**Тема урока**: Блюда из жареной рыбы.

**Раздел программы**: Горячие рыбные блюда.

**Тип урока**: комбинированный

**Метод урок:** объяснительно-иллюстративный

**Целеполагание**:

**Образовательная:** Изучить с учащимися общие правила, ассортимент, технологию приготовления и правила подачи горячих рыбных блюд;

**Развивающая:** способствовать развитию у обучающихся образного, логического и технологического мышления.

**Воспитательная:** прививать обучающимся интерес к выбранной профессии.

**ЦОР**: Презентация “Блюда из жареной рыбы”.

**Межпредметные связи:** Товароведение продовольственных товаров, санитария предприятий общественного питания, организация общественного питания, оборудование предприятий общественного питания.

**Ход урока**

**I. Организационная часть.**

1. Проверка наличия учащихся по журналу.
2. Проверка готовности учащихся к уроку.

**II. Объяснение новой темы / Презентация/**

1. Цели и задачи урока.
2. Новая тема. План:

*А) Общая схема приготовления жареных рыбных блюд*

*Б) Ассортимент блюд из жареной рыбы*

*В) Технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы, жареной основным способом. Ассортимент.*

*Г) Технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной во фритюре. Ассортимент.*

*Д) Технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной в жарочном шкафу. Ассортимент.*

*Е) Технология приготовления и правила подачи блюд из рыбы жареной на открытом огне. Ассортимент.*

**III. Актуализация опорных знаний:**

1 *Что такое жарение как процесс тепловой обработки?*

2. *Что такое “основной способ” жарки?*

3. *В чём заключается жарка во фритюре?*

4. *Что такое “жарка в жарочном шкафу”?*

5*. В**чём заключается жарка на открытом огне?*

6.*Какие виды панировки используются для жарки продуктов?*

**7.** *Что такое двойная панировка?*

8. *Что такое льезон?*

9.*Как нарезают рыбу для жарки основным способом?*

10. *Как разделывают рыбу для жарки во фритюре?*

11*. Что такое “чистое филе”?*

12**.** *Как нарезают рыбу для жарки во фритюре?*

13.*Зачем перед жаркой делают надрезы на коже рыбы?*

14*. Как подготовить рыбу для жарки?*

**IV. Общая схема приготовления жареных рыбных блюд**

**V. Ассортимент блюд из жареной рыбы**

**VI. Технология приготовления, ассортимент и правила подачи блюд из рыбы, жареной основным способом.**

**VII. Технология приготовления, ассортимент и правила подачи блюд из рыбы жареной во фритюре.**

**VIII. Технология приготовления, ассортимент и правила подачи блюд из рыбы жареной в жарочном шкафу.**

**IX. Технология приготовления, ассортимент и правила подачи блюд из рыбы жареной на открытом огне.**

**X. Закрепление:**

* Повторение общих положений темы.
* Работа с конспектом.
* Разбор вопросов, возникших у учащихся по новой теме.
* Контроль знаний:
* Взаимопроверка.
* Расчет коэффициента усвоения учебного материала.
* Сообщение и выставление оценок.

**XI. Домашнее задание:**

Разработать карточку-задание на блюдо “Рыба в кляре”

**XII. Рефлексия**

* Какие новые блюда открыли для себя?
* Какое блюдо после изучения теории захотелось приготовить?