

**План-конспект  
майстер класу**

**Професія:** *кухар*

**Місце проведення:** *лабораторія кухарів.*

**Тема уроку:** *«Створення ситуації успішності при вивченні основ молекулярної кухні на уроках виробничого навчання».*

**Тип заняття:** удосконалення та закріплення знань та вмінь при роботі з молекулярною кухнею.

**Мета:**

- **навчальна:** навчитися правильним прийомам роботи з молекулярною кухнею; правильно та послідовно підбирати інструмент для створення молекулярних подач; дотримуватися охорони праці, правил санітарії та гігієни під час роботи на кухні; аналізувати отримані результати;
- **розвивальна:** розвивати увагу, спостережливість, цілеспрямованість у досягненні поставленої мети, усвідомлене дотримання правил охорони праці;
- **виховна:** виховання у здобувачів освіти необхідних успішним кухарям навичок (старанності, відповідальності креативність, ініціативність, впевненість; виховувати зацікавленість до саморозвитку); сприяти формуванню дисциплінованості і відповідальності за кінцевий результат праці; виховувати прагнення до успіху.

**Метод проведення:** бесіда, практичний показ, практичне відпрацювання.

**Матеріально-технічне оснащення уроку:** Електричні плити, пароконвекційні шафи, колби, пробірки, щіпці, скляні глибокі ємності, посуд для льоду, шприці.

**Міжпредметні зв'язки:** «Технологія приготування їжі», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Основи фізіології харчування», «Охорона праці».

## **Перебіг майстер-класу:**

### **I. Організаційний момент.**

1. Перевірити готовність здобувачів освіти до уроку, їх зовнішній вигляд (спецодяг).
1. Привітання і призначення чергових.
2. Перевірити наявність здобувачів освіти.
3. Допуск з охорони праці.

### **II. Вступний інструктаж**

#### **1. Повідомлення теми, мети, завдань заняття:**

*Тема:* «Вивченні основ молекулярної кухні на уроках виробничого навчання».

*Завдання заняття:*

1. Надати здобувачам освіти теоретичних та практичних знань та навичок при роботі з молекулярною кухнею;
2. Підвищити майстерність здобувачів освіти та вдосконалити їх професійні навички.
3. Тренувати креативність в оформленні страв.
4. Ознайомлення з критеріями оцінювання роботи.

#### **2. Мотивація навчальної діяльності.**

Щоб бути висококласним кухарем потрібно постійно вчитися. Та щоб стати справжнім професіоналом мало володіти певним обсягом знань, треба ще вміти глибоко і творчо мислити. Від цього залежить уміння приготувати якісну та корисну страву. Майстрами не народжуються, ними стають, завдяки клопіткій праці. Сучасний кухар це одночасно професіонал, дієтолог, художник, чарівник. Він демонструє дива, виготовляючи справжні шедеври з простих повсякденних продуктів.

Давайте уявимо ситуацію: на дворі 2027 рік, Ви висококваліфікований кухар, який постійно вдосконалюється і вчиться новому. Ви справжній професіонал, який не просто володіє певним обсягом знань, а й вміє глибоко і творчо мислити. Це дає

Вам можливість створювати якісну та корисну страву. Ви не народились майстром, Ви ним стали, завдяки кропіткій праці. Погодьтеся, що сучасний кухар це одночасно професіонал, дієтолог, художник, чарівник. Ставши ним Ви демонструєте дива, виготовляючи справжні шедеври з простих повсякденних продуктів.

Мета нашого майстер-класу сьогодні - стати на крок ближче до описаної вище ситуації через приготування, оформлення та подачу страв із молекулярної кухні з різних продуктів.

### **3. Актуалізація опорних знань здобувачів освіти.**

Питання 1. Які типи подачі сучасних страв існують?

Очікувана відповідь: подача залежить від самої страви та від національності кухні до якої страва належить. Є два типи подачі страв -це французький спосіб (повне та неповне обнесення) і англійський спосіб (з приставним столиком), їх назва говорить про те, де вони виникли.

Питання 2. Хто придумав термін «Молекулярна кухня»?

Очікувані відповідь: термін «молекулярна кухня» придумав француз Ерве Тіс. Він експериментував з продуктами і вивчав традиційні рецепти, намагаючись знайти наукове пояснення смакам страв.

Питання 3. В чому особливість молекулярної кухні?

Очікувані відповідь В молекулярної кухні продукти розглядаються не як єдине ціле, а як поєднання молекул з певними хімічними і фізичними властивостями. «Кухарі-молекулярщики» змінюють молекулярні властивості продуктів, створюючи страви, незвичайні за формою, консистенцією і навіть за смаком.

### **4. Пояснення нового матеріалу.**

#### **4.1. *Інструктаж з охорони праці***

На кухні, де відбувається приготування їжі, дуже важливо дотримуватись певних принципів безпеки. Забезпечення безпеки на кухні має на меті запобігання

можливим нещасним випадкам та захисту від потенційних небезпек. У цьому розділі ми розглянемо основні принципи, які допоможуть забезпечити безпеку на кухні.

#### *4.2. Організація робочого місця*

Робочі місця організовуються відповідно до технологічного процесу з урахуванням способу приготування продукції враховують розміщення обладнання. Робоче місце розташовують біля теплового устаткування, столів, обробних дошок, вігв, холодильне устаткування, інвентар для використання кухарем.

#### *4.3. Опис технологічного процесу та мотивація на успіх*

Молекулярна кухня - що це? На сніданок - бутерброд з ікрою з кавуна. На обід - яловичина зі смаком шоколаду і мус з бородинського хліба. На вечерю – бананове желе і лососевий чай. Що це - меню героїв фантастичного роману? Ні, цілком звичайні страви молекулярної кухні.

Молекулярну кухню називають ще «смачною провокацією», або, кажучи сучасною мовою, «розривом шаблону».

Воно й недивно, адже її мета - не нагодувати, а здивувати, захопити, впливати як на органи чуття, так і на емоції людини. Навіть назви страв молекулярної кухні вражають: кава з часником, цукерки з печінки, равіолі з банана. Як це у них виходить?

Молекулярна кухня це сукупність знань про організацію виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства за молекулярними технологіями; практичне використання фізико-хімічних перетворень інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ як в цілому, так і з точки зору наукового погляду.

Метою впровадження молекулярних технологій ресторанної продукції є надання учням теоретичних знань про сукупність процесів та технологічних операцій, які забезпечують одержання новітніх (молекулярних) харчових продуктів заданої якості, ознайомлення їх із процесами, що є спільними для технологій різних харчових виробництв, а також цілісне уявлення про молекулярні технології продукції в закладах ресторанного господарства та набуття практичних навичок,

необхідних для майбутньої виробничої діяльності.

Сьогодні я хочу Вам запропонувати приготування українського молекулярного борщу з овочів, сфери із сметани, молекулярну ікру, чіпси з хлібу.

Для подачі молекулярного борщу використовують скляний, або кришталевий посуд, або тарілки для перших страв.



### **Правила подачі молекулярного українського борщу**

Також подають на тарілці для перших страв (глибокій) з різними контурами або абажурами, або в супній тарілці білого кольору чи в супній чашці.

Для оформлення страви використовують різний тип овочів, сфери, чіпси, зелень, еспумізовану рідину.

### **Вимоги приготування молекулярного борщу:**



Для створення ідеальної за формою та розмірами сфери необхідно врахувати наступні особливості:

#### **1. Вплив в'язкості.**

*В'язкість* основного інгредієнта впливає на вибір ванни та методу, який дозволить з легкістю створити сфери. Загальне правило полягає в тому, що легше створити сферу, якщо густина розчину з основним продуктом більше, ніж ванни, в якій формують сфери. В основній сферифікації додають більше альгілату натрію до основного інгредієнту, у зворотній - ксантанову камедь до основного інгредієнту, в

деяких випадках зменшують кількість альгінату натрію у ванні.

#### 1. *Вплив ванни.*

Якщо ванна повна, легше розташувати ложку майже горизонтально торкаючись рідини для легкого і гладкого вливання основного інгредієнту. В іншому випадку важко розташувати ложку горизонтально близько до поверхні рідини.

#### **Спосіб приготування молекулярної ікри:**

Видавити з буряку фреш. Процідити і додати Альгінат. Збити блендером. Залишити в холодильнику на 1 годину для виходу бульбашок повітря.

Приготувати кальцієву воду.

Розчинити кальцій у воді за допомогою блендера. Помістити суміш в лоток, щоб висота вмісту в ньому була не меншою 5 см. Набрати бурякову суміш в шприц і прокапали в кальцієву воду. Почекати 1хв. Дістати ікринки за допомогою збиральної ложки. Промити чистою водою.



Просушити.

Викласти в ложки для сервірування, як самостійну страву або ж використати як декор для основної страви.



#### **Вимоги приготування молекулярного борщу:**

Рідину процідити, відділяючи суміш від рідини ставлять на вогонь. Доводять до кипіння, додають агар-агар, виливають в форму, ставлять в холодильник на пів години. Суміш збивають блендером утворюючи кремону масу. Викладають на тарілку для перших страв. Прикрашають натуральною зеленню, сферами зі сметани, чіпсами з хлібу, посипають крихтами. Подають при температурі 18 градусів.

### **III. Поточний інструктаж**

1. Контролюю правильність організації робочих місць. Надаю допомогу здобувачам освіти, які її потребують
2. Дотримання правил техніки безпеки при виконанні робіт.
3. Правильного виконання трудових прийомів
4. Контроль за якістю виконання робіт, попередження дефектів.
5. Проведення індивідуальних інструктажів на робочих місцях здобувачів освіти.
6. Допомагаю відстаючим здобувачам освіти при виконанні даного завдання.

### **IV. Заключний інструктаж.**

1. Аналіз самостійної роботи здобувачів освіти.
2. Аналіз виконання практичних робіт.
3. Аналіз загальних та індивідуальних помилок.
4. При наявності порушень з техніки безпеки розбираю причини.
5. Оцінка проробленої роботи.

## Критерії оцінювання майстер-класу

| №<br>п/п | Критерії оцінювання                                          | Кількість<br>балів |
|----------|--------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1        | Стан робочого одягу.                                         | 15                 |
| 2        | Дотримання вимог техніки безпеки, прибирання робочого місця. | 15                 |
| 3        | Навчальна дисципліна                                         | 10                 |
| 4        | Правильність здійснення навчального алгоритму.               | 40                 |
| 5        | Підбір інструмента.                                          | 10                 |
| 6        | Дотримання норм часу.                                        | 10                 |
|          | Всього                                                       | 100                |

|        |   |          |       |   |         |
|--------|---|----------|-------|---|---------|
| 96-100 | - | 12 балів | 56-60 | - | 6 балів |
| 91-95  | - | 11 балів | 51-55 | - | 5 балів |
| 86-90  | - | 10 балів | 41-50 | - | 4 бала  |
| 81-85  | - | 9 балів  | 31-40 | - | 3 бала  |
| 71-80  | - | 8 балів  | 21-30 | - | 2 бала  |
| 61-70  | - | 7 балів  | до 20 | - | 1 бал   |