

Квалификация: 0508012 «Повар»

ПМ-2 Выполнение первичной кулинарной обработки с учетом особенностей используемого сырья»

Дисциплина: «Товароведение пищевых продуктов»

Курс обучения

Группа №

Дата урока

План урока № ____

Тема урока	Строение тела рыбы
Цели урока	
Smartцель	Рассмотреть и изучить строение и формы тела рыб
Вид занятия	Теоретический
Тип урока	Сообщение новых знаний
Оснащение урока	Учебная литература: З.П. Матюхина «Пищевые продукты», «Справочник товароведа» том 1, презентационный материал к уроку
Межпредметная связь	Биология (простейшие позвоночные)

Ход урока		6	Закрепление пройденного материала	Строение тела рыбы
Организационная часть				
1	Проверка наличия учащихся на уроке	7	Домашнее задание	Химический состав пищевых продуктов
2	Готовность группы к уроку			
3	Сообщение темы и целей урока			
4	Обобщение знаний, полученных на предыдущих уроках			
5	Объяснение нового материала			

Преподаватель: А.В. Зуев

Тело рыбы состоит из головы, туловища и хвоста. Между этими частями нет резких границ. Форма тела у большинства рыб удлиненная. У камбалы и палтуса тело плоское, у угря и миноги — змеевидное, у сабли-рыбы — лентовидное и т. д. На теле рыбы имеются плавники: парные — грудные и брюшные и непарные — спинной, хвостовой, анальный. **Поверхность** тела рыбы покрыта кожей, а кожа большинства рыб чешуей. У одних рыб чешуя мелкая, у других — крупная, есть рыбы без чешуи, а у осетровых рыб вдоль всего тела вместо чешуи расположены рядами костные образования — жучки. У многих рыб есть боковая линия в виде более темной или светлой, чем тело, полосы, служащей органом осязания рыб.

АБ

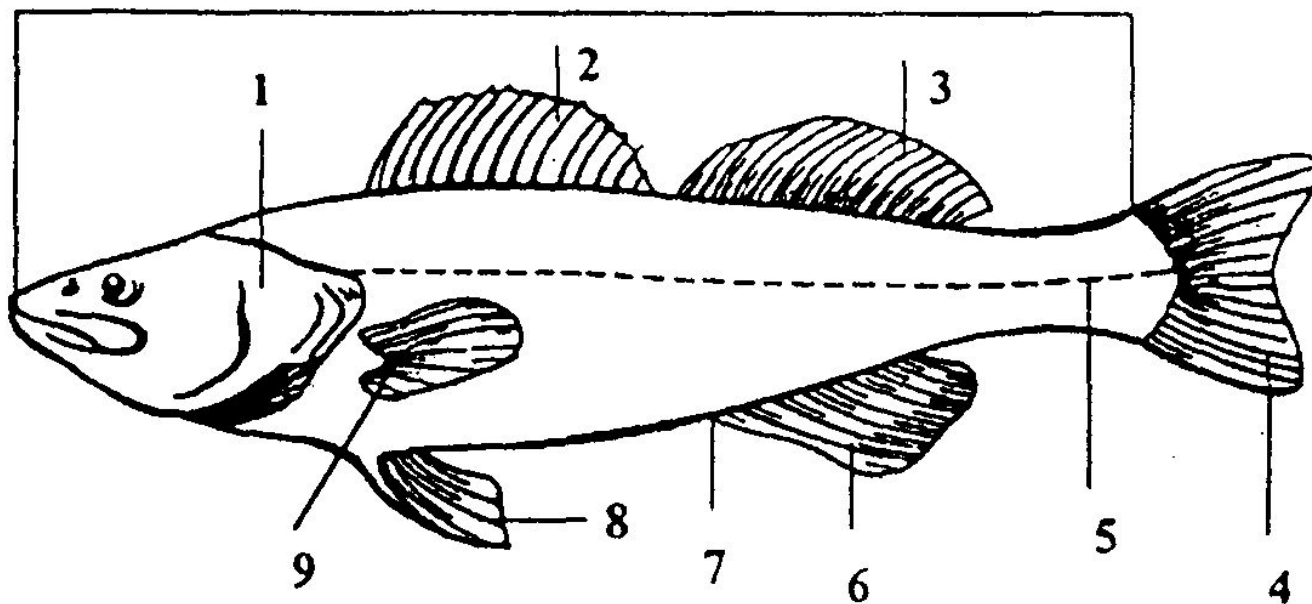


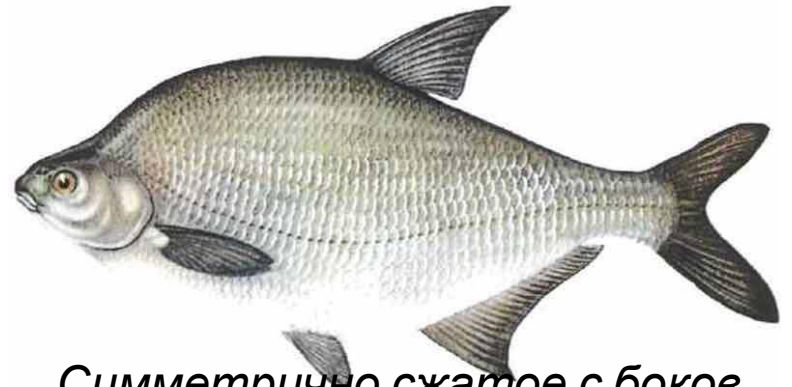
Схема строения тела рыбы (судака):

АВ — промысловая длина рыбы; *1* — жаберная крышка; *2* — спинной плавник (жесткий); *3* — спинной плавник (мягкий); *4* — хвостовой плавник; *5* — боковая линия; *6* — анальный плавник; *7* — анальное отверстие; *8* — брюшной плавник; *9* — грудной плавник

Формы тела



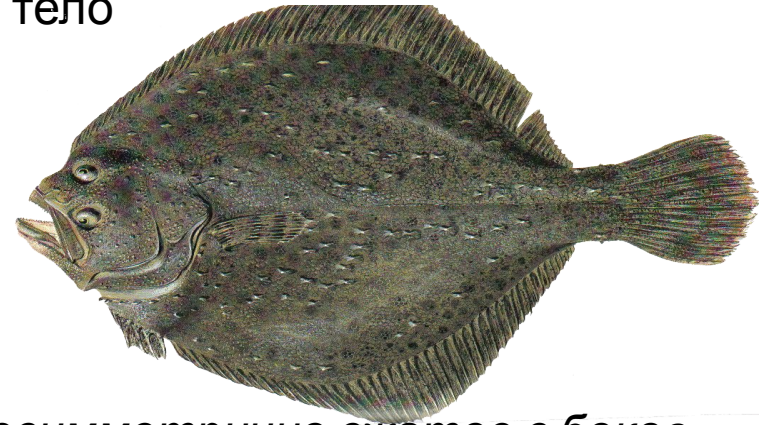
Веретенообразная (торпедовидное) форма



Симметрично сжатое с боков тело



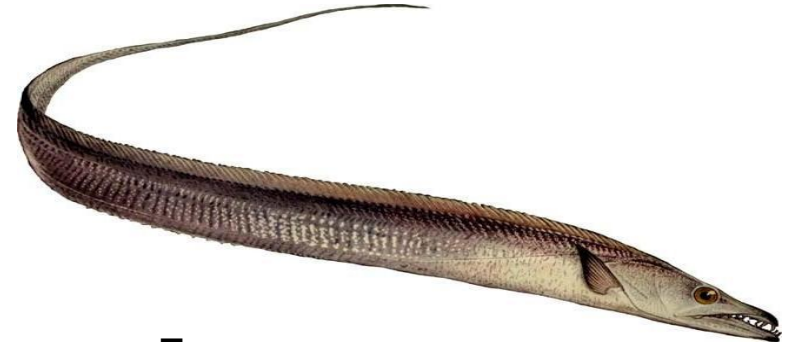
Стреловидная форма



Несимметрично сжатое с боков тело



Змеевидная форма



Лентовидная форма

Опорой тела рыбы является скелет. У большинства рыб скелет костный, но у некоторых хрящекостный или хрящевой.

Под кожей находятся мышцы, прикрепленные к костям скелета. Мышцы состоят из мельчайших мускульных волокон, имеющих поперечно полосатое строение и соединенных между собой рыхлой соединительной тканью.

В брюшной полости расположены внутренние органы. В пищу используют не все части рыбы. Так, мясо, кожа, печень и икра являются съедобными, а чешуя, плавники, кишечник и др. - несъедобными. Соотношение между съедобными и несъедобными частями зависит от вида рыбы, способа ее разделки и возраста.

