ДЗП(ПТ)О «Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей»



Коханська Тетяна Миколаївна

Навчально-практичний посібник

«Приготування страв зі смажених овочів»





Старокостянтинів 2023

УДК:337 (08)
ББК 74.56

Навчальний посібник ухвалено до друку науково-методичною радою Науково-методичного центру професійно-технічної освіти та підвищення кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області (протокол № 2 від 24.05.2023р.).

Рецензент:
Шиманович Тетяна Анатоліївна – майстер виробничого навчання Чорноострівського професійного аграрного ліцею

Коханська Тетяна Миколаївна - Приготування страв зі смажених овочів
ДЗП(ПТ)О «Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей»

Навчально-практичний посібник розроблений відповідно до компетентності ПК-2 Здатність готувати страви і гарніри з овочів і грибів результату навчання РН-2 «Приготування страв та гарнірів з овочів, грибів» модуля М2 «Приготування гарячих страв» СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії «Кухар» 4 розряду.

Видання містить методичні рекомендації для організації та проведення уроку виробничого навчання, наведенні технологічні картки, інструкційні картки, виробничі ситуації, картки-завдання, опитування здобувачів освіти із застосуванням ігрових методів, загальні вимоги безпеки праці та санітарії, корисні поради.

Може бути використаний під час проведення уроків виробничого навчання з професії «Кухар» як в очному, так і дистанційному форматі.

ЗМІСТ

1. Вступ…….4
2. Методична розробка уроку…… 5
3. Роздатковий матеріал ……18
4. Устаткування підприємств готельно-ресторанного бізнесу…. 38
5. Корисні поради до уроку……45
6. Рекомендації з техніки безпеки, охорони праці, санітарії та гігієни……47
7. Додатки……50
8. Використана література…… 55

Вступ

Завданням сучасної системи професійно-технічної освіти є підготовка кваліфікованого та конкурентоспроможного фахівця, який не лише володіє певним рівнем знань, умінь і навичок, але й може практично та творчо застосовувати їх в своїй професійній діяльності. Тільки в процесі виробничого навчання можна сформувати професійні компетенції по напрямах підготовки. Саме тому організації виробничого навчання відводиться провідна роль. Специфіка виробничого навчання полягає в тому, що освітній процес здійснюється в ході продуктивної праці здобувачів. Ця особливість виробничого навчання визначає його зміст, форми, методи і засоби.

Під час підготовки до уроку майстром виробничого навчання підбираються такі методи діяльності здобувачів освіти, які можуть бути використані при формуванні практичних умінь і навичків на творчому рівні та забезпечують якість і міцність їх засвоєння.

Велике значення при плануванні уроку виробничого навчання приділяється підбору цікавої інформації, застосуванням новітніх технологій. Під час підготовки уроків виробничого навчання майстер детально розробляє кожний етап плану уроку, що допомагають здобувачу освіти доступно сприймати новий матеріал, розвивати самостійне мислення та виконання поставлених завдань, виконувати проблемні ситуації, приймати оригінальні рішення в нестандартних ситуаціях, творчо мислити, проявляти свій талант. Роль майстра виробничого навчання є особливою на уроках виробничого навчання. Він демонструє здобувачам освіти виробничі прийоми, які формують в них точні й конкретні способи виконання трудових дій, відпрацьовують трудові прийоми, характерні їх поєднання. Здобувачі освіти оволодівають сучасними новітніми методами виконання робіт, засвоюючи професійні знання та вміння під час виконання виробничих завдань.

Під час вступного інструктажу пояснення і показ поєднуються. У процесі вступного інструктажу майстер виробничого навчання конкретизує і поглиблює теоретичні знання, в процесі навчання застосовуються дидактичні матеріали (технологічні та інструкційні картки).

Проведення уроку виробничого навчання з впровадженням сучасних іноваційних технологій максимально стимулює пізнавальну самостійність, творчу активність та ініціативу здобувачів освіти.

Методична розробка уроку

Приготування страв зі смажених овочів»

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



Овочі – життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно – лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі.

Овочі – основне джерело вітаміну С (капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, помідори), вітамінів груп К(зелені листяні овочі) і В (бобові, капуста), а також мінеральних речовин(0,2 – 2 %), зокрема солей калію, кальцію, натрію, фосфору, заліза.

Овочі багаті на вуглеводи, які містяться у вигляді цукрі(сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, клітковини, інуліну. Вміст цукрі коливається від 0,2 до 11%. Клітковина – це основний будівельний матеріал рослинних клітин.

Ефірні олій надають овочам приємного аромату, барвники – привабливого вигляду, органічні кислоти разом з цурками - приємного смаку і сприяють збудженню апетиту.



Готують страви і гарніри з овочів у соусному відділенні гарячого цеху.

Урок виробничого навчання – організаційна форма, яка забезпечує розв’язання єдиного дидактичного завдання всією групою учнів у однакових навчально-виробничих умовах (навчально-виробничих майстернях, навчально-виробничих цехах**).**

Методика виробничого навчання повинна відповідати закономірностям процесу здобуття учнями виробничо-технічних знань, вмінь та формувати в них технологічні інтереси, здібності і навички, виховувати правильне відношення до праці, повагу до колективу, дисциплінованості, організованості праці.

У сучасній педагогіці навчання здійснюється в єдності з розвитком і вихованням, тому до кожного заняття проектується комплексна мета - освітня, розвиваюча та виховна.

Мета проведення уроку:



Навчальна: навчити учнів правильно організавувати робочі місця; сформувати у здобувачів освіти практичні навички та прийоми при приготуванні страв та гарнірів зі смаженних овочів; здійснювати перерахунок сировини для приготування страв на задану кількість порцій; проводити бракераж готових страв; навчитись вирішувати проблемні ситуації, які можуть виникати під час практичної діяльності.





Виховна: виховувати в здобувачів освіти любов та повагу до праці, до обраної професії, формувати почуття відповідальності за якісне приготування страв, охайність, взаємодопомогу, наполегливість, культуру спілкування під час вирішення проблемних ситуацій.

Розвиваюча:

розвивати комунікативні навички при роботі в колективі; творчий підхід до оволодіння практичними навичками; розвивати і формувати раціональне мислення та творчість; пізнавальну активність та самостійність; вміння використовувати теоретичні знання на практиці, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; самостійність при виконанні робіт, виховувати свідоме відношення до дорученої справи, естетичний смак.

Місце проведення: навчально-виробнича лабораторія

Тип уроку: урок вдосконалення умінь та формування навичок

Роздатковий матеріал – картки опитування; завдання, проблемних ситуацій; картки з охорони праці, з санітарії і гігієни;і нструкційні картки; технологічні картки **(додаток №1).**

Нормативні документи – «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів»

Комп'ютер, мультимедійна дошка

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

Виробничі столи, обробні дошки та ножі з маркуванням "ОС","ОВ","МС","МВ", лопатки, емальовані лотки, сковороди, ножі кухарської трійки, каструлі, посуд .

Устаткування для приготування страв*:* електроплита, жарова шафа, електрофритюрниця **(додаток №2).**

Натуральні зразки: «Картопля смажена (з сирої)», «Картопля смажена у фритюрі», «Цибуля фрі», «Кабачки смажені», Палички картопляні», «Зрази Запорізькі», «Оладки з кабачків», «Шніцель капустяний», «Морквяники з яблуками».

Сировина: згідно зі «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів»

Методи і методичні прийоми проведення уроку*:*

1.**Словесні:** бесіда, пояснення;

2.**Наочні:** демонстрація презентації, демонстрація алгоритму приготування страви з тіста;

3.**Практичні:** репродуктивний - виконання трудових прийомів і операцій згідно вимог технологічних карток, пошуковий - виконання завдань, які не мають інструктивних вказівок;
4. **Інтерактивні:** урок-гра, виробничі ситуації



Хід уроку:

I.Організаційна частина уроку:

- Перевірка здобувачів освіти згідно зі списом.

- Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.

II. Вступний інструктаж

Методика проведення вступного інструктажу

Основною метою вступного інструктажу є підготовка учнів до виконання виробничих робіт.

Послідовність проведення вступного інструктажу:

1) повідомлення мети та теми уроку, мотивація;
2) перевірка знань, вмінь учнів за матеріалом уроків взаємопов'язаних теоретичних знань та виробничого навчання, необхідних на даному уроці;
3) пояснення характеру та призначення наступної роботи й порядку виконання вправ, навчально-виробничих робіт;
4) розбір інструкційної та інструкційно-технічної (технологічної) документації;
5) демонстрація зразків наступних робіт;
6) ознайомлення учнів з матеріалами, устаткуванням, інструментами та приладами, які будуть застосовуватися на уроці;
7) пояснення та показ способів раціональної організації робочих місць при виконанні завдань;
8) пояснення та показ найбільш раціональних прийомів,



способів та послідовності виконання завдання, а також методів контролю якості роботи;
9) розглядання правил безпеки праці; 10) розглядання типових помилок та способів їх попередження;
11) опитування учнів з метою перевірки засвоєння ними матеріалу вступного інструктажу;
12) пробне виконання учнями прийомів роботи, що їх показав майстер;
13) підведення підсумків вступного інструктажу, оповіщання про критерії оцінок з наступної роботи;
14) видавання завдань, розподіл учнів по робочих місцях.



Мотивація навчальної діяльності

Мотивація навчальної діяльності учнів – пояснення значущості професійних знань і умінь для майбутньої роботи.
Проблема формування мотивації навчання завжди була актуальною для майстрів виробничого навчання в процесі проектування уроку. Зміст навчання, його значущість для учня є підґрунтям мотиваційної сфери, а тому саме від змісту залежить спрямованість учнівської діяльності, тобто мотиви навчання.
Психологи стверджують, що будь - яка свідома діяльність людини складається з трьох етапів:
Мотиваційно – організаційного(підготовка до виконання певної діяльності з метою досягнення бажаних результатів);
Діяльнісно – виконавчої (здійснення дій, які повинні забезпечити досягнення бажаного результату):
Контрольно – корекційного (порівняння отриманого результату з бажаним і внесення змін у разі їх невідповідності).



Овочі – життєво необхідні продукти харчування. Овочі – основне джерело вітаміну С(капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, помідори), вітамінів груп К (зелені листяні овочі) і В (бобові, капуста), а також мінеральних речовин



Овочі багаті на вуглеводи, які містяться у вигляді цукрів. Ефірні олії надають овочам приємного

аромату, барвники – привабливого вигляду, органічні кислоти разом з цукрами - приємного смаку і сприяють збудженню апетиту.

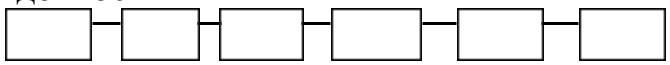
Овочі та гриби в продукції ресторанного господарства мають досить широке використання. З овочів готують страви як для самостійної подачі так і гарніри до м'ясних і рибних страв.

Актуалізація опорних знань учнів.

Перед тим, як приступити до вивчення нового матеріалу, перевіримо ваші теоретичні та практичні знання і вміння.

Отож, перше питання – В якому цеху обробляють овочі? *Очікувана відповідь:* Обробка овочів відбувається в овочевому цеху.

Пригадаймо технологічний процес обробки овочів. Застосуємо гру «Ланцюжок»: потрібно розмістити процес обробки овочівв правільній послідовності



Очікувана відповідь: (Сортування, калібрування, миття овочів, обчищання, промивання, нарізання.)

Пригадаймо, як організувати робоче місце в овочевому цеху?

Очікувана відповідь: на робочих місцях використовують інвентар, пристрої, тару такі самі, як і в овочевих цехах великої потужності. Для доочищення картоплі після механічного обчищення використовують спеціальний стіл, в стільниці якого зроблено поглиблення для короткочасного зберігання обчищеної картоплі у воді, і отвори з жолобками для відходів. Під отворами встановлюють тару відповідно до відходів.

Для обробки капустяних і сезонних овочів робоче місце організовують так само.

На виробничому столі перед працівником розміщують обробну дошку з маркуванням ОС, зліва – тару з обчищеними овочами , справа – середній ніж кухарської трійки , інші ножі, виїмки і інструменти для фігурного нарізування овочів , тару для нарізаних овочів.

На які групи поділяються овочі?

Очікувана відповідь: овочі поділяють на дві групи : вегетативні та плодові.

Дайте характеристику кожній групі овочів.

Очікуванна відповідь: до **вегетативних** овочів належать такі підгрупи :

- **бульбоплоди** – картопля , батат , топінамбур;
- **коренеплоди** – морква , буряк, редиска , редька, ріпа , бруква, петрушка, селера, пастернак ,хрін;
- **капустяні** – капуста білоголова , червоноголова , савойська , цвітна,брюсельська , кольрабі , пекінська.
- **цибулеві** – цибуля ріпчаста, зелена , порей , батун , часник.
- **салатно-шпинатні** – салат, шпинат ,квасок.
- **десертні** – ревінь, спаржа, артишок.
- **пряні** – кріп , естрагон , васильки, майоран ,чабер.

До **плодових** овочів належать:

- гарбузові – огірки,гарбузи,кабачки,патисони,кавуни, дині.
- томатні – томати, баклажани ,стручковий перець.
- бобові - горох, квасоля ,боби.
- зернові – цукрова кукурудза.

Чим цінні овочі?

Очікуванна відповідь: овочі - основне джерело вітаміну С, каротину, вітамінів груп К і В а також мінеральних речовин, зокрема солей калію ,кальцію ,натрію ,фосфору , заліза;вуглеводів.

В овочах також містяться ефірні олії, барвники, азотисті речовини, органічні кислоти, глікозиди.

Які види теплової обробки можна застосувати, щоб приготувати страви з овочів?

Очікуванна відповідь: існують такі види теплової обробки овочів:

1. Припускання.
2. Варіння.
3. Смаження.
4. Тушкування.
5. Запікання.

Які овочі використовують для смаження.?

Очікуванна відповідь: для смаження використовують овочі сирі і попередньо зварені.

Скільки є способів смаження овочів?

Очікувана відповідь: смажать двома способами - основним (у невеликій кількості жиру) і у фритюрі (у великій кількості жиру)).

Який жир використовують для фритюра?

Очікуванна відповідь: для смаження у фритюрі краще використовувати суміш тваринних та рослинних жирів(50% тваринного жируі 50 % олії або відповідно 70% і 30 %) ,а також кулінарний фритюрний жир. Жиру беруть у 4 рази більше, ніж продуктів. Фритюрницю наповнюють жиром наполовинну, оскільки при нагріванні він пінеться.

Повторення домашнього завдання проходить також у вигляді гри «***Технологічний двобій***»

Умови проведення гри: Після вивчення теми здобувачам освіти дається домашнє завдання підготувати 1-2 запитання по темі. Група діліться на бригади. Здобувачі кожної бригади задають перехресні запитання для перевірки знань з технології приготування страв з овочів. Якщо той здобувач освіти, якого питають, не знає відповіді, то відповідає той, хто запитує. Якщо відповідає правильно, задає своє запитання опонентові. Майстер оцінює і правильність відповіді, і оригінальність запитання.

Здобувач, який відповідає правильно на 2 запитання, має право вибрати наступного учасника.

Перелік питань:

1. Які овочі запікають?
2. Яким тепловим обробкам підлягають овочі перед запіканням?
3. Де запікають овочі та при якій температурі?

4. На які 3 групи поділяють страви із запечених овочів?
5. Що роблять із запіканками та бабками з овочів перед запіканням?
6. Що роблять з овочами в соусі перед запіканням?
7. Як приготувати рулет картопляний з м’ясом?
8. Як приготувати картоплю «Герцогиня»?
9. Як приготувати голубці любительські?
10. Технологія приготування грибів у сметанному соусі,запечених.

Гра «Знайди помилку»

Здобувачам освіти дається певний матеріал і в змісті треба знайти і виправити помилки.



Текст: Перед запіканням більшість овочів підлягає тепловій обробці: їх варять, калібрують, тушкують або запікають, а іноді використовують сирими (томати і баклажани). Овочі запікають на решітці або порціонних сковородах, попередньо змащених водою і посипаних сухарями, на сковороді при температурі 180—200 °С до утворення золотистої кірочки на поверхні і температури всередині виробу 50 °С. Страви із запечених овочів поділяють на три групи: овочі, запечені у сметані; крупники; фаршировані овочі. Перед запіканням пудинги, запіканки змащують яйцем або сметаною, а овочі для запікання в соусі посипають тертим салом або меленими сухарями і збризкують маслом.

Текст з виправленням: Перед запіканням більшість овочів підлягає тепловій обробці: їх варять, припускають, тушкують або смажать, а іноді використовують сирими (томати і баклажани). Овочі запікають на листах або порціонних сковородах, попередньо змащених жиром і посипаних сухарями, у жаровій шафі при температурі 250—280 °С до утворення золотистої кірочки на поверхні і температури всередині виробу 80 °С. Страви із запечених овочів поділяють на три групи: овочі, запечені у соусі; запіканки; фаршировані овочі. Перед запіканням пудинги, запіканки змащують яйцем або сметаною, а овочі для запікання в соусі посипають тертим сиром або меленими сухарями і збризкують маслом.

Пояснення нового матеріалу:

А зараз перейдемо до теми сьогоднішнього уроку : «Приготування страв та гарнірів з овочів».

З теорії Ви знаєте, що овочі дуже важливі і життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення.

Наша українська кухня багата стравами з картоплі і різноманітних овочів. Картоплю і донині називають другим хлібом. варять, смажать, припускають, запікають, фарширують, тушкують подають як самостійну страву, так і як гарнір до страв з м’яса, птиці або риби.

Їжа повинна бути різноманітною, збуджувати апетит і приносити людині задоволення. Важлива роль у цьому належить гарнірам, їх оформленню та якісному приготуванню.

Гарніри можуть бути як простими так і комбінованими. Комбінування різних продуктів дає змогу компенсувати недоліки одних перевагами інших і відповідно – кращому засвоєнню їжі.

Готують страви і гарніри з овочів у соусному відділені гарячого цеху. Для смаження використовують як сирі овочі, так і попередньо зварені. Овочі смажать двома способами – основним (у невеликій кількості жиру) і у фритюрі (у великій кількості жиру).

Демонстрація прийомів виконання вправ.

Майстер виробничого навчання демонструє прийоми виконання робіт по приготуванню страв зі смажених овочів

Картоплі смаженої(з сирої): для приготування напівфабрикату картоплю нарізую брусочками, для цього бульби з сирої картоплі нарізую на пластинки 0,7 – 1 см завтовшки і розрізую на брусочки 3- 4 см завдовжки,промиваю у холодній воді, щоб шматочки не склеювались і не прилипали до листа, обсушую, щоб жир не розбризкувався.

Картоплі смаженої у фритюрі: для цього картоплю нарізую соломкою, бульби сирої картоплю великого розміру нарізую на тонкі пластинки 0,2 см завтовшки, складаю одна на одну і шаткую у поперек на смужки 4-5 см завдовжки. Промиваю у холодній воді і добре просушую.



Цибулі фрі: для приготування напівфабрикату ріпчасту цибулю нарізую кільцями, для цього цибулю нарізую на кружальця 0,1 мм завтовшки, які розділяю на кільця, обкачую в борошні.



Кабачків смажених: для приготування напівфабрикату кабачки нарізую кружальцями, солю. Кабачки залишаю на 10 – 15 хвилин, щоб зникла гіркота, потім промиваю і обсушую. Нарізані овочі обкачую у борошні.



Картопляних паличок: для приготування напівфабрикату однакові за величиною бульби обчищеної картоплі кладу у казан шаром не більш як 50 см, заливаю гарячою водою так, щоб вона вкрила картоплю на 1 – 1,5 см, солю, накриваю кришкою, доводжу до кипіння і варю при слабкому кипінні до готовності. Відвар зливаю, картоплю підсушую (посуд накриваю кришкою и ставлю на плиту на 3,5 хвилини на не дуже гаряче місце). Варену картоплю протираю гарячою, охолоджую до температури 50°С, додаю сирі яйця, картопляний крохмаль, частину дрібно нарізаної зелені петрушки і добре перемішую. З

підготовленої маси формую валики 1- 1,5 см завтовшки, нарізую їх 12 см завдовжки.



Зраз «Запорізьких»: для приготування напівфабрикату білоголову капусту нарізую соломкою,для цього капусту розрізую на 4 – 6 частин, з кожної частини вирізую внутрішній качан. Потім дрібно шаткую і припускаю в підсоленій воді до на пів готовності, охолоджую, віджимаю, додаю сирі яйця, борошно і перемішую.

Із капустяної маси формую кружальця по 2 штуки на порцію. На середину кружалець кладу начинку, з'єдную їх краї так, щоб начинка була в середині виробу, і надаю їм овальну форму. Потім виріб змочую в яйцях.

Приготування начинки: сире м'ясо пропускаю крізь м'ясорубку з двома решітками. Начинку кладу на змащений жиром глибокий лист, шаром не більше як 3 см, і періодично помішуючи обсмажую до готовності в жаровій шафі. Потім сік, який виділився з м'яса, зливаю і готую на ньому білий соус.

Обсмажене м'ясо змішую з пасерованою цибулею і ще раз ю крізь м'ясорубку з дрібною решіткою, додаю білий соус, сіль, перець, дрібно нарізану зелень і перемішую.

Шніцеля капустяного: для приготування напівфабрикату оброблену капусту відварю до на пів готовності в підсоленій воді, розбираю на листки, відбиваю їх, солю. На середину кожного листка кладу начинку і загортаю у вигляді конверта, надаю овальної форми, панірую у борошні, змочую у яйцях.

Приготування начинки: ріпчасту цибулю нарізую дрібними кубиками, для цього цибулю розрізую у здовж навпіл, нарізую на пластинки 0,3 см завтовшки, потім у поперек ріжу на кубики.

Морквяники з яблуками: для приготування напівфабрикату яблука обчищаю, видаляю серцевину і припускаю. Моркву обчищаю і варю. Варену моркву і припущені яблука протираю, додаю цукор, сіль і прогріваючи вводжу манну крупу. Охолоджену масу заправляю ванільним цукром, добре перемішую, надаю їй форми батончика 6 см завтовшки, нарізую у поперек, панірую в борошні, формую у вигляді биточків 1,5 см завтовшки.

Оладки з кабачків: для приготування напівфабрикату кабачки обчищаю від шкірочки і насіння, нарізую шматочками, пропускаю крізь м'ясорубку, додаю борошно, яйця, сіль, цукор, соду і добре перемішую.

Після приготування напівфабрикатів переходимо з учнями в гарячий цех для приготування гарнірів і страв з овочів.

Звертаю увагу учнів на те що гарячий цех умовно поділяють на супове і соусне відділення. Соусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів, соусів, гарячих напоїв. При цьому деякі види обладнання використовуються обома відділеннями(плити, казани, електросковорода та ін..). **(додаток №6)**

Розпочинаємо доводити до готовності напівфабрикати з овочів.

1. **Картоплі смаженої (з сирої):** підготовлену картоплю кладу на сковороду з розігрітим жиром, шаром 4 см і смажу, періодично помішуючи, до утворення рум'яної кірочки, солю і продовжую смажити до готовності.
   Перед подаванням картоплю поливаю розтопленим маргарином, посипаю зеленню.
2. **Картоплі смаженої(у фритюрі):** підготовлену картоплю кладу у киплячий жир(t 180^{o}C) і смажу до утворення рум'яної кірочки. Смажену картоплю виймаю шумівкою, кладу у друшляк для стікання жиру, посипаю дрібною сіллю і струшую.
   Картоплю кладу на тарілку, застелену паперовою серветкою, посипаю зеленню і поливаю розтопленим маслом.
3. **Цибуля фрі:**Підготовлену цибулю, обкочену в борошні смажу у фритюрі 3 хвилини до утворення золотистої кірочки. Смажену цибулю виймаю шумівкою, кладу у друшляк, даю стекти жиру, не солю.
   Можна подати як гарнір до м'яса смаженого домашньої ковбаси.
4. **Кабачки смажені:**Підготовлені напівфабрикати з кабачків, обкачані у борошні, обсмажую з двох боків на сковороді з жиром. Кабачки доводять до готовності в жареній шафі.
   Перед подаванням кабачки поливаю сметаною, посипаю дрібно нарізаною зеленню.
5. **Картопляні палички:** Підготовлений напівфабрикат смажу основним способом на сковороді з розігрітим жиром до утворення рум'яної кірочки.
   Перед подаванням викладаю у тарілку гіркою, поливаю вершковим маслом, посипаю подрібненою зеленню петрушки
6. **Зрази Запорізькі:** Підготовлені напівфабрикати смажу з обох боків основним способом на сковороді з розігрітим жиром.
   Подаю з маслом вершковим по 2 штуки на порцію.
7. **Шніцель капустяний:** підготовлений напівфабрикат смажу основним способом на сковороді розігрітим жиром.
   Перед відпускання шніцель кладу в тарілку і поливаю вершковим маслом.
8. **Морквяники з яблуками:** підготовлений напівфабрикат обсмажую на сковороді з розігрітим жиром з обох боків.
   Перед подаванням з боку підливаю сметану.
9. **Оладки з кабачків:** підготовлену масу викладаю ложкою на добре розігріту з жиром сковороду і смажу з обох боків.
   При подачі оладки поливаю вершковим маслом.
   Після особистого мною показу приготування страв розбираємо з учнями вимоги до якості та правила відпуску страв:

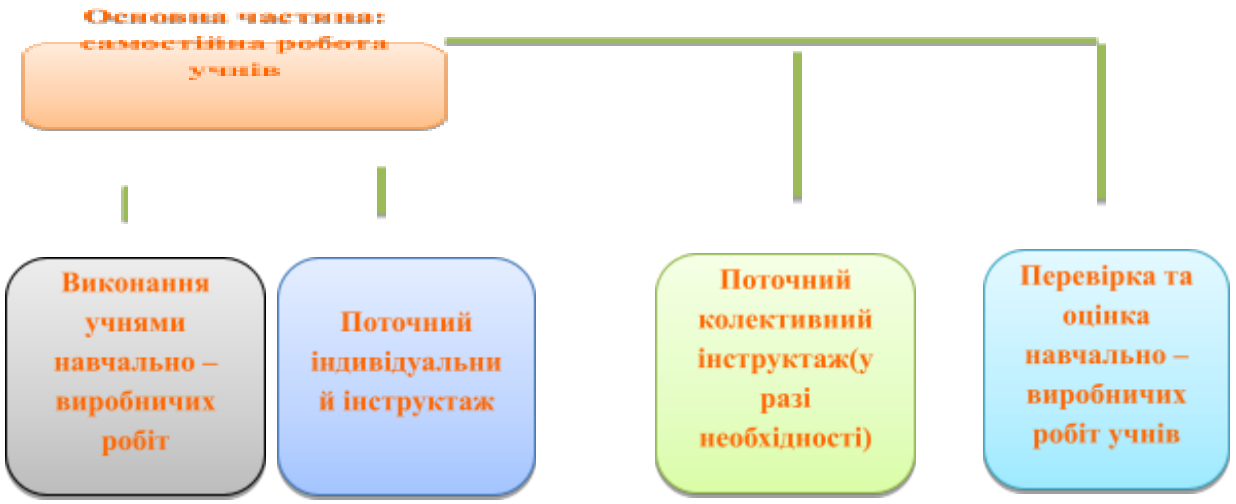
Звертаю увагу учнів на вимоги до якості готових страв:

- форма нарізування однакова, яка зберігається
- консистенція – в середині смажених овочів м'яка, кірочка м'яка
- смак і запах характерний для смажених овочів
- колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору: капусти, кабачків – світло – коричневого.

Страви з овочів правильної форми без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі – колір властивий овочам і начинка, з яких приготовлена страву., не тягуча, у виробах з вареної картоплі без грудочок не протертої картоплі.

Після розбирання вимог до якості страв і гарнірів смажених овочів необхідно заповнити**(додаток №7)**

III. Поточний інструктаж.



Для відпрацьовування учнями завдань, розподіляю їх на три бригади, кожній бригаді роздаю по три страви і визначаю час виконання:

Перша бригада – *«Картопля смажена з сирої», «Кабачки смажені», «Шніцель капустяний»*

Друга бригада – *«Картопля смажена у фритюрі», «Картопляні палички», «Морквяники з яблуками»*

Третя бригада– *«Цибуля фрі», «Зрази запорізькі», «Оладки з кабачків».*

Методика проведення поточного інструктажу

Основна частина заняття – вправи - передбачає формування (відпрацювання) нових способів їх виконання і застосування (закріплення, розвиток, поглиблення) основних способів виконання.

Під час опрацювання нових способів виконання вправ майстер організує виконання вправ і прийомів, здійснює індивідуальне і колективне інструктування учнів, повторно показує і роз'яснює прийоми на робочих місцях.

Значне місце посідає робота з документацією. Елементи дидактичної структури заняття, що стосуються закріплення, розвитку і поглиблення учнями засвоєних вправ, у діяльності майстра основуються на організації вправ та виконанні трудових операцій, управлінні технологічними процесами. Майстер скеровує свої зусилля на забезпечення якості і продуктивності навчально-виробничої праці учнів,

стимулює їх до самостійності і самоконтролю в роботі, заохочує до творчого виконання завдань.

Поточне інструктування проводиться майстром виробничого навчання переважно індивідуально у формі цільових обходів робочих місць учнів.

Перший обхід проводиться після вступного інструктажу і розміщення учнів по робочих місцях. Майстер перевіряє, чи всі учні приступили до роботи. Якщо ні, то з'ясовує, що заважає учням розпочати роботу.

Під час другого обходу майстер з'ясовує правильність організації робочих місць, ступінь засвоєння учнями показаних прийомів, раціональне використання матеріалів, інструментів, дотримання правил охорони праці.

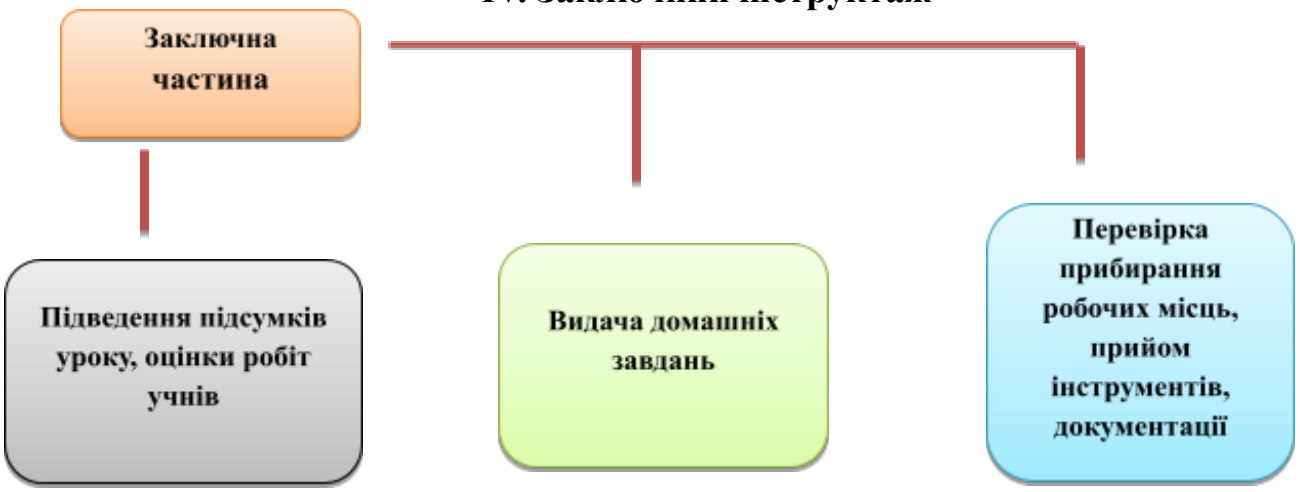
Наступні цільові обходи проводяться під час виконання учнями вправ. Тут увага майстра зосереджується на роботі кожного учня, але особливо на діяльності слабких учнів. Виявивши помилкові дії учня, майстер додатковими запитаннями допомагає йому самому знайти свою помилку і відшукати шляхи її усунення.

Якщо при виконанні вправ помилкок припускається значна частина учнів групи, майстру слід провести додатковий колективний інструктаж. Він припиняє роботу всіх учнів і проводить додаткові роз'яснення. Допущенні помилки, причини і способи їх усунення аналізуються разом із учнями. При цьому повторно показуються і роз'яснюються недостатньо засвоєнні учнями трудові прийоми**.**

інструктажі на робочих місцях.

Майстер повинен фіксувати увагу на роботі кожного здобувача освіти, особливо на діяльності найслабших. Виявивши помилки в діях, майстер навідними запитаннями допомагає здобувачеві самому знайти шляхи їх виправлення.

IV. Заключний інструктаж



Заключний інструктаж – підведення підсумків виконання учнями трудових завдань з використанням сукупності методів виробничого навчання, які застосовувались на уроці; об'єктивне оцінювання підсумків їх практичної діяльності

Основна мета цього інструктажу - на основі фіксації досягнень і недоліків показати учням, чому вони навчилися на уроці, оцінити рівень їх досягнень і творчої активності.

Майстер аналізує, як пройшло заняття, яких навчальних результатів досягла група і окремі учні; вказує на помилки, порушення трудової і технологічної дисципліни.

Головне – зорієнтувати учнів на закріплення успіхів і подолання допущених недоліків у наступній роботі. Значне місце під час проведення підсумку заняття має бути відведене аналізу дотримання учнями правил охорони праці. Оцінювання робіт відбувається, насамперед, з урахуванням їх якості і термінів виконання. Виставлені учням оцінки майстер обов'язково повідомляє.

Проведення заключного інструктажу передбачає**: (додаток №5)**

- аналіз уміння учнів застосовувати нову навчальну інформацію, яку отримали на уроці;
- аналіз причин помилок учнів та застосовування засобів їх усунення;
- повідомлення та обґрунтування оцінок, отриманих учнями на уроці;
- аналіз додержання вимог охорони праці, організації робочих місць учнів;
- розглядання випадків нераціонального використання урочного часу;
- видача домашнього завдання з інструкцією про способи його виконання **(додаток №6)**

Додток 1

Роздатковий матеріал

Технологічна картка

“Картопля смажена (з сирої)”

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	483	362	7245	5430
Кулінарний жир	25	25	375	375
Сіль	3	3	45	45
Маса смаженої картоплі	-	250	-	3750
Сметана	20	20	300	300
Вихід	-	270	-	4050

Підготовка сировини

Картоплю перебираємо, сортуємо, промиваємо і нарізаємо брусочками. Для цього (сиру картоплю нарізають на пластинки завтовшки 0.7 – 1.0 см и розрізують на брусочки завдовжки 3 – 4 см), промивають в холодній воді, щоб шматочки не склеювались та обсушують.

Технологія приготування

Підготовлену картоплю кладуть на сковороду або лист з розігрітим жиром шаром 3 – 4 см та смажать, періодично помішуючи до утворення рум’яної скоринки, солять та продовжують смажити до готовності. Якщо картопля повністю не просмажилась, її доводять до готовності в жаровій шафі.

Вимоги до якості

Правильна форма нарізки та правильна ступінь просмажування картоплі.

Правила відпуску

Перед подаванням картоплю поливають сметаною, посипають зеленню. Окремо можна подати свіжі, солоні або мариновані огірки. томати, салат з свіжої або квашеної капусти

Інструкційно – технологічна картка “Картопля смажена (з сирої)”

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль виконання операцій, дотримання правил техніки безпеки	Вимоги до якості	Можливі дефекти	Способи усунення
Сковорідка  **Ніж**  **Дошка**  **Піч** 	Картопля Кулінарний жир Сіль Маса смаженої картоплі: Зелень Сметана 	**483** **25** **3** **-** **3** **20** **-**	**362** **25** **3** **250** **2** **20** **270**	**1.Організувати робоче місце.** **2.Підготувати картоплю** **3.Приготування** **4. Відпуск**	**Правильно організувати робоче місце**.Сиру картоплю нарізають брусочками (сиру картоплю нарізають на пластинки завтовшки 0.7 – 1.0 см и розрізують на брусочки завдовжки 3 – 4 см), промивають в холодній воді, щоб шматочки не склеювались та обсушують. Підготовлену картоплю кладуть на сковороду або лист з розігрітим жиром шаром 3 – 4 см та смажать, періодично помішуючи до утворення рум’яної скоринки, солять та продовжують смажити до готовності. Якщо картопля повністю не просмажилась, її доводять до готовності в жаровій шафі.	  +    + 	Правильно організувати робоче місце, підходи до робочого столу мають бути вільними. Необхідно слідкувати за правилами Т/Б, дотримуватись санітарних правил, обережно поводитись з обладнанням, стежити за дотриманням пропорцій.	Правильна форма нарізки та правильна ступінь просмажування картоплі.	Картопля пересмажена	Треба своєчасно слідкувати за вогнем та не забувати інколи її обережно перевертати

Технологічна картка

“Картопля смажена у фритюрі”

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	533	400	7995	6000
Кулінарний жир	32	32	489	480
Маса смаженої картоплі	-	200	-	3000
Масло вершкове	310	10	4650	1500
Сіль	-	3	-	45
Вихід		210		3150

Підготовка сировини

Картоплю перебираємо, промиваємо, обчищаємо від шкірки, промиваємо і нарізаємо соломкою. Для цього (бульби сирої картоплі великого розміру нарізують на тонкі пластинки 0.2 см завтовшки, складають одна на одну і шаткують у поперек на смужки 4 – 5 см завдовжки). Промивають у холодній воді і добре обсушують.

Технологія приготування

Кладуть у киплячий жир (температура 170 – 180) і смажать до утворення рум’яної скоринки. Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують.

Вимоги до якості

Правильна форма нарізки та правильна ступінь просмажування картоплі. Картопля не повинна бути занадто жирною.

Правила відпуску

Картоплю кладуть на тарілку. Застелену паперовою серветкою, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маслом.

Інструкційно – технологічна картка «Картопля смажена у фритюрі»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способи усунення
Сковорідка  Ніж  Дошка  **Фритюрниця** 	**Картопля** **Кулінарний жир** **Сіль** **Маса смаженої картоплі:** **Зелень** **Сметана** 	**533** **34** **3** **-** **10** **-**	**400** **32** **3** **200** **10** **210**	**1. Організувати робоче місце.** **2. Підготувати картоплю.** **3. Приготування.** **4. Відпуск.**	Правильно організувати робоче місце. Нарізану соломкою (бульби сирої картоплі великого розміру нарізують на тонкі пластинки 0.2 см завтовшки, складають одна на одну і шаткують у поперек на смужки 4 – 5 см завдовжки). Промивають у холодній воді і добре обсушують. Кладуть у киплячий жир (температура 170 – 180) і смажать до утворення рум'яної скоринки. Смажену картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують. Картоплю кладуть на тарілку. Застелену паперовою серветкою, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маслом.	  +    + 	Правильно організувати робоче місце, підходи до робочого столу мають бути вільними. Необхідно слідкувати за правилами Т/Б, дотримуватись санітарних правил, обережно поводитись з обладнанням, стежити за дотриманням пропорцій.	Правильна форма нарізки та правильна ступінь просмажування картоплі.	Картопля пересмажена	Треба своєчасно слідкувати за вогнем та не забувати інколи її обережно перевертати

Технологічна картка

«Цибуля фрі» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Цибуля ріпчаста	280	200	4200	3000
Борошно	12	12	180	180
Олія	25	25	375	375
Сіль	3	3	45	45
Вихід	-	150	-	2250

Підготовка сировини

Цибулю сортують, відрізають денце і зав'язь, обчищають сухе листя і промивають у холодній воді.

Технологія приготування

Ріпчасту цибулю нарізують кільцями,обкачують в борошні і смажать у фритюрі 3-5 хв до утворення золотистої кірочки. Смажену цибулю виймають шумівкою,кладуть у друшляк,дають стекти жиру,не солять.

Вимоги до якості

Консистенція - кірочка хрумка.

Колір – світло-коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

Смак і запах характерний для смаженої цибулі.

Правила відпуску

Подають як гарнір до м`яса смаженого,домашньої ковбаски.

Інструкційно – технологічна картка «Цибуля фрі» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	С ус
Ніж  **Обробна дошка**  **Фритюрниця**  **шумівка** 	Цибуля  Борошно  Олія  Сіль Вихід	280 12 25 3 -	200 12 25 3 150	**1.Нарізати цибулю** **2.Приготувати** **3.Підготувати до відпуску** **4. Відпуск**	1.Ріпчасту цибулю нарізують кільцями,обкачують в борошні 2.Смажать у фритюрі 3-5 хв до утворення золотистої кірочки. 3.Смажену цибулю виймають шумівкою,кладуть у друшляк,дають стекти жиру;не солять	  	Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні. Слідкувати за технікою безпеки,дотримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,дотримуватися правил при смаженні;стежити за дотриманням пропорцій.	Консистенція - кірочка хрумка. Колір – світло-коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору овочів. Смак і запах характерний для смаженої цибулі.	Недосмажена цибуля	Досма

Технологічна картка

« Кабачки смажені» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	374	299	5610	4485
Борошно пшеничне	5	5	75	75
Кулінарний жир	10	10	150	150
Сіль	3	3	45	45
Маса смажених кабачків	200	200	3000	3000
Сметана	20	20	300	300
Вихід		220		3300

Підготовка сировини

Кабачки промивають, відрізають плодоніжку, обчищають шкірку.

Технологія приготування

Підготовлені кабачки нарізують кружальцями,солять. Нарізані овочі обкачують у борошні і обсмажують з обох боків.

Вимоги до якості

Консистенція-всередині м`яка,кірочка хрумка.

Смак і запах характерний для смажених овочів.

Колір-світло – коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору кабачків.

Правила відпуску

Перед подаванням овочі поливають сметаною і посипають дрібно нарізаною зеленню. Подають як самостійну страву і як гарнір.

Інструкційно – технологічна картка «Кабачки смажені» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж  **Обробна дошка**  **Пательня** 	Кабачки 	374	299	**1.Підготувати робоче місце**	1.Розташувати обробну дошку та ніж на столі 2.Підготовлені кабачки нарізують кружальцями,солять 3.Нарізанні овочі обкачують у борошні і обсмажують з обох боків.	  	Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні. Слідкувати за технікою безпеки,дотримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,дотримуватися правил при смаженні,;стежити за дотриманням пропорцій.	Консистенція-всередині м`яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір-світло – коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору кабачків.	Недосолені кабачки Недосмажені кабачки	Досолити Досмажити
	Борошно 	5	5	**2.Нарізати**						
	пшеничне	10	10	**3.Засмажити**						
	Кулінарний жир 			**4. Відпуск**						
	Сіль	3	3							
	Маса смажених кабачків	-	200							
	Сметана	20	20							
	 Вихід		220							

Технологічна картка

«Картопляні палички» В.С. Доцяк «Ураїнська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картопля	266	200	3990	3000
Яйця	0,3шт	13гр	150	195
Крохмаль картопляний	20	20	300	300
Зелень	3	3	45	45
Маса н/ф	230	230	3450	3450
Жир	15	15	225	225
Масло вершкове	10	10	150	150
Сіль	3	3	45	45
Вихід:	-	210	-	3150

Підготовка сировини

Картоплю обчищаємо від шкірки, промиваємо.

Зелень сортують, видаляють зіпсоване пожовкле зів'яле листя і миють у великій кількості води, потім у проточній, складають у друшляк, даючи стекти воді.

Технологія приготування

Обчищену картоплю кладуть у казан шаром не більш як 50 см, заливають гарячою водою так, щоб вона вкрила картоплю на 1-1,5 см, солять, накривають кришкою, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні до готовності. відвар зливають, картоплю підсушують.

Варену картоплю протирають гарячою,охолоджують до температури 40 -50 °С,додають сирі яйця,картопляний крохмаль,частину дрібно нарізаної зелені петрушки і добре перемішують. З підготовленої маси формують валики 1-1.5 см завтовшки,нарізують їх 12-15 см завдовжки і смажать основним способом до утворення рум`яної кірочки.

Вимоги до якості

Консистенція – м`яка,кірочка хрумка.

Смак і запах характерний смаженій картоплі.

Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.

Правила відпуску Перед подаванням викладають у тарілку гіркою,поливають вершковим маслом,посипають подрібненою зеленню петрушки.

Інструкційно – технологічна картка «Картопляні палички» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способ усунен
Протиральна машина  **Ніж**  **Обробна дошка**  **сковорідка**  **холодильник** 	Картопля  Яйця  Крохмаль картопляний  Зелень  Маса н \ф Жир  Масло вершкове  Вихід	266 0,3шт 20 3 - 15 10	200 13 20 2 230 15 10 210	**1.Протерти картоплю** **2.Додати інгредієнти** **3.Приготувати валики** **4.Обсмажити**	**1. Варену картоплю протирають гарячою,охолоджують до температури 40 -50 °С** **2.Додають сирі яйця,картопляний крохмаль,частину дрібно нарізаної зелені петрушки і добре перемішують.** **З. З Підготовленої маси формують валики 1-1.5 см завтовшки,отримують їх 12-15 см завдовжки.** **4.Смажать основним способом до утворення рум`яної кірочки.**	   	Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні. Слідкувати за технікою безпеки,отримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,отримуватися правил при смаженні,рубці;стежити за дотриманням пропорцій.	Консистенція – м`яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний смаженій картоплі. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.	Недодали яйця Недосмажена картопля	Додати яй Досмажит

Технологічна картка

«Зрази Запорізькі» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста білоголова свіжа	125	100	1875	1500
Борошно пшеничне	8	8	120	120
Яйця	10	10	150	150
Капустяна маса		105		1575
Для начинки:				
Свинина(котлетне м`ясо)	65	55	975	825
Цибуля ріпчаста	7	6	105	90
Маргарин столовий	6	6	90	90
Сіль	3	3	45	45
Маса смажених зраз		135		2025
Масло вершкове	5	5		75
Вихід:		140		2100

Підготовка сировини

Капусту обчищають, видаляють внутрішній качан ножем.

Цибулю сортують, відрізають денце і зав'язь, обчищають сухе листя і промивають у холодній воді.

Зелень петрушки перебирають, видаляють пожовкле і в'яле листя, відрізають корінці, промивають кілька разів у великій кількості води.

Яйця - перед використанням обов'язково обробляють. У окремому приміщенні яйця укладають у решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді – 10 хв; у разі потреби яйця миють волосяними щітками, потім корзину з яйцями занурюють у другу ванну з 2% - ним розчином хлорного вапна на 5 хв. У третій ванні яйця витримують в 2%-ному розчині кальцинованої солі, у четвертій – ополіскують проточною холодною водою. Після промивання яйця викладають на лотки або в інший чистий посуд.

Масло вершкове зачищають. М`ясо помити,порізати.

Технологія приготування

Капусту нарізують соломкою і припускають в підсоленій воді до напівготовності,охолоджують,віджимають,додають сирі яйця,борошно і перемішують.

Із капустяної маси формують кружальця по 2 шт. на порцію. На середину кружалець кладуть начинку,з`єднають їх краї так,щоб начинка буда всередині виробу,і надають їм овальної форми. Потім виріб змочують в яйцях і смажать з обох боків.

Приготування начинки:Сире м`ясо пропускають крізь м`ясорубку з двома решітками. Начинку кладуть на змащений жиром глибокий лист,шаром не більш як 3 см,і,періодично помішуючи,обсмажують до готовності в жаровій шафі. Потім сік,який виділився з м`яса,зливають і готують на ньому білий соус.

Обсмажене м`ясо змішують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають крізь м`ясорубку з дрібною решіткою,додають білий соус,сіль,перець,дрібно нарізану зелень і перемішують.

Вимоги до якості

Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка.
Смак і запах характерний для капусти та м`яса.
Колір – світло – коричневий.

Правила відпуску.

На тарілку кладуть «Зрази запорізькі» по 2 штуки на порцію, прикрашають зеленню петрушки

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня» «Оладки з кабачків»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	200	160	3000	2400
Борошно пшеничне	40	40	600	600
Яйця	15	15	225	225
Цукор	5	5	75	75
Сіль	3	3	45	45
Сода	0.1	0.1	1.5	1.5
Маргарин столовий	11	11	165	165
Маса готових оладок	200	200	3000	3000
Масло вершкове	10	10	150	150
Вихід		210		3150

Підготовка сировини

Кабачки промивають, відрізають плодоніжку, обчищають шкірку.

Яйця - перед використанням обов'язково обробляють. У окремому приміщенні яйця укладають у решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді – 10 хв; у разі потреби яйця миють волосяними щітками, потім корзину з яйцями занурюють у другу ванну з 2% - ним розчином хлорного вапна на 5 хв. У третій ванні яйця витримують в 2%-ному розчині кальцинованої солі, у четвертій – ополіскують проточною холодною водою. Після промивання яйця викладають на лотки або в інший чистий посуд.

Масло вершкове зачищають

Технологія приготування

Підготовлені кабачки нарізують шматочками,пропускають крізь м`ясорубку,додають борошно,яйця,сіль,цукор,соду і добре перемішують. Якщо маса густа,додають молоко. Підготовлену масу викладають ложкою на добре розігріту з жиром сковороду і смажать з обох боків.

Вимоги до якості

Консистенція м`яка, хрумка.
Смак і запах характерний для смажених оладок.
Колір – світло – коричневий.

Правила відпуску

При подачі оладки кладуть на тарілку, зверху поливають вершковим маслом, прикрашають зеленню петрушки.

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способи усунення
Ніж  Обробна дошка  м`ясорубка  миска  ложка  сковорода 	Кабачки  Борошно пшеничне  Яйця  Цукор  Сода  Маргарин столовий  Маса готових оладок	200 40 15 5 0,1 11 - 10 3	160 40 15г 5 0,1 11 200 10 3 210	**1. Підготовити робоче місце** **2. Пропустити кабачки** **3. Додати інгредієнти** **4. Обсмажити**	1.Розташувати посуд на столі 2.Підготовлені кабачки нарізують шматочками,пропускають крізь м`ясорубку. 3.додають борошно,яйця,сіль,цукор,соду і добре перемішують. Якщо маса густа,додають молоко. 4.Підготовлену масу викладають ложкою на добре розігріту з жиром сковороду і смажать з обох боків.	  	Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні. Слідкувати за технікою безпеки,дотримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,дотримуватися правил при смаженні,рубці;стежити за дотриманням пропорцій.	Консистенція – м`яка, хрумка. Смак і запах характерний для смажених оладок. Колір – світло – коричневий.	Мало цукру Недосмажені оладки	Додати цукор Досмажити

Масло
вершкове



Сіль
Вихід

Інструкційно – технологічна картка «Оладки з кабачків» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Інструкційна картка

Тема:Приготування страви «Оладки з кабачків»

Найменування	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Кабачки	200	160	Консистенція – м`яка, хрумка.
Борошно пшеничне	40	40	
Яйця	0,5	15	Смак і запах характерний для смажених оладок.
Цукор	5	5	
Сода	0,1	0,1	
Маргарин столовий	11	11	Колір – світло – коричневий.
Маса готових оладок	-	200	
Масло вершкове	30	30	
Вихід:		210	

Приготування «Оладки з кабачків»

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1.Підготовити робоче місце	1.Розташувати посуд на столі	1.Правильно розташувати
2.Пропустити кабачки	2.Підготовлені кабачки нарізують шматочками,пропускають крізь м`ясорубку	2.Бути обережним при роботі з м`ясорубкою
3.Додати інгредієнти	3. Додають борошно,яйця,сіль,цукор,соду і добре перемішують. Якщо маса густа,додають молоко.	3.Додримуватися пропорцій
4.Обсмажити	4. Підготовлену масу викладають ложкою на добре розігріту з жиром сковороду і смажать з обох боків.	4.Бути обережним при роботі зі сковородою
5.Відпуск	5.При подачі оладки поливають вершковим маслом.	5.Додримуватися пропорцій

Технологічна картка
«Шніцель капустяний фаршированний» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свіжа	200	160	3000	2400
Борошно пшеничне	5	5	75	75
Яйця	20	20	300	300
Масло вершкове	12	12	180	180
Яйця	40	40	600	600
Зелень петрушки	7	5	105	75
Сіль	3	3	45	45
Перець	0.02	0.02	0.3	0.3
Маса н\ф	235	235	3525	3525
Маса готової страви	200	200	3000	3000
Масло вершкове	10	10	150	150
Вихід		200\10		3000\150

Підготовка сировини

Капусту обчищають, видаляють внутрішній качан ножем.

Цибулю сортують, відрізають денце і зав'язь, обчищають сухе листя і промивають у холодній воді.

Зелень петрушки перебирають, видаляють пожовкле і в'яле листя, відрізають корінці, промивають кілька разів у великій кількості води.

Яйця - перед використанням обов'язково обробляють. У окремому приміщенні яйця укладають у решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді – 10 хв; у разі потреби яйця миють волосяними щітками, потім корзину з яйцями занурюють у другу ванну з 2% - ним розчином хлорного вапна на 5 хв. У третій ванні яйця витримують в 2%-ному розчині кальцинованої солі, у четвертій – ополіскують проточною холодною водою. Після промивання яйця викладають на лотки або в інший чистий посуд.

Масло вершкове зачищають

Технологія приготування

Оброблену капусту відварюють до на пів готовності в підсоленій воді,розбирають на листки,відбивають їх,солять. На середину кожного листка кладуть начинку і загортають у вигляді конверта,надають овальної форми,панірують у борошні,змочують у яйці. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом.

Приготування начинки:ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками,підсмажують на вершковому маслі,додають січені варені яйця,сіль,зелень петрушки,збиті сирі яйця і добре перемішують.

Вимоги до якості

Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка.
Смак і запах характерний для капусти та м`яса.
Колір – світло – коричневий.

Правила відпуску

Перед відпусканням шніцель кладуть в тарілку і поливають вершковим маслом. Прикрашають зеленню петрушки.

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способи усунення
Каструля  **Обробна дошка**  **Ніж**  **Миска**  **Тарілка**  **сковорода**  **піч** 	Капуста свіжа  Борошно пшеничне  Яйця  Масло вершкове  Яйця Зелень петрушки  Сіль  Перець  Маса н\ф Маса готової страви	200 5 20 12 40 7 3 0.02 235 200 10	160 5 20 12 40 5 3 0.02 235 200 10 200/10	**1.Підготувати робоче місце** **2.Підготувати капусту** **3.Приготувати начинку** **4.Приготувати н/ф** **5.Приготувати страву**	1.Розташувати посуд на столі 2.Оброблену капусту відварюють до на пів готовності в підсоленій воді,розбирають на листки,відбивають їх,солять. 3. Ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками,підсмажують на вершковому маслі,додають січені варені яйця,сіль,зелень петрушки,збиті сирі яйця і добре перемішують. 4. На середину кожного листка кладуть начинку і загортають у вигляді конверта,надають овальної форми,панірують у борошні,змочують у яйці. 5. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом.	   	Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні. Слідкувати за технікою безпеки,дотримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,дотримуватися правил при смаженні,;стежити за дотриманням пропорцій.	Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м`яса. Колір – світло – коричневий.	Недосолений фарш Недостатньо панірovки	Досолити Змочити ще у паніровці

молоток для відбивання 	Масло вершкове Вихід



Інструкційно - технологічна картка «Шніцель капустяний фаршированний» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Технологічна картка

«Моркв`яники з яблуками» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Найменування	1 порція		15 порцій	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морква	144	115	2160	1725
Яблука свіжі	71	50	1065	750
Цукор	5	5	75	75
Крупа манна	15	15	225	225
Цукор ванільний	0.1	0.1	1.5	1.5
Сіль	2	2	10	10
Борошно	10	10	150	150
Маса н\ф		180		2700
Маргарин столовий	10	10	150	150
Маса готових моркв`яників		150		2250
Сметана	30	30	450	450
Вихід:		180		2700

Підготовка сировини

Моркву сортуємо, видаляють зіпсовану; зрізують бадилля, промивають, обчищають. Яблука обчищають,видаляють серцевину.

Технологія приготування

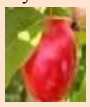
Яблука припускають,моркву варять. Варену моркву і припущені яблука протирають,додають цукор,сіль і,прогріваючи вводять манну крупу. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром,добре перемішують,надають їй форми батончика 5 – 6см завтовшки,нарізують упоперек,панірують в борошні,формують у вигляді биточків 1.5 см завтовшки і обсмажують з обох боків. Моркв`яники можна готувати без ванільного цукру.

Вимоги до якості

Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м`яса. Колір – світло – коричневий.

Правила відпуску

На тарілку кладуть морквяники, збоку підливають сметану, прикрашають зеленню.

Посуд та інвентар	Набір сировини	Брутто	Нетто	Послідовність виконання	Інструкційні	Вказівки	Самоконтроль правильності виконання операцій, дотримання правил Т/Б	Вимоги до якості сировини н/ф, готової продукції.	Можливі дефекти	Способи усунення
Обробна дошка  **Ніж**  **Протирочна машина**  **Каструля**  **Миска**  **Сковорідка** 	Морква  Яблука свіжі  Цукор  Крупа манна  Цукор ванільний  Борошно  Маса н\ф Маргарин столовий  Маса готових моркв`яників	144 71 5 15 0.1 2 10 10 30	115 50 5 15 0.1 2 10 180 150 30 180	**1.Підготувати робоче місце** **2.Підготувати моркву та яблука** **3.Приготувати н\ф** **4.Приготувати моркв`яники**	1.Розташувати зручно посуд. 2. Яблука припускають,моркву варять. Варену моркву і припущені яблука протирають 3. Додають цукор,сіль і,прогріваючи вводять манну крупу. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром,добре перемішують,надають їй форми батончика 5 – 6см завтовшки,нарізують упоперек,панірують в борошні,формують у вигляді биточків 1.5 см завтовшки 4. Обсмажують з обох боків. Моркв`яники можна готувати без ванільного цукру	    	**Правильно організувати робоче місце,підходи до робочого місця мають бути вільні.** **Слідкувати за технікою безпеки,дотримуватися санітарних правил,обережно поводитись з ножем,дотримуватися правил при смаженні,;стежити за дотриманням пропорцій.**	**Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка.** **Смак і запах характерний для капусти та м`яса.** **Колір – світло – коричневий.**	**Недоварена морква** **Недостатньо сметани**	**Доварити** **Додати**

піч



Сметана



Вихід:

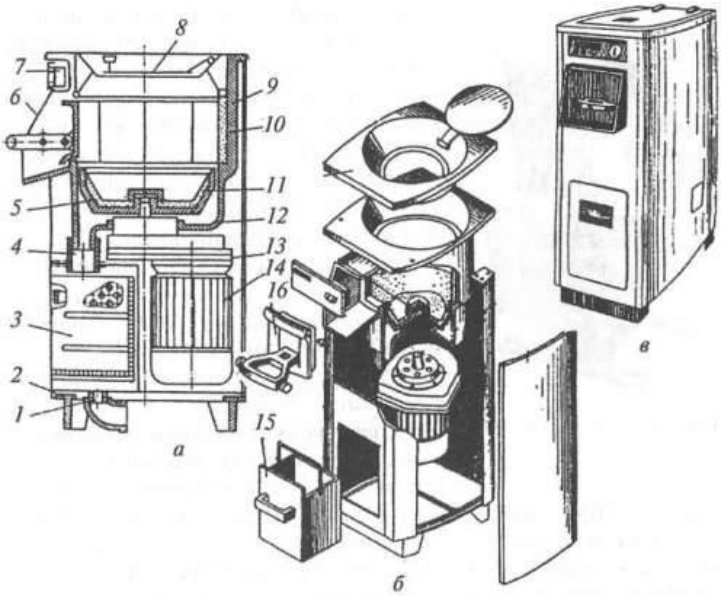
Інструкційно - технологічна картка « Моркв`яники з яблуками» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Додаток 2

Устаткування підприємств готельно – ресторанного бізнесу

Картоплечистка

Картоплечистки типу МОК-125 (мал. 6.1) складається з основи 2, на якому кріпиться у верхній частині камера обробки, а в нижній частині - машинне відділення. Робоча камера циліндричної форми 9 покрита всередині абразивними сегментами 10. Зверху для завантаження продуктів камера забезпечена відкидною кришкою 8, а для розвантаження очищених овочів на передній панелі знаходиться розвантажувальний лоток 6, закриваємо дверцятами з ексцентриковим закрепом 16. На дні камери знаходиться тарілкоподібної форми терочний диск 11, покритий абразивним сегментом 5. Всередині камери у верхній частині розташований розбризкувач, шлангом приєднується до водопроводу. У машинному відділенні вертикально встановлено електродвигун 14, який за допомогою одноступінчастого зубчастого редуктора 13 передає обертання на терочний диск. У нижній частині передньої панелі знаходиться камера відходів 3, забезпечена висувним збіркою мезги 15, а у верхній частині - пульт управління 7.





Принцип дії. При включенні машини терочний диск починає обертатися. Вступники зверху бульби потрапляють на поверхню обертового теркового диска і також починають обертатися. При цьому бульби труться про



абразивну поверхню теркового диска і стінок камери. Під дією сили тертя шкірка з бульб знімається, а що надходить з розбризкувача йоду змиває мезгу на дно 12 камери, звідки вона через гумо - вий випускний патрубок 4 потрапляє в камеру відходів. Вода через перфороване дно збірки мезги зливається в каналізацію через патрубок 1, а мезга залишається у збірнику. Для вивантаження очищених овочів,не вимикаючи двигуна, відкривають дверцята розвантажувального лотка і під дією відцентрової сили бульби випадають у підставлену тару.

Продуктивність машини -125 кг/год. Картоплечистки типу МОК-150 і МОК-ЗОО (мал. 6.2) аналогічні по конструкції і принципом дії машині типу МОК-125.

Правила експлуатації картофелечисток. Перед пуском машини продукт перебуває огляд: перевіряють заземлення корпусу, справність окремих вузлів, звертаючи особливу увагу на стан абразивного покриття, а також санітарний стан. Потім машину перевіряють на холостому ходу. Якщо машина справна, то приступають до її експлуатації, для чого відкривають подачу води в розбризкувач і включають двигун.

Завантаження машини виробляють при включеному двигуні. При цьому в машинах типу МОК завантаження бульб можна проводити тільки відповідно до норми, встановленої в технічній документації. В іншому випадку погіршується якість очищення, знижується продуктивність. Забороняється на ходу опускати руки в камеру обробки або усувати неполадки, так як це може призвести до нещасного випадку.

Після закінчення роботи машину повністю відключають від електромережі, очищають, для чого частково її розбирають (знімають завантажувальну воронку, терочний диск і т. п.), ретельно промивають камеру обробки і протирають зовнішню поверхню. При промиванні слід

уникати попадання води на кнопкову станцію та електричний двигун, так як це може призвести до короткого замикання при включенні машини. Періодично потрібно перевіряти стан абразивної поверхні, оскільки при її спрацьовуванні різко вхудшається якість очистки.

Овочерізка МРО - 200

Овочерізальна машина МРО-200 (мал. 3-3). Машина настільного типу, використовується для нарізки сирих овочів кружечками, скибочками,соломкою, брусками, а також можна шаткувати капусту. Ця машина складається з корпусу, привода, завантажувальної камери і змінних робочих інструментів. Всередині корпусу машини знаходиться привід, що складається з електродвигуна і клиноремінної передачі. Робоча камера виконана у вигляді циліндра, над якою кріпиться знімна завантажувальна

Ємність, що має вікна для завантаження овочів. У комплект входить машини дисковий ніж, два терочних диска і два комбінованих ножа. Дисковий ніж використовується для нарізання овочів скибочками і шинкування капусти. Комбіновані ножі використовуються для нарізання овочів брусочками з поперечним перетином 3х3 і 10х10 мм. Ці ножі закріплені на диску нерухомо і тому товщина зрізу не регулюється.

Диски з ножами зміцнюються на валу за допомогою гвинта. На корпусі встановлений болт для заземлення машини. На передній стінці встановлені кнопки "Пуск" і "Стоп" для вмикання і вимикання машини.

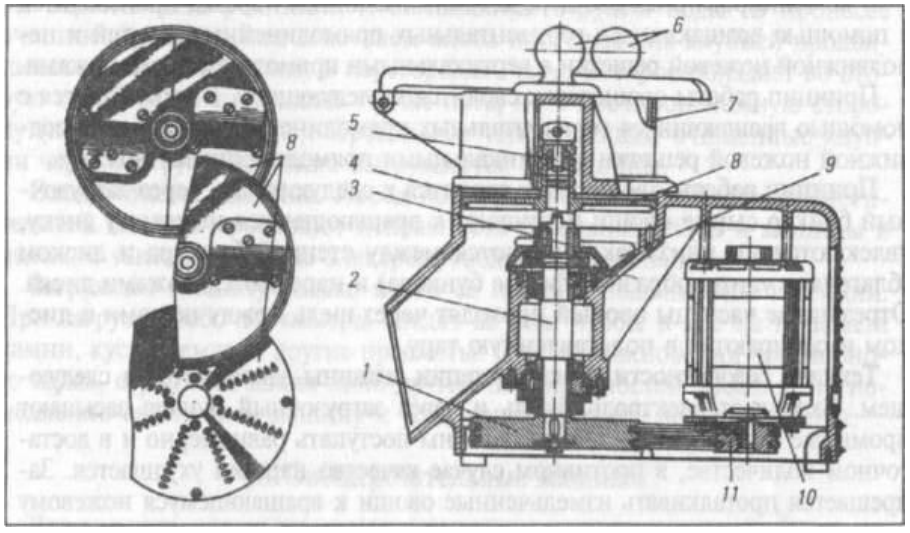


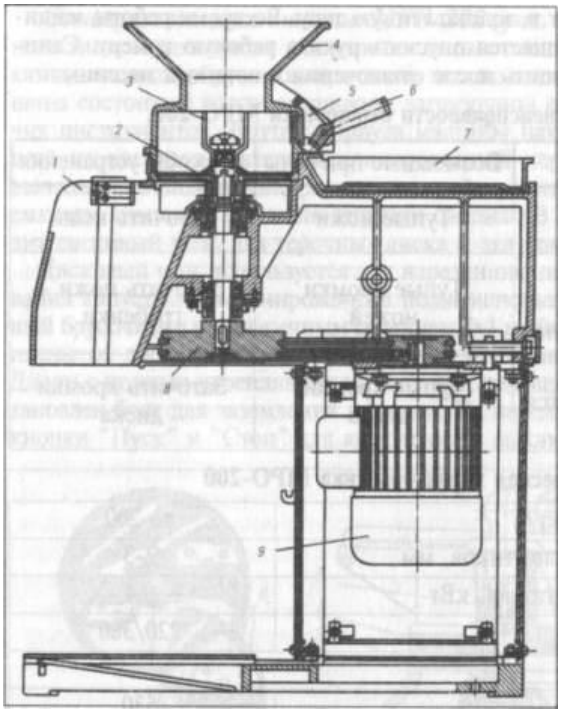
рис. 3-3. Універсальна овочерізальна машина МРО50-200.

1 - шків, 2 - приводний вал, 3 - склянка, 4 - корпус, 5 - притискної болт, 6 - штовхальники циліндричні, 7 - корпус завантажувального пристосування,
8 - змінний робочий інструмент, 9 - скидач, 10 - електродвигун, 11 - шків.

Експлуатація і принцип дії машини. Спочатку виконують правила ТБ і БТ. Включають машину, закладають овочі в завантажувальний пристрій і притискають штовхачем до обертового опорного диску, який ножами зрізає від овочів послідовно шар за шаром у вигляді скибочок, брусочків або соломкою. Відрізані частки продукту проходять в отвори опорного диска, розташовані під ножами, захоплюються обертовим скидачем і подаються в розвантажувальний лоток,через який потрапляють в підставлену тару. Під час роботи машини категорично забороняється опускати руки в робочу камеру. Санітарну обробку проводити після відключення і зупинки машини.

Протиральна машина

Протиральна машина МП-800 (мал. 3-4) призначена для протирання варених овочів, а так само сиру, печінки, риби і м'яса. Робочої камерою машини служить циліндр з конічною завантажувальної лійкою. На дні робочої камери встановлюються нерухомі змінні сита або терочний диск. На вертикальному валу встановлюються змінні ротори, які протирають продукти, подаються в машину. Ротори бувають лопатеві й роликові. Для видалення не протертих продуктів стінці робочої камери є спеціальний люк, який має щільно закривається кришку і рукоятку. Видалення не протертих продуктів здійснюється ротором, який за допомогою реверсивного двигуна обертається у



зворотному напрямку. Залежно від виду протирального продукту, використовуються різні поєднання ротора і сит.

На корпусі машини Встановлені кнопки " Пуск", "Стоп", "Відходи", а також блокуючий мікро вимикач, який не вимикає двигун при знятої завантажувальної робочої камери.

Принцип роботи машини.

Варені продукти, призначені для протирання, завантажують в бункер робочої камери машини. Обертовий ротор своїми лопастями захоплює продукт і подає до сита, де подрібнюється і продавлюється через отвори в ситі. Готова продукція скидачем подається з лотка в поставлену тару.

Правила експлуатації і безпека праці.

Перед початком роботи на протиральної машині перевіряють санітарний стан, правильність складання і надійність кріплення сита, терочних дисків, змінного ротора, надійність кріплення всіх деталей машини.

Після цього перевіряють надійність і справність встановленого заземлення. Потім машину перевіряють на холостому ходу. При роботі на даній машині допускаються особи, закріплені за цією машиною і мають спеціальну форму одягу і суху взуття.

Категорично забороняється під час роботи поправляти і проштовхувати продукти руками. Поправляти і проштовхувати можна тільки спеціальним товкачем або зупинивши і відключивши машину. У разі появи помічених несправностей у роботі машини, її негайно зупиняють і оглядають. Заміну дисків і ножів потрібно проводити після зупинки двигуна машини і її відключення від мережі напруги. Заточення ножів і поточний ремонт виробляють спеціальні працівники, які обслуговують дане підприємство відповідно до укладеного договору. Після закінчення роботи на машині, її відключають, розбирають, добре промивають всі робочі частини, протирають

і просушують. При тривалому зберіганні всі робочі частини змазують несолоним жиром.

Електросковорода

Сковорода електрична секційна модульовані СЭСМ-0,2. (мал. 11-1) призначена для смаження продуктів основним способом і у фритюрі, пасерування овочів, гасіння, а також припускання

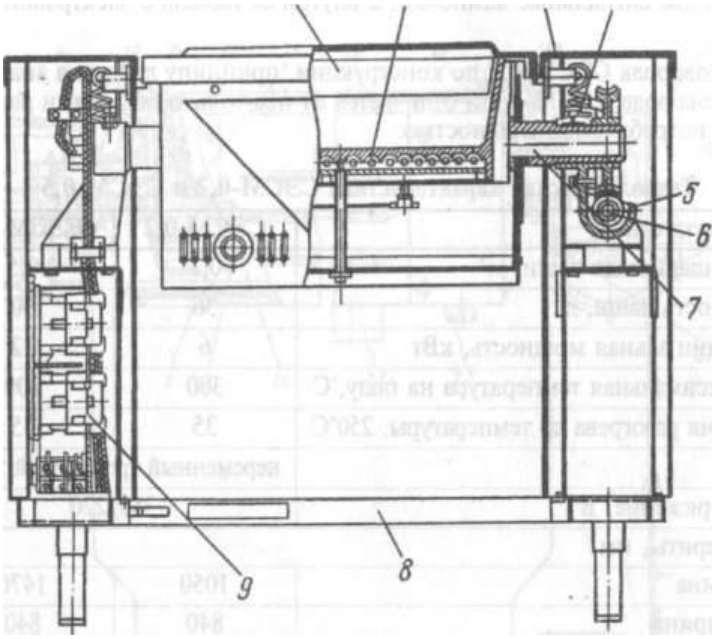


Рис. 11-1. Сковорода електричнасекційнамодульовані СЭСМ-0.2
1 - чаша, 2 – спіралі електричні, 3 - тумба, 4 - пружини растяжные, 5 - кронштейн,
6 – механізм перекидання, 7 - цапфа, 8 - рама, 9 - панель з електроапаратурою.

м'ясних, рибних і овочевих виробів.

Використовується як самостійний апарат або в складі технологічної лінії. Сковорода має прямо кутну чавунну чашу, облицьовану сталевими листами; покрита білою емаллю і встановлену на двох тумбах. Її відкидна кришка може утримуватися в будь-якому положенні за допомогою двох пружин, розміщених в середині тумб. Між чавунною чашею і облицюванням прокладений шар азбесту і фольги, службовець тепловою ізоляцією.

Підігрів чаші сковороди здійснюється електричними спіралями, розташованими в спеціальних канавках під її днищем і ізольовані фарфоровими намистами. На задній стороні чаші встановлений

терморегулятор ТР-4К, який призначений для автоматичного підтримання заданої температури на робочій поверхні. Сковорода кріпиться з правого і лівого боку за допомогою кронштейнів, які змонтовані в середині тумб. Тумби облицьовані білими аркушами, утворюючи допоміжні столи. Всередині правою тумби змонтований механізм перекидання, який утримує сковороду у будь-якому положенні від 0 до 90°С.На передній облицюванні й лівій тумби змонтовані кнопки управління і дві сигнальні лампи, а в середині її панель з електроапаратурою.

Сковорода СЭСМ-0,5 по конструкції, принципом дії аналогічна сковороді СЭСМ-0,2 і відрізняється від неї тільки великими розмірами і споживаної потужності.

Корисні поради

- Використовуйте комбіновані гарніри з різних овочів: вони є цінним джерелом вітамінів, вуглеводів, органічних кислот і мінеральних солей.
- Не варіть капусту в алюмінієвому посуді: вона змінить свій колір.

- Покладіть у посуд, де вариться капуста, скибочкухліба: вінпоглиненеприємний запах.

- Щоб під час смаження основними способами вироби з картопляної маси не розпадалися, кладіть їх на добре розігріту із жиром сковорідку, а при паніруванні слідкуйте, щоб паніровка не попала всередину.

- Не смажте сиру свіжу капусту: вона стане сухою і несмачною. Спочатку відваріть її, а потім обсмажуйте.

- Обчищати і нарізувати 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 овочідовго і часто;

- не допускати тривалого зберігання готових страв у гарячому стані, повторного і багаторазового їх розігрівання.

- Не соліть нарізану сиру картоплю перед смаженням у фритюрі: відсолі вона зволожується, довго не буде утворюватися рум'яна кірочка, жир пінитиметься.



- Не смажте сиру свіжу капусту: вона стане сухою і несмачною. Спочатку відваріть її, а потім обсмажуйте.

- Варіть картоплю при слабкому кипінні, щоб крохмаль набухав рівномірно. При бурхливому кипінні верхні шари картоплі розварюються і тріскаються, в середині ж вона буде сирою.

Рекомендації з техніки безпеки охорони праці, санітарії та гігієни

Вимоги безпеки праці під час роботи в овочевому цеху



✔ Робоче місце містите в чистоті і не захаращуйте сторонніми предметами, стежите, щоб стать не була слизьким.

✔ Працюйте з ножем обережно, правильно тримаєте руку і ніж при обробці продуктів.

✔ Не користуйтеся ножами, що мають хитні, не міцно закріплені або тупі

✔ леза.

✔ Не залишайте ножі на столі під час перерв у роботі. Зберігаєте них у чохлах у спеціально відведеному місці.

✔ Не нарізайте продукти вручну у висячому положенні, використовуйте для цього обробні дошки.

✔ Робите нарізку ріпчастої цибулі на робочому місці, обладнаному витяжною вентиляцією, або використовуючи спеціальне пристосування.

✔ При експлуатації машин для нарізки, не проштовхувати продукти в завантажувальну лійку руками, користуйтеся для цієї мета маточкою.

✔ Заливайте жир у сковороду, фритюрницю до їхнього включення. Стежите, щоб поставлені жири для розігріву не спалахнули від високої температури.

✔ При закладай в киплячий жир картоплі й інших овочів не допускайте улучення води.

✔ Укладайте напівфабрикати на розігріті сковороди і листи рухом «від себе».

Вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху



- ✔ Не слід працювати в гарячому цеху при несправній вентиляції.
- ✔ Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого ви не знаєте.
- ✔ Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
- ✔ Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
- ✔ Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
- ✔ Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті ТЕНи або розпечену поверхню конфорок.
- ✔ Електричне устаткування повинно мати справ незаземлення, біля пульту управління має бути і шумовий килимок.
- ✔ Електричне устаткування вмикати та вимикати лише сухими руками.
- ✔ У киплячий жир продукти закладати під сушені.
- ✔ Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
- ✔ На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом «від себе».
- ✔ Кришку з гарячої каструлі знімати рухом «на себе», захищаючи обличчя від опіків парою.

✔ Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: «Обережно!»

✔ Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85 %, користуючись сухим рушником.

✔ Посуд із гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.

✔ Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.

✔ Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.

✔ Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.

✔ Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.

✔ Щоб не порізатипальці:

- під час роботи не жестикулювати ножем;
- ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці — лезом назовні;
- пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
- палець не повинен знаходитися на лезі;
- руками не знімати овочі з леза ножа;
- правильно передавати ніж;

додаток 3

Лист бракеражного журналу

№ п/п	Назва страви	Органолептичне оцінювання			
		Зовнішній вигляд	Смак і запах	Колір	Консистенція
1	Картопля смажена (з сирої)	Брусочки картоплі жовтого кольору. Без тріщин.	Смак і запах характерний для смаженої картоплі	Картопля жовтого кольору. На переломі - властивий натурально на кольору	В середині смажена картопля м'яка, кірочка хрумка
2	Картопля смажена у фритюрі	Соломки картоплі жовтого кольору	Смак і запах характерний для смаженої картоплі	Картопля жовтого кольору. На переломі - властивий натурально на кольору	Консистенція хрумка.
3	Цибуля фрі	Кільця цибулі світло – коричневого кольору	Смак і запах характерний для смаженої цибулі.	Колір – світло-коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору цибулі	Консистенція - хрумка.
4	Кабачки смажені	Кружальця кабачків світло – коричневого кольору	Смак та запах характерний для смажених кабачків	Колір-світло – коричневий ,на переломі – властивий натурально	Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка

				му кольору кабачків.	
5	Зрази Запорізькі	Зрази овальної форми	Смак і запах характерний для капусти та м`яса з пасерованою цибулею, спецій.	Колір смажених зраз світло – коричневий.	Консистенція всередині м`яка,нетягуча, кірочка хрумка
6	Картопляні палички	Валики 1-1,5 завтовшки, 12 см завдовжки, рум'яної кірочки	Смак і запах характерний смаженій картоплі, яйцям, зелені петрушки	Колір картопляних паличок - жовтий	Консистенція – пухка, не тягуча, без грудочок не протертої картоплі, виріб правильної форми без тріщин
7	Шніцель капустяний	Шніцель овальної форми	Смак і запах характерний для капусти та м`яса.	Колір – світло – коричневий.	Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка
8	Морквяники з яблуками	Форма биточка 1,5 см завтовшки	Смак і запах характерний для моркви, яблук.	Колір – світло – коричневий.	Консистенція всередині м`яка,кірочка хрумка, пухка, не тягуча, без

					грудочок не протертої моркви та яблук
9	Оладки з кабачків	Овальної форми.	Смак і запах характерний для смаженої моркви та яблук	Колір – світло – коричневий, на переломі – властивий натуральному кольору овочів	Консистенція– м`яка, пухка, нетягуча – без грудочок не протертих кабачківкі рочка - хрумка

Додаток 4

Відсоток відходів овочів

Вид овочів	Норми відходів(%)
Картопля молода До 1 вересня	20
Картопля з 1 вересня до 31 жовтня	25
Картопля з першого листопада по 31 грудня	30
Картопля з 1 січня по 29 лютого	35
Картопля з першого березня	40
Морква молода	50
Морква з 1 вересня по 31 грудня	20
Морква з 1 січня	25
Капуста білоголова	20
Цибуля ріпчаста	16
Кабачки без шкірки	20
Цибуля зелена	20

Додаток 5

Рекомендації щодо підвищення ефективності заключного інструктажу

- завжди на перший план виносити підведення підсумків виконання навчальних завдань уроку на підставі аналізу успіхів та недоліків діяльності учнів;
- не акцентувати увагу на помилках учнів, якщо їх причиною є недосвідченість;
- починати аналіз діяльності учнів на прикладі їх досягнень;
- всебічно залучати учнів до активного обговорення підсумків уроку;
- аналіз підсумків уроку проводити об’єктивно та аргументовано,;
- додержуватись педагогічного такту;
- широко практикувати порівняння робіт, виконаних учнями, із зразками – еталонами;

- практикувати, доручати проведення аналізу підсумків діяльності учнів відмінникам з професійної підготовки як метод стимулювання;
- практикувати виставлення комплексних оцінок(за знання теорії та уміння застосовувати їх на практиці)

Додаток 6

Методичні рекомендації формування матеріалів для домашніх завдань

Мета домашньої навчальної роботи учнів:

- закріплення, удосконалення і систематизація набутих на уроці знань, умінь;
- осмислення та узагальнення виробничого досвіду;
- підготовка до наступного заняття;
- знайомство з варіативними джерелами знань для отримання додаткової інформації за темами наступного уроку.

Вимоги до змісту домашніх завдань:

- практична спрямованість;
- реальний та творчий характер змісту;

- зв'язок змісту практичних завдань з теоретичними знаннями та раніше надбаним досвідом;
- постійне підвищення складності;
- диференціація за складністю залежно від інтелекту учнів та рівня їх підготовленості.

Використана література

1. Бобров В.Я. «Основи ринкової економіки і підприємства. – К.: Вища школа, 2003.
2. Бугрім Ф.П. «Методичні рекомендації з планування і проведення професійно – практичної підготовки кваліфікованих робітників у професійно – технічних навчальних закладах Донеччини. – Донецьк ДППЛ – 2011.
3. Л.Е. Винокурова., М.В.Васильчук., М.В.Гаман. «Основи охорони праці» Київ «Факт» - 2005.
4. Гнатенко П.І. «Основи правознавства» - К.: Юридична Книга. 2004
5. В.С. Доцяк. «Українська кухня». – Львів: Оріана – Нова – 1999.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К. «А.С.К.», 2000.
7. «Конституція України» - К.: Офісне видання Верховної Ради.
8. А.С. Нікуліна., І.Є. Сілаєва., С.С.. Шевчук «Сучасний урок у професійній школі: проектування, організація, аналіз» – Донецьк – 2008.
9. Збірник рецептур страв и кулінарних виробів. – Київ «А.С.К.» - 2001.
10. Я.М.Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа» - Львів «Афіша» - 2004.
11. Л.Я Старовойт., О.П. Шинкаренко, Т.П.Сидарчук., Л.М.Дідик. «Устаткування підприємств громадського харчування - лабораторний практикум» - Львів «Оріана – Нова» - 2001.
12. С.С. Шевчук «Інноваційні підходи до навчання професій» - Донецьк – 2009.
13. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі» - Київ «Кондор» - 2003.О.П. Шинкаренко., Т.П. Сидорчук, Л.М.Дідик «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» - частина 1 «Механічне устаткування» - Львів «Оріана - Нова» - 2005.

