоне; г) в сливках.

**7.Обваливание продукта в муке или молотых сухарях**

а) бланшированием; б) панированием;

в) фаршированием; г) маринованием.

**8**.**В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:**

а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г

б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;

в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;

г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

**9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

а) треску, пикшу, навагу;

б) осетра, лосось, сельдь;

в) щуку, судака, карпа;

г) щуку, налима, окуня

**10.Котлеты имеют форму:**

а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую;

в) шарики; г) овально приплюснутую

**11.Установить последовательность данных операций:**

а) разделить рыбу на чистое филе;

б) добавить соль, перец;

в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;

г) пропустить чистое филе через мясорубку;

д) массу перемешать;

е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;

ж) выбивание массы.

**12. При какой температуре коллаген рыбы свертывается и**

**переходит в глютин:**

а) 40º С; б) 50º С; в) 70º С; г) 55º С.

**13.Какие вещества при варке рыбы переходят в отвар и придают**

**вкус бульону, способствуют возбуждению аппетита:**

а) альбумины; б) глобулины; в) экстрактивные; г) коллаген.

**14. Для варки рыбы порционными кусками используют:** а) чистое филе; б) филе с кожей; в) филе с кожей и костями;

г) куски-кругляши.

**15.При варке рыбы на 1 кг берется вода**

а) 2,5 л; б) 2 л; в) 3 л; г) 1,5 л.

**16.Вареную рыбу хранят в бульоне при температуре 50-60ºС:**

а) 2 ч; б) 1 ч; в) 30 мин; г) 1,5 ч

**17. Определить название блюда из рыбы, указать способ тепловой**

**обработки; вид панировки по описанию приготовления полуфабрикатов:**

из филе рыбы без кожи и костей нарезают тонкие широкие куски, слегка отбивают в пласт толщиной 0,5 – 0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделиям продолговатую форму

**18.** Какова температура плавления рыбьего жира?

а) 440С; б) 400С;

в) 370С; г) 300С.

**19.Состав теста «кляр» для жарки рыбы:**

а) мука, вода, белки яиц, соль, сахар;

б) молоко, мука, яйца, соль;

в) сметана, вода, мука, яйца, соль, сахар;

г) мука, молоко или вода, масло растительное, яйца, соль.

**20. Какое блюдо из рыбной котлетной массы можно приготовить,**

**имея следующие продукты:**

треска, хлеб пшеничный, молоко или вода, грибы свежие или сушенные, лук репчатый, масло растительное, сухари, соль, перец.

**Порт 4 «Эрудит».**



*В этом порту Вам предстоит решить тестовое задание из 40 вопросов. За каждый правильный ответ Вы получаете 1 балл. Команда набравшая 25 баллов и более получает жетон.*

*Найдите правильный ответ*

1. **По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?**

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

1. **Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

1. **Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?**

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита.

*Дополните предложения*

1. **Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах**,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7.** **Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделывают на филе.

**9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

**10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

а) налим

б) щука.

в) камбала

*Ответьте на вопросы*

**11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

**--------------------------------------------------------------------------------------------**

**13. В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?**

**------------------------------------------------------------------------------------------**

**15. Как подразделяется рыба по размерам?**

**--------------------------------------------------------------------------------------------**

**16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?**

**------------------------------------------------------------------------------------------**

**17. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------**

**19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом** ........... **оС, а для жаренья – под углом** ............**оС.**

**20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------**

**21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе.Цель панирования** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23. Как определяют готовность кнельной массы?**

**24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_

27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

**28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_31.** **Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**32. Тушатглавным образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.**

**33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).**

**34. Как правильно охлаждать кальмаров? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении.Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).**

*Найдите правильный ответ*

**37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?**

а) котлеты, биточки;

б) зразы, тельное;

в) тефтели, фрикадельки.

**38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

а) котлеты;

б) зразы;

в) тефтели.

**39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?**

а) да;

б) нет.

**40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Эталонные ответы.**

1. а, в

**2.** в

**3.** в

**4.** кулинарное использование

**5**.плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже

**6.**крупную рыбу; потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань

**7**. соль

**8.** б

**9.**б

**10.** а

**11.** мучная, красная, белая, льезон

**12.** Рыба без чешуи покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще

темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при обработке рыбы с

неѐ снимают кожу.

**13** в первую очередь удаляют спинной плавник

**14.**  варки, жарки, фарширования

**15.** В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 –1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).

**16.** с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными

и позвоночной костью (нижнее филе).

**17.**  охлажденная

**18.**  при потрошении повредили желчный пузырь

**19.90 оС, 45 оС.**

**20.**  предохраняет их от деформации при тепловой обработке.

**21.** создать на кулинарном изделии красивую поджаренную корочку, уменьшить вытекание сока и испарение воды при жаренье.

**22.**  яйцо

**23.** по брошенному в воду кусочку: при достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.

**24.**  котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет

**25.** кругляшами

**26.**  осветления рыбных бульонов.

27. уксус

**28.** предохраняет их от деформации при тепловой обработке.

**29.** для рыбы орли рыбу маринуют

**30.** во фритюре

**31.** по прозрачным пузырькам на поверхностим

**32.** соленую или вяленую рыбу

**33.** 2,5 – 3 минуты

**34.**  в отваре

**35.** холодной, выбрасывают.

**36.**  кипящую

**37.** б

**38.** в

**39.** б

**40.** можно15...30 %

**Порт 5 «Верите ли, вы?»**

*Биология учит, что определенной среде присущи определенные организмы. Такие позвоночные животные, как рыбы приспособлены жить в воде. Поэтому все у них подчинено условиям жизни.*

*Игрокам задается 8 вопросов. И если они правильно отвечают хотя бы на 6 из них, то получают жетон.*

1. **Верите ли вы, что** морская скумбрия может двигаться со скорость 70 **км/ч?**

*(Да. Своеобразное строение тела позволяет рыбам двигаться*

*в воде с приличной скоростью)*

**2.Верите ли вы, что** рыбы дальнозорки?

*(Нет. Рыбы близоруки. Рыбий глаз приспособлен хорошо видеть*

*лишь те предметы, которые находятся от него не далее 1-1,5 м)*

**3.Верите ли вы, что** жабры рыбы это дыхательный механизм, предназначенный для извлечения из воды кислорода? *(Да)*

**4. Верите ли вы, что** рыбаку нужно опасаться громкого разговора?

*(Нет. Доказано, что звуки возникающие в воде или на берегу,*

*рыба слышит лучше и дальше нежели звуки возникающие в*

*воздухе)*

**5.Верите ли вы, что** внутреннее ухо рыбы, кромевосприятиязвуков, выполняет и еще одну функцию – в нем размещен орган равновесия?

*( Да )*

**6 .Верите ли вы, что** рыбы способны различать сладкое, горькое, соленое и кислое? *( Да)*

**7 .Верите ли вы** поговорке « Нем как рыба»?

*(Нет. При заглатывании крючка рыба не только вздрагивает,*

*но и при этом слабо верещит)*

**8.Верите ли вы, что** рыба не любит « курильщиков»?

*(Да. Благодаря органам обоняния рыба различает запахи)*

**Порт 6. Фишбоун**

***Составьте фишбоун «Химический состав рыбы».***

*Вспомните, что фишбоун (рыбный скелет): голова - вопрос темы, верхние косточки - основные понятия темы, нижние косточки - суть понятий, хвост - ответ на вопрос. Записи должны быть краткими, представлять собой ключевые слова или фразы, отражающие суть*.

*Жетон получает команда, которая не допустила ни одной ошибки.*

**Порт 7. Кластер.**

*Задание. Составьте кластер «Классификация блюд из рыбы». Вспомните, что кластер (гроздь): предполагает выделение смысловых единиц текста и его графическое оформление в виде грозди.*

*Важно в тексте, с которым работаешь:*

1. *Выделить главную смысловую единицу в виде ключевого слова или словосочетания (тема).*
2. *Выделить связанные с ключевым словом смысловые единицы (категорий информации). (В данном случае виды блюд из рыбы).*
3. *Конкретизировать категории мнениями и фактами, которые содержаться в осваиваемой информации.*

Блюда из рыбы

рыбы рыбы

**Рефлексия**

**Таблица ПМИ :**

П – «плюс», положительные черты , достоинства .

М – «минус», отрицательные черты, недостатки.

И - «интересно», возможности для развития.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **П** | * Было интересно работать в группе, над решением, заданий в «Портах». * Понравилось, что зачет прошел в необычной форме. * Мы занимались творчеством. |  |
| **М** | * Не было таких моментов. * Немного шумно, не все в команде старались на 100%. * Не заработали жетон. |  |
| **И** | * Интересно «ловить рыбку». * Работать в команде и смотреть на работу других людей. * Ой, Вы не поверите все. |  |

Я считаю, что такие занятия активизируют мышление, вынуждают в силу учебной ситуации самостоятельно принимать творческие решения, развивают партнерские отношения, повышают результативность обучения. И хотя зачет проходит в игровой форме, он не утрачивает своей актуальности, кроме того обучающие развивают свои творческие способности, реализуя идею совместного сотрудничества, воспитание через коллектив, воспитание ответственности каждого за учебу и дисциплину. Результаты рефлексии показали интерес учащихся к таким формам зачета.