

ПЛАН УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

РН.3: « Приготування страв з яєць.»

ПК-2.2: « Варіння яєць у шкаралупі. Приготування яєць смажених.»

Мета уроку:

Навчальна: навчити учнів самостійно організовувати робоче місце;

дотримуватись правил ведення технологічного процесу; робити розрахунок сировини для приготування заданої кількості страв; самостійно готувати відварні та смажені страви з яєць; дотримуватись правил санітарії, гігієни й правил безпеки праці; економно використовувати сировину, воду і електроенергію.

Виховна: виховувати в учнів творче ставлення до праці та навчання, охайність під час роботи; любов і повагу до обраної професії.

Розвиваюча: учні повинні розвивати самостійність; уміння орієнтуватись виробничих процесах; здібності до естетичного оформлення страв із використанням новітніх технологій.

Тип уроку: урок вдосконалення вмінь та формування навичок; урок-змагання.

Вид уроку: виконання індивідуальних робіт;

Дидактичне забезпечення: інструкційні картки, картки-завдання, технологічні картки, збірник рецептур страв і кулінарних виробів, інструкція по техніці безпеки та виробничій санітарії, плакати: «Підготовка яєць до використання», «Технологічна схема приготування яєчні натуральної», «Класифікація яєць», фотокартки готових страв, тести, технологічний диктант.

Матеріально - технічне забезпечення: електроплити, виробничі столи, настільні циферблатні ваги для зважування сировини, мийні ванни, каструлі, сковорідки, миски, емальовані лотки, розробні дошки "МС", «ОС», ножі кухарської трійки "МС", « ОС», каструлі, тарілки для подачі, сировина згідно переліку.

Між предметні зв'язки: «Санітарія і гігієна», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва».

Мультимедійне забезпечення: ноутбук, екран, проектор.

Хід уроку

I. Організаційна частина: (5 хв.)

1.1. Перевірка присутності учнів.

1.2. Перевірка зовнішнього вигляду учнів, наявності робочої форми.

1.3. перевірка готовності робочих місць до початку роботи.

II. Вступний інструктаж: (45 хв.)

2.1. Майстер виробничого навчання повідомляє тему і мету уроку

розповідає як буде проводитись урок, правила та критерії оцінювання конкурсів.

СЛАЙД I,

2.2. Мотивація навчальної діяльності.

Яйця здавна були традиційною слов'янською їжею. Вони є символом відродження природи і весни, тому жоден Великдень не обходиться без крашанок та писанок, а Великодні частування завжди починалися із свяченого яйця.

Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі. Яйця водоплавної птиці для приготування страв не використовують, оскільки вони можуть бути джерелом інфекційних захворювань.

СЛАЙД II (Харчова цінність яєць)

Дуже важливо, щоб яйця були свіжі. Перед використанням яйця звільняють від упаковки та перевіряють на свіжість ово스코пом. В свіжому яйці білок легко просвічується, а жовток ледь видно; неякісні яйця взагалі не просвічуються.

СЛАЙД III

Якщо немає в наявності овоскопа якість яєць можна перевірити зануривши яйце в склянку з розчином води і солі.

СЛАЙД IV

Якість яєць	Що відбувається
Яйце свіже	Опустилось на дно склянки
Яйце недостатньо свіже	Плаває трохи вище дна
Яйце недоброякісне	Залишається зверху, не тоне

Конкурс Назвати бактерію, яка міститься на поверхні яєць

СЛАЙД V (Сальмонела)

Перед використанням яйця ретельно миють. Скільки ванн для цього використовують?(4 ванни)

Конкурс Заповніть схему миття яєць(1хв)

№ ванни	Назва рідини (розчину)	Тривалість витримування,хв
1		
2		
3		
4		

СЛАЙД VI (Первинна обробка яєць)

Щоб уміти готувати якісні страви з яєць, вам потрібно, перш за все:
вивчити технологію їх приготування;

вміти робити розрахунок сировини;

дотримуватись норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;

використовувати якісні продукти;

правильно організовувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд.

2.3. Актуалізація теоретичних знань учнів з теми.

Яйця в їжу споживають в вареному та смаженому вигляді. Сьогодні ми будемо готувати відварні та смажені страви з яєць.

Конкурс : «Ти - мені, я - тобі»

Завдання для гри:

Учні задають один одному такі питання:

Скільки води та солі потрібно для варіння яєць?

3 літри води та 40-50г солі на 10 шт. яєць

Для чого додають сіль в воду при варінні яєць?

Щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі .

Назвіть асортимент варених яєць залежно від консистенції?

Рідкі, «в мішечок», круті.

Що потрібно зробити, щоб яйця легко обчищались?

Занурюють в холодну воду.

Чому не можна переварювати яйця?

Яйця стають твердими і погано засвоюються організмом.

Що потрібно зробити, щоб жовток яйця при варінні не потемнів?

Занурюють в холодну воду, щоб перешкодити сполученню сірководня з залізом.

Отже, варять яйця різної густини, яка залежить від часу варіння.

Яйця, зварені круто часто використовують при приготування різних страв: бутербродів, салатів, фаршів для пирогів, прикрас страв та ін. Також використовують їх як самостійну страву – в холодному вигляді(яйця фаршировані, яйця під майонезом та ін.).

Яйця рідкі та в «мішечок» використовують як самостійну страву. Подають в пашотницях.

СЛАЙД VII

Спосіб приготування	Час приготування, хв.	Готовність
Рідкі	2,5 -3	Білок звернувся наполовину, жовток не звернувся
“В мішечок”	4,5 -5	Звернувся білок, жовток не звернувся.
Зварені круто	8-10	Жовток и білок звернулись.

Щоб яйце не лопнуло, потрібно в воду додати сіль. Для полегшення очищення вареного яйця та для зберігання кольору жовтка його занурюють в холодну воду.

Конкурс «Брейн-ринг»

Умови проведення конкурсу: майстер виробничого навчання зачитує учням питання . Бригада яка першою, за обмежений час (30 сек.) дає відповідь на поставлене питання, отримує 3 (три) бали.

Питання для конкурсу:

На добре розігріту порційну сковорідку з жиром обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Який жир використовують для смаження?

Вершкове масло

Солять дрібною сіллю. Частина солі можна додати у жир, щоб білок не набрякав і не розривався. Як правильно солити яйця?

Білок посипають сіллю, оскільки на жовтку від крупинок залишаються світлі плями.

Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем. Яка маса перцю на 1 порцію?

0,02г

Яєчню смажать 2-3хв. до повного загусання білка. Яка консистенція жовтка готової яєчні?

Напіврідка

Використовують яєчню як самостійну страву, гарячу закуску, а також для бутербродів і доповнення до м'ясних страв. Як подають яєчню?

У порційній сковорідці, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню

Скільки яєць використовують для приготування 1 порції яєчні натуральної.

3шт

Яєчню можна готувати натуральною та з гарніром – салом шпик, томатами, картоплею, баклажанами, грибами, цибулею, ковбасою, шинкою, сосискою, сардельками, грудинкою, житнім хлібом, твердим сиром.

Можна для смаження використовувати спеціальні сковороди із заглибленнями та формочки.

СЛАЙД VIII

2.4. Формування нових професійних вмінь і навичок.

При приготуванні страв з яєць необхідно дотримуватись правил безпечної праці:

Яйця на гарячу сковорідку виливати обережно, щоб не розбризкати розтоплене вершкове масло

Гарячу сковорідку брати прихваткою.

Воду для варіння яєць не доливати до країв каструлі.

Кришку з гарячого посуду знімати прихваткою та відкривати від себе, щоб не ошпаритись.

Пояснити та показати послідовність:

А) варіння рідких яєць;

Б) смаження яєчні з гарніром

- Звертаю увагу на організацію робочого місця, підбір інструменту, інвентарю, посуду.

- Розглядаю з учнями типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні страв з яєць

- Пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці;

- Повідомлення про передовий досвід за темою уроку;

- Опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних

майстром;

- Відповідь майстра на запитання учнів;

- Підведення підсумків вступного інструктажу.

III. Поточний інструктаж та самостійні вправи учнів

видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання (згідно картки завдання)

- розподіл учнів за робочими місцями;

- повідомлення про критерії оцінювання виконуваних робіт;

- цільові обходи майстра робочих місць учнів;

- прийом майстром виконаних робіт;

- прибирання робочих місць.

IV. Заключний інструктаж

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;

- оцінка роботи учнів, її об'єктивне обґрунтування;

- аналіз причин помилок учнів та засоби їх усунення;

- повідомлення та обґрунтування оцінок;

V. Видача домашнього завдання

Майстер в/н

Ольховик Л.М.

ТЕМА 8: Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

Дайте відповіді на запитання:

1. Яйце куряче складається _____

2. Чому жовток яйця цінніший за білок _____

3. Чому не рекомендовано вживати сирі яйця _____

4. Назвіть яєчні продукти? _____
5. Як класифікують яйця залежно від способу і терміну зберігання _____

6. Поясніть терміни дефектів яєць.
- а) Красюк – це повне змішування жовтка і білка.
- б)Тумак _____
- в) Міражне яйце _____
- г)Тумак _____
7. При яких умовах зберігають яєчний порошок? _____
_____.
8. Як перед використанням обробляють яйця _____
_____.
9. Які процеси відбуваються у яйцях при варінні _____

10. Чому не можна переварювати яйця? _____
11. Назвіть асортимент варених страв з яєць _____

12. Як подають варені яйця «в мішечок»? _____.

ВАРІАНТ I

Завдання 1

Зробіть заміну 60 штук яєць яєчним порошком..

Завдання 2

Яку кількість (шт) яєць потрібно для приготування 45 порцій «Запіканки рисової».

ВАРІАНТ II

Завдання 1

Зробіть заміну 40 штук яєць яєчним порошком..

Завдання 2

Яку кількість (шт) яєць потрібно для приготування 30 порцій «Зраз манних з цибулею і яйцем».

1.

Дано: 	Розв'язування : Відповідь:
Знайти:	

2.

Дано: 	Розв'язування : Відповідь:
Знайти:	

Тема 8. Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв

1. Жирів в яйцях більше міститься в:

а) білку б) жовтку в) шкаралупі

2. У свіжому яйці повітряна камера повинна бути:

а) 8мм б) 7мм в) 4мм

3. Які яйця називають дістичними?

а) до 7 діб після знесення б) до 10 діб в) до 15 діб

4. В яйцях міститься білок...

а) казеїн б) авідин в) лізоцим

5. Дефект, який має часткове змішування жовтка з білком, це:

а) красюк б) виливка в) міражне яйце

6. Яйця миють в...

а) трьох ваннах б) чотирьох в) п'ятьох

7. Для яєць використовують теплову обробку:

а) варіння б) бланшування в) запікання

8. Яйця «в мішечок» варять:

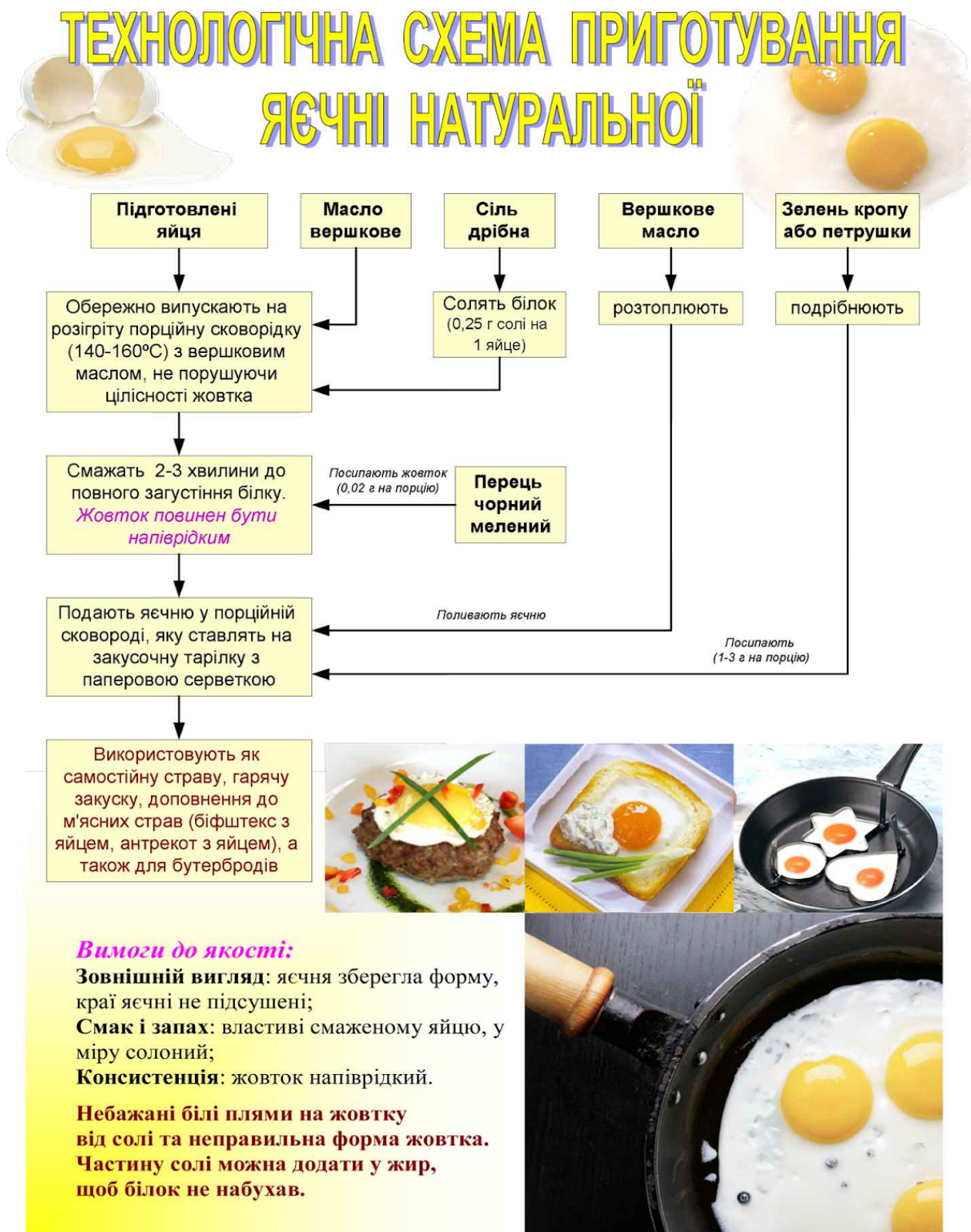
а) 2-3хв б) 4,5-5хв в) 8-10хв

9. Щоб зварити яйця без шкаралупи у воду додають:

а) цукор б) оцет в) жир

10. У яєчні солять:

а) білок б) жовток в) білок і жовток



Приготування яєчні

1

На сковорідку кладемо кусочок вершкового масла.



2

Обережно розбиваємо яйця над сковорідкою и смажимо на середньому вогні, доки білок повністю не буде готовим



Шаг 3

Солимо, перчимо



Яєчня сердечком

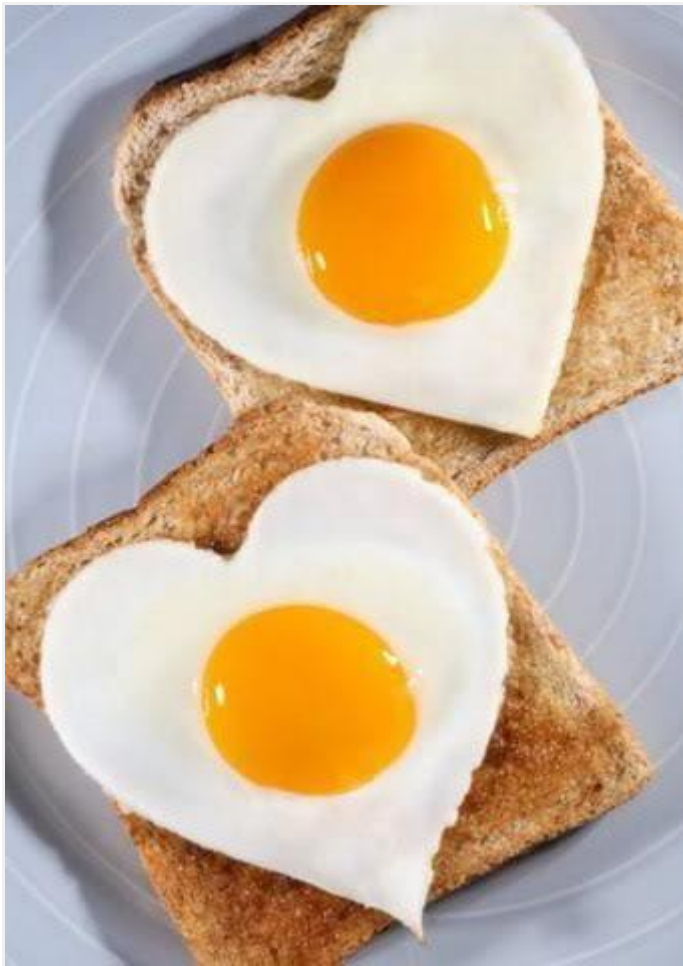


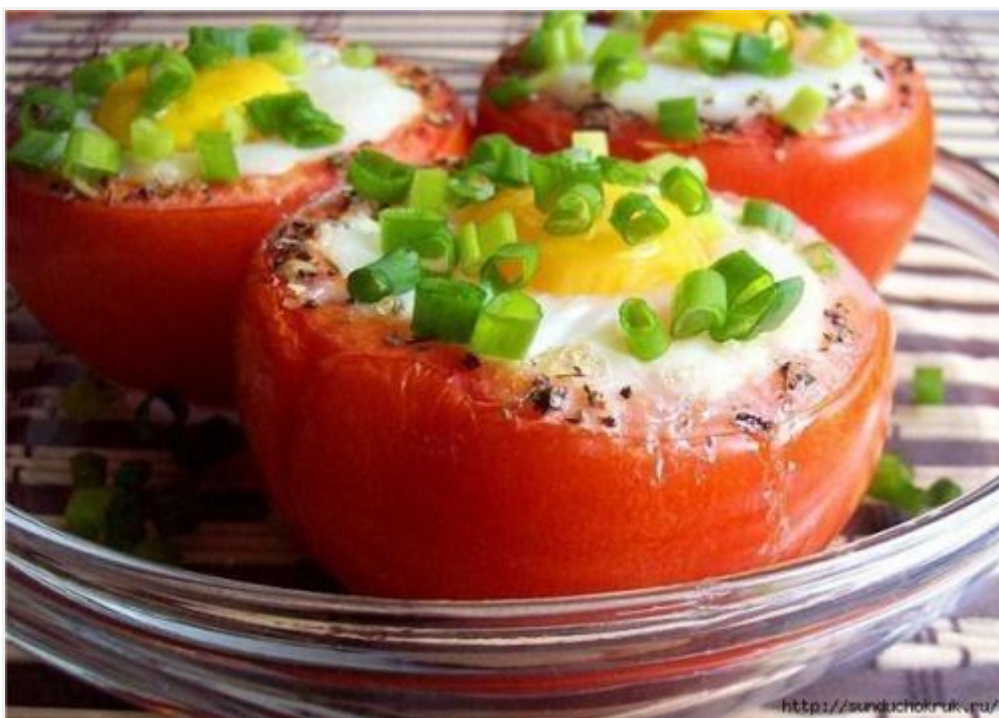






















www.uzkinozal.com

















