

Методична розробка
відкритого уроку
виробничого навчання
з професії кухар, кондитер
Тема уроку:
«Приготування страв і гарнірів з
овочів».



Розробила майстер
виробничого навчання
Козак Н.М.

Розробка уроку виробничого навчання на тему

«Приготування страв і гарнірів з овочів».

Тема уроку: Приготування картопляного рулету з грибами талюбительських голубців .

Мета уроку:

Навчальна – Сформувати вміння й навички з приготування страв із тушкованих і запечених овочів, оволодіти новими прийомами та операціями приготування рулету і голубців та правилами подавання;

Розвиваюча мета – розвивати увагу, спостережливість, самостійність та творчість , цілеспрямованість у досягненні поставленої мети здобувачами освіти, розвивати усвідомлене відношення до правил техніки безпеки, виробничої санітарії й правил особистої гігієни кухаря.

Виховна – прививати увагу до праці та своєї професії, виховувати дбайливе відношення до устаткування, інструменту, сировини. Формувати у здобувачів освіти усвідомлене відношення до своїх обов'язків, відповідальність, ініціативність.

Методи навчання: бесіда, пояснення відтворень знань, з елементами ділової гри, фронтальне опитування, демонстрація, самостійна робота, аналіз. Урок формування складних умінь та навичок у пізнанні старовинних рецептів української культури.

Дидактичне забезпечення уроку: інструкція з охорони праці та техніки безпеки при вивченні теми «Приготування страв і гарнірів із запечених овочів», інструкційно-технологічні карти покрокового приготування, картки-завдання, збірник рецептур, схеми, натуральні зразки.

Міжпредметні зв'язки: технологія обробки сировини і приготування страв з овочів і грибів – «Приготування і організація робочого місця – Тема «Машини і механізми для обробки овочів».

Фізіологія харчування з основами товарознавства продовольчих продуктів –тема «біологічне значення їжі і її склад».

Основи мікробіології, санітарії та гігієни в харчовому виробництві – Тема «Особиста гігієна працівників підприємств громадського харчування»

Місце проведення : кухня – лабораторія.

Обладнання, інвентар: виробничі столи, миски , ложки, ножі, тертка, електричні плити, жарові шафи, розбірні дошки з відповідним маркуванням, сковороди, листи, серветка, тарілки, лопатки, соусниці, ваги,.

Натуральні продукти: картопля, борошно, яйця, капуста, масло вершкове, гриби, цибуля, морква, крупи, масло рафіноване.

Хід уроку

I. Організаційна частина (до 5 хв.)

- 1) Контроль відвідування і готовності до уроку.
- 2) Пояснення ходу і послідовності проведення заняття.
- 3) Розподіл по робочих місцях.

II. Вступний інструктаж. (до 45хв.)

1. Повідомлення теми уроку, його цілі і завдання
2. Мотивація навчально-виробничої діяльності (пояснення значимості уроку).
3. Перевірка знань учнів необхідного теоретичного матеріалу із спецтехнології та інших предметів по питаннях:

1.Тема уроку: Технологія приготування страв і гарнірів з овочів».

На уроці сьогодні ми будемо готувати такі страви:

- ☐ приготування картопляного рулету з грибами;
- ☐ приготування класичних голубців з рисом і м'ясом;
- ☐ приготування любительських голубців з гречаною крупою і грибами;
- ☐ приготування давньої страви- голубці з пшоном і салом.

(Здобувач освіти зачитує історичну довідку, матеріал який підготовлений заздалегідь, в якості домашнього завдання)

Виступ Здобувача освіти: Археологічні розкопки свідчать про те, що капусту люди вирощували з часів кам'яного і бронзового століть. Вже в Х-ХVстолітті до нашої ери капусту широко обробляли в Стародавньому Єгипті. Стародавні греки і римляни вирощували не більше десятка сортів капусти. У ХІХ ст. – близько тридцяти, а в даний час більше сотні.

Капуста один з найбільш популярних овочів в Україні. Вона багата на вітаміни і мінерали, сік капусти використовують в народній медицині як антимікробний та протизапальний засіб, за стародавнім українським повір'ям в ній навіть знаходять дітей.

Як ви вже знаєте, овочі життєво необхідні у харчуванні людини. Вони посилюють виділення шлункового соку, покращують процес травлення. Багаті вітамінами, вуглеводами. Вони широко використовуються для приготування перших і других страв, холодних закусок, соусів і гарнірів, додаються до страв з м'яса, птиці і риби.

І сьогодні на уроці продовжуючи вивчати тему «Приготування страв і гарнірів із запечених овочів» ми познайомимося та навчимося готувати **картопляний рулет з грибами та любительські голубці з різними начинками**

Характерний стиль української кухні – кулінарне мистецтво приготування їжі, які пов'язані із традиціями і українською культурою українців. Дуже багато

продуктів зазнають складності теплової обробки, спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають. Це і є найбільш відмінною рисою технології приготування української кухні. Складна тепла обробка дає змогу не втратити вітаміни овочів та зберегти соковитість і аромат страв, а саме приготування голубців любительських з різними начинками, рулету картопляного, технологією та алгоритмом приготування цих страв.

Голубці — давня страва української кухні, також притаманна кухні Східної Європи та Середнього Сходу. Страва готується з листя свіжої чи кислої капусти та начинки з м'яса, рису чи гречки, кукурудзяних чи пшоняних круп, картоплі, квасолі, грибів, цибулі, моркви та прянощів. Назва цієї страви — давня, походить від слова «голуб», що вказує на її ймовірне походження від страв, які готувалися з голубів, яких при готуванні на вертелі чи решітці загортали у капустяне листя. А згодом тушки голубів замінили подрібненими крупами та м'ясом.

Історія назви страви голубці родом із Франції, де французи говорили на голубці «страва з смажених голубів».

Незабаром і в Росії з'явилися перші голубці, начинені фаршем і обмотані капустяними листками. Дане блюдо отримало назву «помилкові голубці».

До наших часів дійшли різні рецепти приготування голубців, серед яких можливе використання овочевого, м'ясного фаршу і грибного в поєднанні з рисом чи гречкою, або іншими крупами. Обгортка залишилася незмінною – листя капусти.

Згідно з деякими джерелами голубці створені у давній Греції, про те країна Зевса використовували виноградне листя та інший фарш. Згодом прадід голубців перекочував до турецчини та Вірменії.

Українські голубці постали як варіація Турецької страви і називались так-само «сармою». Лише у XVIII ст. прийшла мода на французькі делікатеси і з'явилася назва «голубці».

Майстер в/навчання продовжує: Старовинний рецепт, які готували у давнину на святвечір - страва пісних голубців. Їх готували із кислої капусти та гречаної крупи з сушеними білими грибами, цибулею і морквою на соняшниковій олії. Подавали поливаючи соусом, або піджареною цибулею на соняшниковій олії.

на



Печені голубці не «летіли до губи» каже українське прислів'я, натякаючи те що приготування голубців потребує часу і терпіння, але воно того варте. Тому що ця страва ситна і калорійна, яку полюбили робити у давнину на свята. А також важка фізична праця потребувала ситної їжі.

Окрім голубців головна прикраса столу був пісний пиріг з капустою. У наш час також готують голубці не тільки у харчових закладах, але є постійною стравою на банкетах, а також виготовляються за фірмовою технологією кращих українських дієтологів і технологів для продажу у супермаркетах та інших лавках (на сьогодні вартість 1кг.заморожених голубців 95грн.).

Голубці люблять також готувати та споживати із листя винограду.

Перевірка знань засвоєних на минулому уроці, та уроках спецтехнології

1.1. Перевірка знань здобувачів освіти за темою «Запечені страви з овочів» майстром в/навчання методом проведення фронтального опитування групи

1.2. Перевірка знань учнів методом проведення «Технологічного двобою» між бригадами. Після вивчення теми здобувачам освіти дається домашнє завдання підготувати 1-2 запитання по темі.

Умови гри: група ділиться на бригади. Здобувачі кожної бригади задають перехресні запитання для перевірки знань з технології приготування страв з овочів. А коли той кому задають запитання не знає відповіді, то відповідає той хто задавав питання. Якщо відповідь правильна, то слідує задале своєму опонентові. Майстер оцінює відповідь. Здобувач, який відповідає правильно на 2-питання вибирає слідує опонента.

(Додаток 1)

1). Яке значення мають страви з овочів у харчуванні людини?

Відповідь: страви з овочів – важливе джерело вуглеводів, необхідних для організму людини мінеральних речовин, органічних кислот і вітамінів.

2). Як розрізняють страви з овочів залежно від теплової обробки?

Відповідь: залежно від виду теплової обробки розрізняють страви з відварних, припущених, смажених, тушкованих і запечених овочів.

3). Що відбувається з овочами під час теплової обробки?

Відповідь: маса овочів зменшується, оскільки вони втрачають рідину; тепла обробка сприяє пом'якшенню овочів, утворенню нових смакових і ароматичних речовин.

3). Що підвищує апетит у стравах та гарнірах з овочів?

Відповідь: апетит у стравах та гарнірах з овочів підвищують смакові й ароматичні речовини, барвники, які містяться в овочах.

5). Яких правил слід дотримуватися, щоб зменшити втрати вітаміну С у стравах з овочів?

Відповідь: обчищати та нарізати овочі безпосередньо перед тепловою кулінарною обробкою;

- не використовувати металевий посуд, який окислюється;
- під час варіння овочі треба класти в киплячу воду, в такій послідовності, щоб одночасно довести їх до готовності;
- варити овочі з закритою кришкою, щоб не було доступу кисню повітря;
- дотримуватися режиму і тривалості теплової обробки, не допускати бурхливого кипіння і тривалого варіння;
- не перемішувати овочі довго і часто;
- не допускати тривалого зберігання готових страв у гарячому стані, повторного і багаторазового їх розігрівання.

6). У якому цеху готують страви і гарніри з овочів?

Відповідь: готують страви і гарніри з овочів у соусному відділенні гарячого цеху.

2. Вам пропоную у вигляді гри яка має назву « БРЕЙН РИНГ », для цієї гри нам потрібні дві команди.

Гра "БРЕЙН-РИНГ" Правила гри Дві команди гравців одночасно відповідають на одне і те ж питання, причому команда, що першою правильно відповіла позбавляє суперника можливості відповісти на це ж питання. У цей час існує кілька версій правил «Брейн-рингу», що відрізняються кількістю розігрованих питань та способом нарахування очок за правильні відповіді. Перемагає команда яка набрала більше очок. Одна правильна відповідь команди оцінюється в 5 балів. Час відведений на одну відповідь 1 хв. Результати опитування та кількість набраних балів фіксується в картці оцінювання даного конкурсу. (Додаток 2)

Питання для самоконтролю.

(Додаток 2)

1. Як підготувати капусту для голубців? (Проварити капусту у підсолений воді 1-2хв. , до зм'якшення)

2. Як приготувати начинку для голубців? (зварити крупу до пів готовності, додати пасеровану цибулю і моркву, додати гриби або м'ясний фарш)

3. Якій тепловій обробці піддають голубці? (тушкування)

4. Як подають голубці? (із соусом)

5. Який термін зберігання запечених голубців? (3дні у холодильнику, 30 діб у морозильній камері)

Тестові завдання (роздаю всім здобувачам освіти тестові завдання) (Додаток 3)

1. Під час теплової обробки маса овочів:

а) збільшується; б) зменшується; в) не змінюється.

2. Які овочі варять без солі, оскільки від неї погіршується смак:

а) картопля, гриби; б) буряк, морква, зелений горошок; в) капустяні овочі, кукурудза;

3. Норма солі при варці овочів на 1кг складає:

а) 20гр.; б) 30гр.; в) 10гр.

4. На скільки см.води має покривати овочі під час варіння:

а) 2-3см; б) 1-2см; в) 3-4см.

5. Овочі, які мають зелене забарвлення закладають для варіння у:

а) теплу воду; б) холодну; в) у бурхливу-киплячу; г) у підсолену холодну; д) у підкислену.

6. Яку капусту не піддають теплій обробці:

а) білоголову; б) цвітну; в) червоноголову.

7. капусту, пошкоджену гусінню занурюють у воду:

а) підсолону; б) підкислену; в) гарячу.

8. Які овочі нарізають шашками:

а) цибулю ріпчасту; б) картоплю; в) капусту білоголову.

9. Яка кислота утворюється у квашеній капусті?

а) оцтова; б) молочна; в) винна.

10. Швидкозаморожені овочі закладають для варіння:

а) розморожені; б) не розморожені.

Для розминки:

(Додаток 4)

Хто знає, які є ще види капусти і хто назве їх? Найкорисніші з них?

(Яка бригада проявить себе краще)

Білокачанна, краснокочанна, цвітна, кольрабі, савойська, брюссельська, брокколи, китайська(пекінка), кудрява, айсберг, листова, романеско.

Для розминки:

Загадка по даній темі:

1. Хто голівоньку свою влітку покриває і по двадцять хустин на ній має?

2. Сидить баба на грядці, в сто сорочок одяглася, ціле літо достигає – до нас в борщик поспішає.

3. З мене листя обдирають, мене квасять, в борщ кидають, в пирогах мене печуть і в салат мене січуть!

Узагальнення відповідей учнів.

3. Вступний інструктаж на робочому місці (показ нових прийомів трудової діяльності). Особистий показ майстра виробничого навчання.

3.1. Пояснення нового матеріалу.

І сьогодні на уроці, продовжуючи вивчати тему «Приготування страв і гарнірів з овочів» ми познайомимося та навчимося готувати страви з запечених овочів, а саме приготування:

- ☐ приготування картопляного рулету з грибами;
- ☐ приготування класичних голубців з рисом і м'ясом;
- ☐ приготування любительських голубців з гречаною крупною і грибами;
- ☐ приготування давньої страви- голубці з пшоном та салом.

Майстер в/н: пропоную учням інструкційно-технологічне картки та технологічні схеми приготування картопляного рулету і голубців з різними

начинками: методом бесіди обговорює с учнями технологію приготування виробів. Майстер обговорює та пояснює учням послідовність робіт та відпрацювання нових трудових прийомів по приготуванню картопляного рулету і голубців з різними начинками. Використовуючи технічні засоби навчання: комп'ютер, мультимедійний екран показує послідовність технологічних операцій приготування страв.

Першу страву, яку буду показувати це картопляний рулет з грибною начинкою, поки буде випікатися рулет приступимо до приготування голубців.

Пісний картопляний рулет з грибами і овочами. Покроковий рецепт



Рулет картопляний з овочами і грибами – смачна, легка і одночасно ситна страва, яка відрізняється оригінальною подачею і простотою процесу приготування. Воно гарантовано стане «родзинкою» як щоденного прийому їжі, так і будь-якого святкового застілля. Цей рулет може подаватися в якості базової страви або як закуски. Ця страва є пісна, тому вона неодмінно сподобається вегетаріанцям, а також тим, хто дотримується Посту, чи стежить за фігурою.

В 100 г готового виробу міститься (м): 13,23 вуглеводів, 4,74 жирів, 2,05 білків. Калорійність становить 102,81 ккал. Орієнтовний період готування: 60 хвилин. Кількість порцій: 5.

Базові інгредієнти

- Морква -250 гр.
- Крохмаль харчовий – 3 столових ложки.
- Пюре картопляне – около 700 гр.
- Ріпчасту цибулю -250 гр.
- Свіжі гриби (печериці) -250г р.
- Зелень петрушки або кропу – приблизно грам 20.
- Спеції – за смаком.

Для смаження радять використовувати рафіновану соняшникову або оливкову олію

Покрокове приготування картопляного рулету з грибами

1) Очистіть цибулю і моркву, потім помийте. Цибулю дрібно наріжте, моркву – потріть на середній тертці. На розігріту сковороду налейте трохи олії, висипте



цибулю, обсмажте на сильному вогні до ніжно-золотавого кольору. Додайте моркву і продовжуйте смажити поки вона не стане м'якою. Це займе приблизно хвилини три. Щоб овочі не підгоріли – не забувайте регулярно все перемішувати.

2) Вимийте гриби, наріжте їх маленькими кубиками і покладіть на сковороду до цибулі і моркви. Смажте всі ще три хвилини, постійно помішуючи. Приправте і посоліть за смаком.



3) Приготуйте картопляне пюре, ретельно розбиваючи всі грудочки. Додайте крохмаль харчовий, добре розмішайте

5) Рівномірно розподіліть начинку по пласту, а потім присипте все дрібно нашаткованою зеленню (кропом, петрушкою, кінзою і т. д.).

6) Обережно поверніть пласт в рулет, акуратно при цьому відділяючи від пергаменту. За допомогою силіконової пензлики змастіть його поверхню тонким шаром рослинного масла і поставте на 20-25хв в духовку при 200градусів

7) Порційно поріжте, викладіть на блюдо. Прикрасьте листочками свіжої петрушки. При бажанні полити кетчупом.

Тепер ви знаєте, як приготувати картопляний рулет з грибами, тому зможете здивувати друзів і рідних в будь-який зручний для вас час.

Важливо додати, що цю страву подають як в теплом, так і в охолодженому вигляді. Особливо воно гармонійно поєднується не тільки з кетчупом, але і зі сметаною будь-якого відсотка жирності. Начинку можна використовувати за смаком: м'ясна, сирна, з капусти...

Страва цінна ще й тим, що вона пісна! Погодьтеся, від такого чагування важко відмовитися. Щоб вийшла апетитна рум'яна кірочка, перед запіканням рулет можна змастити збитим яйцем, але це вже не в піст, звичайно.

Технологічна карта

Додаток 5

Приготування страви «Рулет картопляний з грибами»

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Картопля	240	180	720	540
Маса протертої картоплі		175	-	525
Гриби відварні	50	40	150	120
Цибуля ріпчаста	24	20	72	60
Маргарин	10	10	30	30
Маса фаршу	-	40	-	120
Сухарі	5	5	15	15
Маса напівфабрикату	-	225	-	675
Маса запеченого рулету	-	200	-	600
Сметана	20	20	60	60
Вихід	-	200/20	-	600/60

Технологія приготування

Зварити картоплю, обсушити, протерти. Покласти її на мокру марлю шаром 1-1,5 см, зверху – фарш. Надати форми рулету, перекласти на лист рубцем донизу. Зверху змастити сметаною, посипати сухарями, зробити проколи, збризнути жиром. Запекати при 250-280С.

Фарш: підготувати гриби, обсмажити, додати пасеровану цибулю. Можна додати зелень.

Правила відпуску

Рулет нарізають на порції. Подають на мілкій столовій тарілці. Сметану подають окремо.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овальна форма, рум'яна шкірочка, без тріщин.

Смак – картоплі, в міру солоний.

Запах – овочів. **Консистенція** – однорідна, без грудочок, соковита.

Другу страву яку я вам продемонструю це приготування голубців з м'ясом та рисом – це класичне приготування. Тому далі покроковий рецепт голубців з м'ясом і рисом.

Покрокова технологія приготування голубців

Капуста на голубці вже приготовлена, тепер потрібно:

🎬 Нарізати цибулю і на самій дрібній тертці натерти моркву – зробити засмажку з моркви і цибулі. Для цього просто обсмажте інгредієнти на рослинній олії до повної готовності. Але стежте, щоб нічого не пригоріло, інакше це може значно позначитися на смак страви.



Фарш ретельно перемішати з привареним рисом. Досягніть однорідної маси. Після чого потрібно все поперчити, посолити і ще раз ретельно перемішати.



🎬 Після цього потрібно додати готову зажарку (обсмажений цибулю та моркву) і ще раз все добре перемішати

🎬 Тепер начинку можна викладати на капустяні листи.



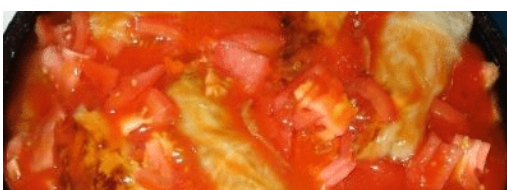
Викладіть масу чітко на центр і завертайте у вигляді конверта. Так ви надійно «запечатані» всі інгредієнти в капустяній обгортці.

🎬 Для любителів різноманітної смакової гами, можна на цьому етапі намазати кожен отриманий голубець сметанною. Це буде відмінним доповненням і різноманітить смак страви.

🎬 Після всього зробленого залишається тільки обсмажити голубці на середньому вогні до рум'яної скоринки.



🎬 Розташуйте голубці в якійсь ємності (бажано використовувати сотейник) і залийте готову страву сметанно-томатним соусом, накрийте кришкою і залиште гаситися голубці на пів години.



Вогонь повинен бути повільним, а максимальна час прожарювання може становити близько 40 хвилин. Тут важливо не перестаратися.



Як правильно подати страву

Голубці, часто подаються у вигляді окремої страви. Зверху їх можна полити сметанною або соусом, в якому вони потушилися. Буде чудово, якщо все посипати свіжою зеленню, яка додасть вашій страві відмінний зовнішній вигляд і насичений аромат.

Самостійна робота учнів.

Перед початком поточного інструктажу майстер проводить інструктаж з охорони праці, дотримування правил особистої гігієни, правил санітарії при роботі в цеху (**додаток**). Майстер звертає увагу учнів на економне використання сировини, електроенергії. Майстер розподіляє та закріплює учнів за робочими місцями в лабораторії кондитерів, пропонує організувати робочі місця та дає завдання на самостійне виконання робіт по приготуванню бісквітного тіста. Майстер ознайомлює учнів з критеріями оцінювання виконаних робіт, відповідно стандарту.

Додаток 6

Кухар повинен знати:

Безпеку праці, організації робочого місця

Правила безпечної праці під час приготування перших страв.

У процесі нарізання овочів:

1. Не піднімати високо ніж над дошкою;
2. Пальці лівої руки тримати лівіше від ножа на певній відстані від нього;
3. Не терти на тертушці дрібні шматки овочів;
4. У процесі користування тертушкою овочі тримати міцно в руках і натирати обережно.

Під час закладання продуктів до киплячої рідини.

1. Стежити, щоб під час закіпання рідини в посуді вона не виливалася через край: для цього нагрівання слід зменшити.

2. Закладати продукти в окріп обережно і низько над каструлею, щоб уникнути розбризкування рідини.

3. Кришку каструлі відкривати за допомогою прихватки і нахилити від себе, щоб пара не потрапила на руки.

У процесі обсмаження овочів.

1. Викладати підготовлені продукти на сковорідку обережно, тримаючи низько над сковорідкою, щоб уникнути розбризкування жиру.

2. Стежити, щоб у розігрітий жир не потрапила вода, що спричинить розбризкування жиру.

3. Помішувати продукти на сковорідці за допомогою спеціальної лопатки або ложкою.

4. Користуватися прихватками.

Під час користування електричною плитою

1.Перевіряти стан розігрівання пальника піднесенням долоні, а не доторканням пальців.

2.Не охолоджувати пальник водою, що може призвести до замикання мережі, а також стежити, щоб рідина не переливалась із каструлі на поверхню плити.

3.Перед користуванням плитою перевірити справність електромережі і ізоляцію.

4.Не залишати рушники, прихватки на розігрітій плиті.

5.Після закінчення роботи плиту вимкнути з електромережі.

4. Пояснення послідовності при виконанні робіт, безпечних прийомів їх виконання.

4.1.Розбір схеми технологічної послідовності приготування рулету...Додаток.

4.2. Розбір схеми технологічної послідовності приготування голубців...Додаток.

4.3. Розбір схеми технологічної послідовності приготування голубців...Додаток

6.1.Робота з картками – завданнями.

Підведення підсумків вступного інструктажу.

Слово майстра: Хочу вам нагадати, що оцінка за урок комплексна: ставляться бали за:

- теоретичні знання, вирішення задач в міні-конспектах

- організацію робочого місця;
- дотримання вимог охорони праці, санітарно-гігієнічних вимог під час роботи;
- приготування, подача та презентація страви

Діяльність майстра	Діяльність учнів
1. Пояснюю про безпечні прийоми роботи призначення формування нових навичок	З'ясовують значення трудового процесу в професійній діяльності
2. Організую робоче місце	Спостерігають, організовують своє робоче місце
3. Проводжу підготовку сировини	Спостерігають, з'ясовуючи прийоми виконання кожної операції, звертають увагу на правила техн. безпеки і санітарії
4. Розмовляю про безпечні прийоми роботи при виконанні завдання звертаю увагу на дотримання правил техніки безпеки і правил санітарії	Усвідомляють безпечні прийоми роботи при виконанні завдання
5. Коментую в нормальному темпі весь технологічний процес приготування страв	Спостерігають, з'ясовують прийоми виконання кожної операції, звертають увагу на правила техніки безпеки

III. Поточний інструктаж.

(До 200хв.)

- 3.1. Видача інструкційних карток – завдань за темою уроку.
- 3.2. Ознайомлення учнів з критеріями оцінювання учбової діяльності.
- 3.3. Виконання завдань учнями.

Метод проведення – самостійна вправа учнями.

Формування прийомів та навичок роботи учнів.

Дії учнів(первинне формування вмінь та навичок учнів)	Діяльність майстра (первинна перевірка вмінь та навичок)
Готуються до роботи, миють та дезінфікують руки	Спостерігаю, контролюю
Організують робоче місце	Перевіряю організацію робочих місць учнів
Проводять обробку сировини	Контролюю та виправляю помилки зі звертанням уваги усіх учнів

	Демонструю окремі прийоми роботи в випадках необхідності
Труть картоплю, цибулю, моркву, готують начинку – дотримуючись технології та алгоритму приготування	Надаю практичну допомогу при приготуванні рулету картопляного з різними начинками

Цільові обходи робочих місць.

- 1-й обхід – обхід з метою виявлення недоліків при організації робочого місця, правильний підбір посуду, інвентаря, інструментів;
2-й обхід – звертаю увагу на дотримання учнями правил техніки безпеки і виробничої санітарії, техніку використання інвентаря, інструментів;
3-й обхід – виявлення недоліків в роботі здобувачів освіти, вказую на методи їх усунення.

IV. Заключний інструктаж 20хв.

1. Характеристика наслідків роботи, відзначення позитивних сторін і типових помилок, які допущені в процесі приготування страв.
2. Аналіз роботи кожного учня, виставлення оцінок.
3. Видача домашнього завдання.
4. Прибирання робочих місць.

Майстер виробничого навчання Козак Н.М.

Технологічна картка

Додаток 7

Приготування страви «Голубці любительські»
В.С. Доцяк «Українська кухня» ст.289

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	Нетто
Капуста білоголова	163	130		
Пшоно	32	32		
Сало	35	35		
Цибуля ріпчаста	12	10		
Маса начинки		65		
Маса напівфабрикату		185		
Маса смажених голубців	-	170		

Вода, бульйон	50	50		
Соус сметанний з томатом	-	110		
Вихід	-	280		

Технологія приготування

Сформовані голубці у вигляді прямокутника кладуть на лист, змащений жиром і обсмажують у жаровій шафі. Потім заливають водою або бульйоном, припускають до готовності пшоно, заливають соусом сметанним з томатом і запікають.

Приготування начинки:

Підготовлене пшоно з'єднують з дрібно нарізаним салом, додають сіль, перець.

Правила відпуску

2шт. на порцію з соусом і посипають січеною зеленню.