

План уроку виробничого навчання

Група: 22 Дата

Курс: II

Майстер в/н:

Тема програми №15. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв.

Тема уроку: Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Нарізання овочів складними формами, складання композицій.

1. Навчальна мета: навчити самостійно організовувати робоче місце, дотримуватися правил ведення технологічного процесу, при нарізанні овочів складними формами

2. Розвиваюча мета: розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах, попередженні недоліків при нарізанні овочів складними формами.

3. Виховна мета: виховувати дбайливе ставлення до матеріальних цінностей, економного використання електроенергії, дотримання вимог гігієни, санітарії та безпеки праці.

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку:

- Збірник рецептур;
- ножі кухарської трійки, обробні дошки;
- миски, каструлі;
- інструкційні картки;
- продукти.

ХІД УРОКУ:

I. Організаційна частина:

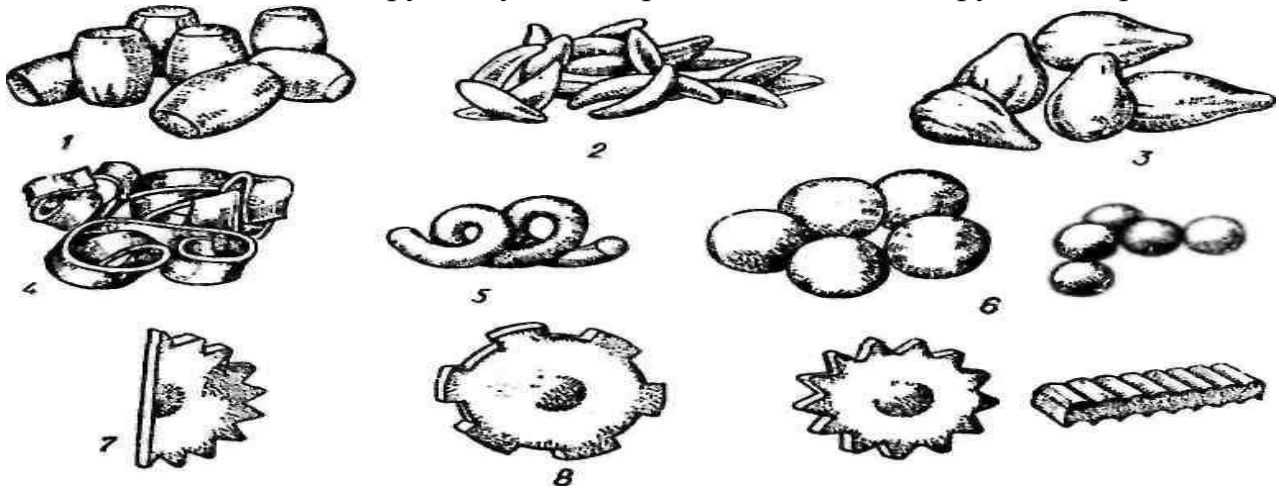
1. Перевірка наявності учнів
2. Перевірка стану санітарного одягу.
3. Виконання правил особистої гігієни.
4. Перевірка наявності продуктів.

II. Вступний інструктаж (25-50 хв.).

1. Перевірити знання по вивченому матеріалу (активізація навчально-виховної діяльності учнів).
 - а) За якими ознаками класифікують соуси?
 - б) Технологія приготування соусу майонез?
 - в) Технологія приготування заправки для салатів?
 - г) Технологія приготування заправки часникової?
 - д) Технологія приготування соусу яблучного?
2. Повідомити тему програми.
3. Повідомити тему уроку.
4. Повідомити навчальну і розвиваючу мету й завдання уроку.

5. Запропонувати учням показати прийоми роботи по пройденому матеріалу

6. Пояснення нового матеріалу: До складних (фігурних форм) нарізування картоплі належать: бочечки, груші, кульки, горішки, часнички, стружка, спіраль



1. **Бочечки.** Картоплю середнього розміру обрізують з двох протилежних боків, потім обточують, надаючи форму бочечки. Використовують для варіння і подають на гарнір до риби вареної і припущеної.

2. **Часнички.** Сиру картоплю спочатку обточують бочечками, потім розрізують уздовж на кілька частин. У кожній частині по грані роблять невелику виїмку. Використовують для приготування перших страв.

3. **Кульки, горішки, груші** вирізують з сирої картоплі за допомогою спеціальних виїмок або застосовують спосіб обточування. Використовують для варіння і смаження у фритюрі.

4. **Стружка.** Бульбам сирої картоплі надають форму циліндра 2-3 см заввишки, діаметром 3-4 см, потім по окружності з нього зрізують стрічку 2,0-2,5 мм завтовшки і 25-30 см завдовжки. Стрічку складають бантиком, перев'язують ниткою і смажать у фритюрі.

5. **Спіраль.** Для нарізування картоплі спіраллю застосовують спеціальний інструмент. Нарізану спіраллю картоплю використовують для смаження у фритюрі.

6. **Шпалки.** При гій формі нарізування застосовують карбувальний ніж. Використовують для смаження у фритюрі.

7. **Зірочки, шестерні.** Моркву карбують, потім нарізують упоперек 1-1,5 см завтовшки. Використовують для оформлення страв.

8. **Гребінці.** Карбовану моркву розрізають уздовж навпіл, а потім навскіс завтовшки 0,2 см. Використовують для оформлення страв. *Кульки, горішки, шпалки.* Моркву нарізують так, як картоплю. Використовують на гарнір для холодних страв відвареною.

7. Правила техніки безпеки праці.

8. Повідомити учням критерії оцінок (за дотримання правил охорони праці, якість, самостійність, виконання норм часу)

9. Підвести підсумки вступного інструктажу (чи правильно відповіли учні на поставлені запитання майстра, якщо ні, то вказати недоліки у відповідях учнів).

III. Поточний інструктаж: (Самостійна робота учнів)

1. Контроль за діяльністю учнів.

2. Цільові обходи майстра:

- перевірка робочих місць учнів;
- перевірка правильності виконання трудових прийомів, операцій;
- перевірка правильності ведення самоконтролю;
- правильність дотримання технічних умов;
- дотримання правил техніки безпеки;
- прийняття та оцінка роботи учня.

IV. Заключний інструктаж (10-15хв.).

1. Підведення підсумків роботи за день.

2. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учня.
3. Відмітити зразкову роботу учня, зупинитись на допущених помилках, вказати їх причини.
4. Видати домашнє завдання.
5. Прибрати робочі місця і здати майстрові.

План уроку виробничого навчання

Група: 22 Дата

Курс: II

Майстер в/н:

Тема програми №15. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв.

Тема уроку: Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв. Закріплення навичок з теми.

1. Навчальна мета: навчити самостійно організовувати робоче місце, дотримуватися правил ведення технологічного процесу, при виготовленні елементів з овочів для оформлення страв.

2. Розвиваюча мета: розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах, попередженні недоліків.

3. Виховна мета: виховувати дбайливе ставлення до матеріальних цінностей, економного використання електроенергії, дотримання вимог гігієни, санітарії та безпеки праці.

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку:

- Збірник рецептур;
- ножі кухарської трійки, обробні дошки;
- миски, каструлі;
- інструкційні картки;
- продукти.

ХІД УРОКУ:

I. Організаційна частина:

1. Перевірка наявності учнів
2. Перевірка стану санітарного одягу.
3. Виконання правил особистої гігієни.
4. Перевірка наявності продуктів.

II. Вступний інструктаж (25-50 хв.).

1. Перевірити знання по вивченому матеріалу (активізація навчально-виховної діяльності учнів).
 - а) До складних (фігурних форм) нарізування картоплі належать
 - б) Як нарізають овочі у формі бочечки?
 - в) Як нарізають овочі у формі часничка?
 - г) Як нарізають овочі у формі кульки, горішків, груші?
 - д) Як нарізають овочі у формі стружки?

- е) Як нарізають овочі у формі зірочки, шестерні?
2. Повідомити тему програми.
 3. Повідомити тему уроку.
 4. Повідомити навчальну і розвиваючу мету й завдання уроку.
 5. Запропонувати учням показати прийоми роботи по пройденому матеріалу
 6. Пояснення нового матеріалу: Виготовлення елементів з овочів для оформлення страв.



7. Правила техніки безпеки праці.
8. Повідомити учням критерії оцінок (за дотримання правил охорони праці, якість, самостійність, виконання норм часу)
9. Підвести підсумки вступного інструктажу (чи правильно відповіли учні на поставлені запитання майстра, якщо ні, то вказати недоліки у відповідях учнів).

III. Поточний інструктаж: (Самостійна робота учнів)

1. Контроль за діяльністю учнів.
2. Цільові обходи майстра:
 - перевірка робочих місць учнів;
 - перевірка правильності виконання трудових прийомів, операцій;
 - перевірка правильності ведення самоконтролю;
 - правильність дотримання технічних умов;
 - дотримання правил техніки безпеки;
 - прийняття та оцінка роботи учня.

IV. Заключний інструктаж (10-15хв.).

1. Підведення підсумків роботи за день.
2. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учня.
3. Відмітити зразкову роботу учня, зупинитись на допущених помилках, вказати їх причини.

4. Видати домашнє завдання.

5. Прибрати робочі місця і здати майстрові.