

*Назарова Марина Николаевна*

*Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»*

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 04 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД  
ИЗ РЫБЫ»**

**Тема занятия: «Производить обработку рыбы с костным скелетом»**

**по учебной практике для обучающихся по профессии 260807.1  
«Повар, кондитер»**

Учебная практика завершается проверкой приобретенных обучающимися профессиональных знаний, умений, навыков при выполнении ими квалификационного экзамена по приготовлению блюд из рыбы. Обучающиеся по профессии 260807.1 «Повар, кондитер» НПО выполняют практическую работу по заданиям, входящей в профессию широкого профиля.

Обучающимся, имеющим отличную успеваемость по профессии и специальным дисциплинам, производственному обучению и систематически выполняющим в период учебной практики, установленные производственные задания, может быть выдана работа более высокого уровня квалификации, чем предусматривается квалификационной характеристикой.



Мастер производственного обучения своевременно подготавливает оборудование, рабочие места, материалы, инструменты, приспособления, документацию, необходимые для выполнения обучающимися квалификационного экзамена, обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда. Обучающимся сообщается порядок и условия выполнения работы, выдается необходимая нормативно-техническая документация (технологические карты), а также производственное задание с указанием содержания работ, нормы времени, организации рабочего места.

**Целью** выполнения производственного задания по теме: «Производить обработку рыбы с костным скелетом: механическая кулинарная обработка чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы» является:

1. Ознакомить обучающихся с работой в рыбном цехе, инвентарём, инструментами, оборудованием, безопасными приёмами труда.

2. Выработать практические навыки по обработке и разделке рыбы, приготовлению полуфабрикатов из неё, работе с нормативно-технологической документацией.

3. Научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения рыбы и морепродуктов.

4. Воспитывать аккуратность и самостоятельность в работе.

#### **ПК. 4.1: Производить обработку рыбы с костным скелетом**

##### **Материально-техническое оснащение.**

**Оборудование:** электрический скребок РО-1, холодильный шкаф, весы, производственные столы.



**Инвентарь, инструменты, посуда:** доска разделочная с маркировкой «РС» (рыба сырая), рыбочистки ручные, нож-скребок для потрошения рыбы, нож средний поварской тройки.

**Сырьё:** карась, карп, судак, толстолобик.

**Последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки).**

**Операция № 1.** Подготовка рыбы к использованию. После получения рыбы определяют её доброкачественность. Основные показатели доброкачественности: внешний вид, запах, консистенция. Рыба должна иметь ярко-красные жабры, прозрачные глаза, чешую гладкую и блестящую, мякоть плотную и упругую. Доброкачественность мороженой рыбы определяют проколом горячей иглой: если рыба несвежая, то появится гнилостный запах.

**Операция № 2.** Организация рабочего места. Рыбу обрабатывают в рыбном или мясорыбном цехе на рабочем столе с маркировкой «РС». Инструменты, инвентарь должны быть с соответствующей маркировкой. Рыбу размещают с левой стороны, инвентарь-справа, весы устанавливают на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «РС» кладут перед собой.

**Операция № 3.** Оттаивание рыбы. Чешуйчатую мелкую рыбу оттаивают в воде температурой 10-15 градусов. На 1 кг рыбы берут 2 литра воды. В воду добавляют 7-13 граммов соли на 1 литр для сохранения минеральных веществ.

**Операция № 4.** Очистка чешуи. Рыбу очищают электрическим скребком РО-1, тёркообразным ручным скребком или средним ножом поварской тройки. Очистку чешуи производят в направлении от хвоста к голове.

Правила техники безопасности при работе с электрическим скребком РО-1 следующие:

- 1) Перед началом работы проверяют надёжность крепления электродвигателя к столу и устанавливают скребок с нужным числом зубьев;
- 2) Проверяют наличие предохранительного кожуха;
- 3) Проверяют работу скребка на холостом ходу;
- 4) Приступают к очистке рыбы (левой рукой прижимают рыбу к доске, правой проводят от хвоста к голове вращающимся скребком).

**Операция № 5.** Удаление плавников. Начинают со спинного плавника. Рыбу кладут на бок, прорезают мякоть вдоль плавника с одной стороны, затем с другой. Ножом прижимают подрезанный плавник, держат рыбу за хвостовую часть, нож отводят в сторону, при этом плавник легко отсоединяется. Затем удаляют анальный плавник, после чего удаляют остальные.

**Операция № 6.** Удаление жабр и глаз. Делают надрез с двух сторон под жаберными крышками и удаляют жабры, затем глаза.

**Операция № 7.** Удаление внутренностей, зачистка. Рыбу кладут на доску головой к себе, придерживают левой рукой, делают надрез между грудными плавниками, ведут нож к голове остриём к себе, далее, не вынимая из брюшка, его поворачивают и ведут в противоположном направлении до анального отверстия. Зачищают внутреннюю полость от чёрной плёнки.

**Операция № 8.** Промывание и обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень.

#### **ПК. 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

**Последовательность** технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш».

**Операция № 1...5.** См. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки).

**Операция № 6.** Удаление головы. Средним поварским ножом надрезают мякоть у жаберных крышек с обеих сторон, перерубают позвоночную кость и отделяют голову с частью внутренностей.

**Операция № 7.** Удаление внутренностей. Удаляют внутренности и зачищают полость от плёнки. Брюшко остаётся целым.

**Операция № 8.** Промывание, обсушивание. Рыбу промывают холодной водой, для удаления сгустков крови в воду добавляют соль. Обсушивают, уложив на противень. Ставят в холодильник.

**Операция № 9.** Нарезание на порционные куски «кругляши». Для варки порционные куски нарезают поперёк тушки рыбы. Нож держат под прямым углом. Каждый кусок надрезают в 2...3 местах. Для жаренья основным способом рыбу нарезают под прямым углом к позвоночной кости. Для фарширования из порционных кусков вырезают позвоночную и рёберные кости, оставляя на коже тонкий слой мякоти.

**Последовательность** технологических операций при разделке крупной рыбы на филе методом пластования.

**Операции № 1...5.** См. последовательность технологических операций при обработке мелкой рыбы для полуфабриката (тушки).

**Операции № 6...8.** См. последовательность технологических операций при разделке средней рыбы на порционные куски для получения полуфабриката «кругляш».

**Операция № 9.** Пластование. Филе с кожей, рёберными и позвоночными костями: с голов или хвоста рыб срезают половину филе. Нож ведут



параллельно позвоночнику. Филе с кожей и рёберными костями и филе с кожей: рыбу укладывают на доску кожей вниз и, начиная со спинки, срезают все внутренние кости.

Чистое филе (чешуя не удаляется): рыбу укладывают на доску кожей вниз и надрезают мякоть со стороны хвоста. Нож ведут вплотную к коже.

**Операция № 10.** Нарезание полуфабрикатов из пластованной рыбы. Для варки нарезают порционные куски из филе с кожей и костями или из филе с кожей без костей под прямым углом.

**Для припускания** нарезают куски из филе с кожей без костей, чистого филе с хвостовой части под углом 30 градусов.

**Для жаренья основным способом** нарезают куски из филе с кожей и костями, с кожей без костей, из филе без кожи и костей.

### **Требования к качеству.**

**Тушки** - целые, хорошо зачищены от чешуи, сгустков крови, остатков внутренностей.

**Филе** с позвоночными и рёберными костями, филе с кожей и рёберными костями - филе целое без разрезов и надрезов, рёберные кости перерезаны у позвоночника.

**Филе** с кожей без костей - рёберные кости полностью удалены с мякоти.

**Филе** без кожи и костей - на мякоти нет остатков кожи и костей.

**Порционные куски для варки** - куски с кожей, позвоночными и рёберными костями, кожа надрезана в двух-трёх местах.

**Порционные куски для припускания** - куски нарезаны из филе с кожей, без рёберных костей, из филе без кожи.

**Порционные куски для жаренья основным способом** - куски нарезаны из филе с кожей, без рёберных костей, из филе без кожи. Куски с кожей,



позвоночными и рёберными костями, с несколько скошенной плоскостью среза.

**Кругляши** - нарезан под прямым углом, запанирован в сухарях или муке.

**Порционные куски для жаренья в большом количестве жира** - используют для приготовления полуфабриката рыба фри: рыба нарезана из филе без кожи и костей, запанирована в белой панировке.

**Рыба жареная с зелёным маслом** - куски имеют форму восьмёрки, скреплены маленькой шпажкой.

**Мелкокусковые полуфабрикаты** - равномерные брусочки, нарезанные из филе без кожи и костей.

Полуфабрикаты должны иметь запах свежей рыбы, без посторонних запахов, консистенцию мякоти - плотную, упругую.

### **Сроки хранения.**

Целую разделанную рыбу всех наименований или крупные куски хранят не более 48 часов, порционные куски и рыбный фарш- 6...8 часов при температуре 0...-2 градуса.

Общий срок хранения полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов в холодильнике с момента окончания их приготовления не должен превышать 24 часа.

### **Производственные задания.**

1. Определите количество отходов, получаемое при разделке 10 кг хека серебристого на «кругляши».

2. Определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.



## **Вопросы для самоконтроля.**

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?
2. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?
3. Какие полуфабрикат нарезают из чистого филе рыбы?
4. Как нарезать рыбу для жаренья основным способом?

**Для проведения квалификационного экзамена по ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы» мастеру производственного обучения необходимо подготовить следующие документы:**

1. Перечень практических квалификационных работ.
2. Перечень практических квалификационных работ по профессии включает работы, которые необходимо выполнить обучающимся для подтверждения профессиональных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой учебной практики.
3. Составленный перечень квалификационных работ рассматривается на заседании методической комиссии и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Все работы, которые предстоит выполнить обучающимся, номируются. Мастер производственного обучения должен довести до сведения обучающихся норму времени на выполнение организации рабочего места, приготовления блюда, уборку рабочего места.

### **График выполнения квалификационных работ:**

За месяц до выполнения обучающимися практических квалификационных работ заместитель директора по УПР на основании данных





мастера производственного обучения составляет график проведения этих работ, утверждает его у директора образовательного учреждения и доводит этот график до председателя аттестационной комиссии.

Обучающимся, не выполнившим практическую квалификационную работу по не зависящим от них причинам, квалификационная работа назначается повторно.

Содержание практических квалификационных работ должно соответствовать требованиям квалификационных характеристик соответствующего разряда ( которым должен обладать обучающийся образовательного учебного заведения).

**В протокол результатов выполнения практических квалификационных работ входит:**

практическая квалификационная работа выполняется обучающимися в присутствии аттестационной комиссии.

Выполненная практическая квалификационная работа оценивается по заранее разработанным критериям:

- а) овладение приемами работ;
- б) соблюдение технических и технологических требований к качеству производимых работ;
- в) выполнение установленных норм времени (выработки);
- г) умелое пользование оборудованием, инструментом, приспособлениями;
- д) соблюдение требований безопасности труда и организации рабочего места.



**Комиссия руководствуется следующими показателями оценки навыков и умений по выполнению практической квалификационной работы:**

**Оценка "5"** (отлично) - ставится в том случае, если обучающийся уверенно и точно владеет приемами работ, качественно выполняет работу без подсказки мастера, выполняет или перевыполняет норму выработки, правильно организует рабочее место, не нарушает правила безопасности труда.

**Оценка "4"** (хорошо) - ставится в том случае, если обучающийся правильно владеет приемами работы, но возможны несущественные ошибки, исправляемые самим учащимся; работу выполняет самостоятельно (возможна несущественная помощь мастера); незначительно снижается уровень качества выполненной работы; норма выработки соответствует 100%; соблюдает требования безопасности труда; правильно организует рабочее место.

**Оценка "3"** (удовлетворительно) - ставится в том случае, если обучающийся недостаточно владеет приемами работы, имеются отклонения от норм времени (выработки); имеются значительные отклонения по качеству; несущественные ошибки в организации рабочего места; не нарушает правила безопасности труда.

**Оценка "2"** (неудовлетворительно) - ставится обучающимся за неточное выполнение приемов работы; неумение осуществлять самоконтроль; несоблюдение требований технической и технологической документации; невыполнение норм времени (выработки); недопустимые отклонения.

На основании результатов выполненных практических квалификационных работ заполняется протокол.

Оценка за практическую квалификационную работу является итоговой и имеет весомый результат.

## **Заключение о выполненной практической квалификационной работе:**

После выполнения практической квалификационной работы на обучающихся комиссией составляется заключение по каждой аттестуемой профессии. В заключении дается характеристика работы и указывается, какому разряду соответствует выполненная работа.

**Общий перечень документов,** комплектуемый по результатам выполнения практических квалификационных работ:

1. Перечень практических квалификационных работ.
2. Нормы времени на выполнение практических квалификационных работ.
3. Протокол по результатам выполнения квалификационных работ.
4. Заключение о выполненной практической квалификационной работе (на каждую аттестуемую профессию)
5. Производственная характеристика на обучающегося.

Данные *методические указания* предназначены для обучающихся по профессии 260807.1 «Повар, кондитер» при подготовке к выполнению квалификационного задания по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление блюд из рыбы».

