

## Ход урока

### Ұйымдастыру кезені:

**Организационная часть:** Мастер проверяет наличие уч-ся по журналу, внешний вид и наличие спец. одежды.

### Кіріспе нұсқау:

**Вводный инструктаж:** Мастер сообщает тему занятий, учебную и воспитательную цели, повторяет теоретическую часть.

Перед уроком мастер делит группу на две подгруппы. Выбирает жюри из студентов этой группы. Повторяем пройденную тему. Мастер задает вопросы по очереди подгруппам, жюри ставят баллы.

### Сұрақ жауап:

#### Вопросы учащимся:

1. Какую рыбу используют для приготовления котлетной массы?
2. В зависимости от размера как делят рыбные полуфабрикаты ?
3. Как обрабатывают бесчешуйчатую рыбу?
4. В зависимости от использования как различают рыбные полуфабрикаты?
5. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?
6. Обработка чешуйчатой рыбы.
6. Техника безопасности (картинки).

По ответам на заданные вопросы мастер п.о. судит о степени усвоения материала, затем переходит к объяснению новой темы, рассматривая следующие вопросы

<b>Сұрақ Вопросы</b>	<b>Жауап Ответы</b>
	<p>Для приготовления котлетной массы используют малокостистую чешуйчатую и бесчешуйчатую рыбу с костным скелетом, а также морскую хрящевую рыбу. Массу готовят из трески, пикши, щуки, судака, морского окуня и других видов рыб, а также из мороженого филе полуобработанной рыбы промышленного производства, что значительно облегчает процесс приготовления.</p> <p>Рыбу разделяют на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Затем пшеничный хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости. Чтобы масса имела однородный цвет, с хлеба предварительно срезают</p>