**KARTA PRACY 4**

Przykład zastosowania metody problemowej

Przeanalizuj przedstawiony poniżej przebieg filetowania pieczonego turbota. Zastanów się, jakie mogą wystąpić przeszkody podczas wykonywania poszczególnych czynności oraz jak im przeciwdziałać?

Wynotowane przez Ciebie problemy oraz sposoby zapobiegania im mogą różnić się od tych, które podadzą inni uczestnicy lub są podane w przykładowym rozwiązaniu. Najlepiej je porównać i określić prawdopodobieństwo ich pojawienia się podczas tej operacji.

4

1

3

2

6

5

7

1

Powyższy schemat pomoże Ci zrozumieć opis czynności zawarty w tabeli.

Tabela - opis czynności:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **nr** | **czynność** | **Jakie mogą pojawić się przeszkody/błędy** | **Jak im przeciwdziałać?** |
| 1. | Usunąć płetwy grzbietowe  i znajdujące się pod nimi ości boczne. |  |  |
| 2. | Przeciąć skórę wzdłuż kręgosłupa i odsłonić mięso przez jej rozchylenie |  |  |
| 3. | Oddzielić górny filet przez przekrajanie wzdłuż kręgosłupa od głowy do płetwy ogonowej |  |  |
| 4. | Podzielić górny filet, na porcje |  |  |
| 5. | Oddzielić dolny filet |  |  |
| 6. | Podzielić go, wyporcjować |  |  |
| 7. | Wyjąć kręgosłup z głową  i odłożyć |  |  |
| 8. | Podobnie rozdzielić i wyporcjować filety znajdujące się pod kręgosłupem, zdejmując je z pozostałej na spodzie skóry |  |  |

Przykładowe rozwiązanie. Twoje może być inne.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr** | **Czynność** | **Jakie mogą pojawić się przeszkody/błędy** | **Jak im przeciwdziałać?** |
| 1. | Usunąć płetwy grzbietowe i znajdujące się pod nimi ości boczne. | Ości rozsypały się na niektóre partie tuszki. | Zgarnąć ości za pomocą sztućców do ryb. |
| 2. | Przeciąć skórę wzdłuż kręgosłupa i odsłonić mięso przez jej rozchylenie | Skóra porwała się w kilku miejscach | Dokładnie usunąć wszystkie skrawki skóry z mięśni. |
| 3. | Oddzielić górny filet przez przekrajanie wzdłuż kręgosłupa od głowy do płetwy ogonowej | Filet oddzielono nierówno | Przy oddzielaniu uwzględnić układ segmentów mięśniowych. |
| 4. | Podzielić górny filet, na porcje | Mięso się rozsypuje przy przenoszeniu na półmisek | Nabierać mniejsze ilości lub użyć większych sztućców do ryb albo łopatki. |
| 5. | Oddzielić dolny filet | Filet jest mniejszy niż górny | Podzielić go na mniejszą ilość porcji. |
| 6. | Podzielić go, wyporcjować | Z dolnego filetu powstają mniejsze porcje niż z górnego | Porcje układać najpierw razem na półmisku, a potem rozdzielić równo dla poszczególnych gości |
| 7. | Wyjąć kręgosłup z głową i odłożyć | Może nie zmieścić się na talerzu pomocniczym, gdy ryba jest zbyt duża. | Można przełamać kręgosłup  w kilku miejscach. |
| 8. | Podobnie rozdzielić i wyporcjować filety znajdujące się pod kręgosłupem, zdejmując je z pozostałej na spodzie skóry | Porcje mogą okazać się zbyt wystudzone. | Filetowanie przeprowadzać szybciej, używać ogrzanych półmisków i talerzy |