

Старокостянтинівський професійний ліцей

***Методична розробка
уроку виробничого навчання
з професії «Кухар»
На тему:
«Приготування
страв зі смажених овочів»***

**Розробила:
Майстер в/н
Коханська Тетяна Миколаївна**

Старокостянтинів 2018

Анотація

Методична розробка виконана з метою надання допомоги майстру виробничого навчання при проведенні уроку за темою «Страви та гарніри з овочів» для учнів I-II курсів ПТНЗ за професією «Кухар»

Методична розробка
На тему:
«Приготування
страв зі смажених овочів»

Розробила:

Майстер в/н

Коханська Тетяна Миколаївна

МЕТА МЕТОДИЧНОЇ
РОЗРОБКИ:

Допомога майстру
навчання при проведенні
виробничого навчання за

«Страви та гарніри з

Тема уроку:
«Приготування страв



виробничого
уроку
темою:

овочів»

зі смажених
овочів»

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.

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

Мета уроку:

Освітня:

- навчити учнів організації робочих місць;
- згідно зі збірником рецептур страв робити розрахунок сировини страв із овочів;
- навчити учнів виконанню правил технологічного процесу при приготуванні страв зі смажених овочів;
- Навчити учнів оцінюванню якостей готових страв;
- правилам відпуску страв зі смажених овочів;
- оформленню страв;
- правилам гігієни та санітарії.

- Правилам безпеки праці.

Виховна:

Виховувати відчуття:

- розвивати комунікативні навички колективі;
- повагу до праці;
- чесність, повагу та любов до
- Виховання дисциплінованості, відповідальності за результати
- Почуття поваги до товаришів;
- Моральних якостей учнів, як особистостей;
- Розвивати навички конструктивного співробітництва в колективі;



при роботі в

обраної професії.
сумлінності,
праці;



- Розвивати партнерські моделі поведінки учнів під час групової роботи;
- відповідальності за кінцевий результат своєї праці;

Розвиваюча:

- Сприяти розвитку творчого підходу до оволодіння практичними вміннями;
- Розвивати у учнів пошукову діяльність під час роботи з дидактичним матеріалом;
- Розвивати активність, пам'ять.
- Сприяти розвитку професійно грамотної мови;
- Сприяти розвитку професійної самостійності;
- Сприяти розвитку вмінню до планування та самоконтролю

діяльності.

Місце проведення: майстерня кухарів.

Метод проведення: дослідницький

Тип уроку: урок закріплення і удосконалення знань, навичок, умінь.

«Технологія приготування їжі,
напоїв з основами товарознавства»

«Страви та гарніри з овочів»,
«Приготування страв зі смажених овочів»

«Організація виробництва підприємств
громадського харчування »

«Організація виробництва гарячого цеху»
«Організація виробництва овочевого цеху»

«Устаткування підприємств

«Овочерізка для нарізування сирих овочів»;

громадського харчування	«Овочерізка для нарізання варених овочів»; «Картоплечистка» «Електроплита»; «Електросковорода».
«Санітарія та гігієна виробництва»	«Строки реалізації смажених овочів».
«Фізіології харчування»	«Травлення та засвоєння їжі».
«Професійна етика і психологія»	«Особистість у діяльності і спілкуванні»
«Основи охорони праці»	«Основи безпеки праці в галузі основи електробезпеки».
«Облік та калькуляція»	«Розрахунок сировини на визначену кількість»

Комплексне методичне забезпечення

Роздатковий матеріал – картки опитування; завдання, проблемних ситуацій;

Розрахункові картки; картки з техніки безпеки, з санітарії і гігієни; інструкційні картки; технологічні картки;

інструкційно–технологічні картки. **(додаток №1)**

Нормативні документи – «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів»

Натуральні зразки:

Гарніри:

- «Картопля смажена (з сирії)»
- «Картопля смажена у фритюрі»
- «Цибуля фрі»
- «Кабачки смажені»

Страви:

- «Палички картопляні»
- «Зрази Запорізькі»
- «Оладки з кабачків»



«Шніцель капустяний»

«Морквяники з яблуками»



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

Устаткування, інвентар, інструменти:

Електроплита, електросковорода, картоплечистка, овочерізка для нарізування сирих овочів; виробничі столи; розробні дошки; кухарські ножі; лотки; тарілки; лопатки; шумівки. **(додаток №2)**
Комп'ютер, мультимедійна дошка.

Організаційно – вступна частина

Перевірка явки
учнів, відмітка у
журналі, огляд
зовнішнього
виду учнів



Вступний
інструктаж з
нової теми

Видача завдань,
матеріалів,
інструментів,
технічної і
технологічної
документації

Розміщення
учнів по
робочим місцям

Хід уроку:

I. Організаційна частина уроку (до 5 хв.)

- ✓ Перевірка присутності учнів згідно зі
- ✓ Перевірка зовнішнього вигляду;
- ✓ Майстер робить помітки в журналі навчання;
- ✓ У разі необхідності робить зауваження окремим учням або усій групі.



списком

виробничого

II. Вступний інструктаж

Основною метою цього елементу уроку є підготовка учнів до виконання виробничих робіт.
Алгоритм проведення вступного інструктажу:

- ✓ Ознайомити учнів з темою програми;
- ✓ Ознайомити учнів з темою уроку мотивацією уроку;
- ✓ Провести перевірку знань і умінь учнів з теми минулого уроку та теоретичні знання із спецтехнології;
- ✓ При виявленні помилок обов'язково дати учням правильні відповіді;
- ✓ Пояснити учням характер їх роботи по приготуванню страв та гарнірів зі смажених овочів;
- ✓ Провести інструктаж щодо правил роботи з устаткуванням;
- ✓ Нагадати учням техніку безпеки при роботі у майстерні;
- ✓ Нагадати учням правила особистої гігієни;
- ✓ Пояснити і продемонструвати раціональний спосіб організації робочого місця;
- ✓ Ознайомити учнів з необхідним інструментом, посудом, інвентарем;
- ✓ Перевірити і розібрати домашнє завдання, інструкційно - технологічні картки на задані страви;
- ✓ Пояснити та здійснити практичний показ приготування страв і гарнірів зі смажених овочів майстром виробничого навчання; підсумувати результати вступного інструктажу; звернути увагу на можливі помилки та пояснити правильні рішення;
 - ✓ Детально пояснити учням які страви вони готують під час самостійної роботи у бригадах;
 - ✓ Видати завдання.



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 – колекційного (порівняння отриманого результату з бажаним і внесення змін у разі їх невідповідності).



Актуалізація і знань.

1. З якими темами близько зв'язана тема «Страви та гарніри з овочів»

2. Як організувати робоче місце кухаря у овочевому цеху?
3. Як організувати робоче місце кухаря у гарячому цеху?
4. Що представляє собою процес теплової обробки – смаження?
5. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування картоплі, смаженої із сирії?
6. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, картопля смажена у фритюрі.
7. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, цибуля фрі.
8. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, палички картопляні.

контроль

кулінарії
сьогоднішня

9. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, зрази запорізькі.
10. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, оладки з кабачків.
11. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, шніцель капустиний
12. Перелічити сировину, яка необхідна для приготування страви, морквяники з яблуками.
13. Розповісти технологію приготування картоплі смаженої (з сирії)
14. Розповісти технологію приготування картоплі смаженої у фритюрі
15. Розповісти технологію приготування цибулі фрі
16. Розповісти технологію приготування паличок картопляних.
17. Розповісти технологію приготування зраз запорізьких.
18. Розповісти технологію приготування оладок з кабачків.
19. Розповісти технологію приготування шніцелю капустяного
20. Розповісти технологію приготування морквяників з яблуками.
21. Який посуд та інвентар використовують для смажених гарнірів та страв?
22. Які правила відпуску смажених страв?
23. Вимоги до якості смажених овочевих страв?
24. Строки реалізації смажених овочевих гарнірів та страв?
25. Які правила техніки безпеки необхідно виконувати у овочевому цеху?
26. Щоб уникнути нещасних випадків під час роботи у гарячому цеху, які потрібні знання технічних вимог безпеки праці?
27. Перелічити правила особистої гігієни кухаря при приготуванні страв зі смажених овочів.
28. Яке устаткування використовують у овочевому цеху?
29. Яке устаткування використовують у гарячому цеху?
30. Яке устаткування використовують для приготування страв із смажених овочів?

До відпрацювання завдань приступаю після того, як на вступному інструктажі повторили з учнями теоретичний матеріал з даної теми.

На вступному інструктажі видаю учням завдання:

Розрахувати кількість сировини необхідної для приготування 15 порцій:

1. Картоплі смаженої з сирії;
2. Картоплі смаженої у фритюрі;
3. Цибулі фрі;
4. Кабачків смажених;
5. Палички картопляні;
6. Зраз «Запорізьких»
7. Котлет капустяних;
8. Котлет морквяних
9. Оладок з кабачків;

(додаток 3)

10. Виписати вимоги накладних;
11. Згідно накладної отримати сировину;
12. Організувати робоче місце кухаря у овочевому цеху при обробці овочів?
13. Провести первинну обробку овочів.
14. Організувати робоче місце кухаря у гарячому цеху при смаженні страв та гарнірів з овочів.**(додаток 4)**

Овочі обробляють у овочевому цеху, який розміщують поряд із складом, щоб зручно було доставляти овочі в цех.

Розповідаю учням техніку безпеки при відпрацьовуванні завдання на устаткуванні.

Технологічний процес обробки овочів складається з таких послідовних операцій: сортування і калібрування, миття, очищення, промивання г нарізування.

Сортування і калібрування сприяють раціональному використанню овочів для приготування страв, зменшують кількість відходів при механізованій обробці. При сортуванні видаляють пошкоджені овочі, сторонні домішки. Калібрують овочі за розміром, ступенем достигання, якістю. Ці операції в основному здійснюють уручну. На великих підприємствах картоплю калібрують на калібрувальних машинах.

Миють овочі, щоб видалити з їх поверхні залишки землі та піску, збільшити терміни експлуатації картоплечисток, раціонально використати відходи. Миють овочі в овочево мийних машинах або вручну у ваннах з решітчастим настилом (перемішують дерев'яною кописткою, виймають металевим ковшем з отворами).

Обчищають овочі з метою видалення тих частин, що мають понижено харчову цінність (шкірочка, плодоніжка).

Після очищення механічним способом овочі очищають вручну ножами жолобковим або з коротким лезом, а також за допомогою механічного пристрою з метою видалення залишків шкірочки, темних плям, вічок у картоплі.

Промивають очищені овочі у холодній воді (у ваннах), щоб видалити залишки шкірочки, піску.

Для приготування страв:

1. Нагадую учням обробки овочів;



технологію

Білоголову капусту обробляю вручну. На робочому місці встановлюю виробничий стіл, на ньому розмішую обробну дошку, ножі кухарської трійки середній і малий, пристрій для видалення внутрішнього качана. Біля стола справа і зліва встановлюю підставки для тари (корзин) з необробленою капустою і для обробленої капусти. Під кришкою - тара для відходів.

На робочих місцях використовую інвентар, пристрої, тару.

Для очищення картоплі використовую картоплечистку.

Після механічного очищення використовую спеціальний стіл, в стільниці якого зроблено поглиблення для короткочасного зберігання очищеної картоплі у воді, щоб вона не потемніла, і отвори з жолобками для відходів і очищеної картоплі. Під отворами встановлюю тару відповідно для відходів і очищеної картоплі.



Для нарізування овочів вручну організовую окреме робоче місце. На виробничому столі перед собою розмішую обробну дошку з маркуванням "ОС", зліва — тару з очищеними овочами, справа — середній ніж кухарської трійки.

Обробка цибулевих овочів.

Для ручної обробки ріпчастої цибулі застосовую спеціальні столи з витяжною шафою для видалення ефірних олій. Цибулю сортую, відрізаю денце і шийку, очищаю сухі лусочки і промивають у холодній воді.

Обробка коренеплодів. Моркву, обробляю вручну (довгу моркву тільки вручну). Процес обробки включає такі операції: сортування, миття, очищення, промивання, нарізування.

Далі обробляю кабачки. Їх промиваю, відрізаю денце і шийку, очищаю шкірку та натираю на терці

Нагадую учням техніку безпеки та санітарні правила при роботі у овочевому цеху.(додаток №5 показ майстра).

Додаток 5

1. **Картоплі смаженої(з сирі):** приготування напівфабрикату нарізую брусочками, для цього картоплі нарізую на пластинки завтовшки і розрізую на см завдовжки, промиваю у щоб шматочки не склеювались і не прилипали до листа, обсушую, щоб жир не розбризкувався.



для
картоплю
бульби з сирі
0,7 – 1 см
брусочки 3- 4
холодній воді,

2. **Картоплі смаженої у фритюрі:** для цього картоплю нарізую соломкою, бульби сирі картоплю великого розміру тонкі пластинки 0,2 см завтовшки, на одну і шаткую у поперек на см завдовжки. Промиваю у і добре просушую.



нарізую на
складаю одна
смужки 4-5
холодній воді

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



4. **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.

5. **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 картоплю на 1 – 1,5 см, солю, кришкою, доводжу до кипіння і слабкому кипінні до готовності. картоплю підсушую (посуд кришкою и ставлю на плиту на не дуже гаряче місце). картоплю протираю



вона вкрила
накриваю
варю при
Відвар зливаю,
накриваю
3,5 хвилини на
Варену
гарячою,



6. **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 підсолений 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 цибулею і ще раз ю крізь дрібною решіткою, додаю сіль, перець, дрібно зелень і перемішую.



пасерованою м'ясорубку з білий соус, нарізану

7. **Шніцеля капустяного:** для напівфабрикату оброблену відварю до на пів готовності воді, розбираю на листки, солю. На середину

приготування капусту в підсоленій відбиваю їх, 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.



8. **Морквяники зяблуками,** 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 см завтовшки, нарізую у панірую в борошні, формую у биточків 1,5 см завтовшки.



батончика 6 поперек, вигляді

9. **Оладки з кабачків** для напівфабрикату кабачки шкірочки і насіння, нарізую пропускаю крізь м'ясорубку, борошно, яйця, сіль, цукор, соду і добре перемішую.

приготування обчищаю від шматочками, додаю

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..).

Соусне відділення тісно пов'язано з роздачею, тому розташовується поруч з нею і торгівельним залом. Робоче місце кухаря соусного відділення обладнано устаткуванням, виробничими столами, з полицями і ящиками для зберігання інвентарю і спецій, столом з умонтованою мийною ванною(для перебирання і промивання круп), вагами, обробними дошками(для формування кулінарних виробів, столом з холодильною шафою). На нашому робочому місці підібран кухонний посуд за місткістю і призначенням. Він з рівним дном і гладенькими стінками, міцно прикріпленими ручками. З інвентарю я буду використовувати черпак(для переливання бульйону), сито,

Друшляк(для протирання овочів), шумівку (для виймання смаженої картоплі з фритюру), кухарські лопатки для перевертання виробів при смаженні), дерев'яні копистки (для перемішування овочів при пасерування при тушкування), черпаки, ложки для гарнірів, промаркіровані обробні дошки і ножі кухарської трійки.

Також перед початком роботи в соусному відділенні гарячого цеху нагадую учням якої техніки безпеки необхідно дотримуватись.**(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°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, що при оцінюванні якості готових страв вони мають бути:

- мають однакову форму нарізування, 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; на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

Вироби з овочів правильної форми без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі – колір властивий овочам і начинка, з яких приготовлена страву. Консистенція пужка, 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.

Основна частина
самостійна
робота учнів

Виконання
учнями
навчально –
виробничих
робіт

Поточний
індивідуальни
й інструктаж

Поточний
колективний
інструктаж(у
разі
необхідності)

Перевірка та
оцінка
навчально –
виробничих
робіт учнів

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

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

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

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

Поточний інструктаж – сукупність методів виробничого навчання, при використанні яких інструктивна діяльність майстра орієнтована на диференційний та індивідуальний підхід до учнів під час закріплення ними нової навчальної інформації шляхом її застосування у самостійній практичній діяльності.

Основна мета – цього структурного елементу уроку виробничого навчання – формування, закріплення та удосконалення умінь і навичок трудової діяльності.

Реалізація поточного інструктажу передбачає

- Видачу завдань для самостійної роботи учнів;
- Пояснення послідовності виконання завдань;
- Закріплення учнів за робочими місцями;
- Повідомлення про критерії оцінювання практичної діяльності учнів;
- Індивідуальний поточний інструктаж шляхом проведення цільових підходів робочих місць учнів.

Коли учні приступають до виконання завдання, я як майстер виробничого навчання, обходжу їх робочі місця, наглядаю за їх роботою, дивлюся, як вони виконують правила техніки безпеки, санітарії, якість їх роботи.

При роботі у овочевому цеху з метою повторення матеріалу задаю учням запитання:

1. З яких операцій складається первинна обробка картоплі?
2. Який відсоток відходів картоплі у березні місяці?
Далі щоб відповісти на це питання учень використовує дослідницький методичний матеріал, що виявляє пошукову творчу діяльність у процесі розв'язання нового завдання.**(додаток 8)**
3. Даю учню завдання перевірити вихід очищеної картоплі, згідно з відсотком відходів
4. Від чого залежить відсоток відходів?
 - a) якість – при обробці овочів низької якості збільшується відсоток відходів.
 - b) невірно підібрано інструмент (не ті ножі)
 - c) Очищували несортовану картоплю
 - d) Халатне відношення до праці.

Це приводить до неекономного використання сировини, до втрат ваги готових страв.

5. З яких технологічних процесів складається первинна обробка цибулі?
6. Який відсоток цибулі у березні місяці?
7. З якою метою очищуються овочі?
8. З якою метою нарізають овочі,?
9. Як обробляють моркву для приготування котлет морквяних?
10. Що роблять з капустою перед приготування котлет капустяних?
11. Як підготувати кабачки перед смаженням?

Після овочевого цеху переходимо у гарячий цех для приготування напівфабрикатів.

У гарячому цеху для закріплення вивченого матеріалу задаю учням наступні запитання:

1. Яке значення має теплова кулінарна обробка?
2. Які способи теплової кулінарної обробки ви знаєте?
3. Які жири використовують для смаження?
4. Чому пасерують овочі?
5. Які зміни відбуваються в жирі при смаженні продуктів основним способом і у фритюрі?
6. Пояснити, чому під час смаження на поверхні картоплі утворюється рум'яна кірочка?
7. Як запобігти руйнуванню вітаміну С?
8. Чим зумовлений смак і запах овочів?

Після приготування своїх страв всі учні збираються для оцінювання якості і дегустації приготовлених страв разом з майстром виробничого навчання, розбирають якість приготовлених страв, правила відпуску, помилки допущені при роботі.

Робота на робочому місці.

- I. Організація робочого місця
- II. Перевірка виконання правил санітарії та техніки безпеки.
- III. Перевірка правильності виконання прийомів дотримання технологічного процесу.
- IV. Оцінка якості виконаних робіт учнів разом з майстром виробничого навчання.

Прибирання робочих місць

Заклучний інструктаж

**Заклучна
частина**

Підведення підсумків
уроку, оцінки робіт
учнів

Видача домашніх
завдань

Перевірка
прибирання
робочих місць,
прийом
інструментів,
документації

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

Проведення заключного інструктажу передбачає:**(додаток №9)**

- аналіз умінь 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 дотримання вимог охорони праці, організації робочих місць учнів;
- розглядання випадків нераціонального використання урочного часу;
- видача домашнього завдання з інструкцією про способи його виконання

(додаток №10)

Технологічна картка

“Картопля смажена (з сирії)”

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 (сирі 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.

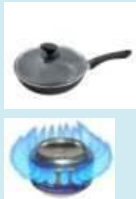
Вимоги до якості

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 сирію)”

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 	Картопля Кулінарний жир Сіль	483 25 3	362 25 3	1. Організувати робоче місце.	Правильно організувати робоче місце. Сирі картоплю нарізають брусочками (сирі картоплю нарізають на пластинки завтовшки 0.7 – 1.0 см		Правильно організувати робоче місце, підходи до робочого столу бути	Картопля пересмажена	Треба своєчасно слідкувати за вогнем та не забувати інколи її обережно перевертати
Ніж 	Маса смаженої картоплі: Зелень Сметана	- 3 20	250 2 20	2. Підготувати картоплю.	и розрізують на брусочки завдовжки 3 – 4 см), промивають в холодній воді, щоб шматочки не склеювались та обсушують.		Необхідно слідкувати за правилами Т/Б, дотримуватись санітарних правил, обережно поводитись з обладнанням, стежити за дотриманням пропорцій.		
Дошка 		-	270	3. 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.				
Піч 				4. Відпуск.					

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Картопля смажена (з сирії)

Мета: Навчитися приготуванню страви «Картопля смажена (з сирії)»

Устаткування, посуд та інвентар: ніж, обробна дошка, сковорода, електропіч.

НАЙМЕНУВАННЯ СИРОВИНИ	БРУТТО	НЕТТО	ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ
Картопля	483	362	Правильна форма нарізки та правильна ступінь просмажування картоплі.
Кулінарний жир	25	25	
Сіль	3	3	
Маса смаженої картоплі:	-	250	
Сметана	20	20	
Зелень	3	2	
Вихід:	-	270	

Послідовність	Інструкційні вказівки	Т/Б
1. Підготовка робочого місця.	Правильно організувати робоче місце	
2. Обробка продуктів.	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.	Т/б при роботі з ножем.
3. 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.	Т/Б при роботі з гарячими сковорідками та жаровою шафою.
4. Відпуск.	Перед подаванням картоплю поливають сметаною, посипають зеленню. Окремо можна подати свіжі, солоні або мариновані огірки, томати, салат з свіжої або квашеної капусти.	

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 сирії 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 ВИХІД	533 34 3 - 10 -	400 32 3 200 10 210	1. Організувати робоче місце. 2. Підготувати картоплю. 3. Приготувати. 4. Відпуск.	Правильно організувати робоче місце. Нарізану соломкою (бульби сирі 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

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Картопля смажена у фритюрі»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Картопля смажена у фритюрі»

Устаткування, посуд та інвентар: ніж, обробна дошка, фритюрниця, шумівка.

НАЙМЕНУВАННЯ СИРОВИНИ	БРУТО	НЕТО	ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ
Картопля	533	400	Правильна форма нарізки. Правильна ступінь просмажування картоплі. Картопля не повинна бути занадто жирною.
Кулінарний жир	32	32	
Маса смаженої картоплі:	-	200	
Сіль	2	2	
Масло вершкове	10	10	
Зелень петрушки	3	2	
Вихід:	-	210	

Послідовність	Інструкційні вказівки	Т/Б
1. Підготовка робочого місця.	Правильно організувати робоче місце	
2. Обробка продуктів.	Нарізану соломкою (бульби сирі картоплі великого розміру нарізають 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.	Т/б при роботі з ножом.
3. 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.	
4. Відпуск.	Картоплю кладуть на тарілку, застелену паперовою серветкою, посипають зеленню. Перед подаванням поливають розтопленим маслом.	

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня»

«Цибуля фрі»

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, очищають 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.

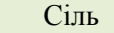
Колір – світло-коричневий, на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

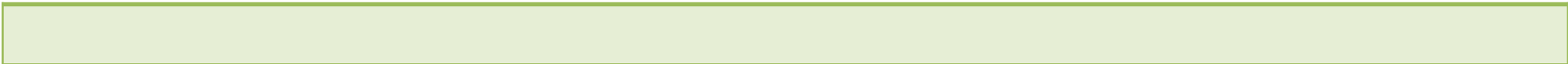
Смак і запах характерний для смаженої цибулі.

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	Способи усунення
Ніж  Обробна дошка  Фритюрниця  шумівка 	Цибуля  Борошно  Олія  Сіль  Вихід	280	200	1.Нарізувати 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 Досмажити
		12	12						
		25	25						
		3	3						
		-	150						



Інструкційна картка приготування страви «Цибуля фрі»

Тема: Приготування страви «Цибуля фрі»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Цибуля фрі»

Устаткування, посуд та інвентар: ніж, обробна дошка, фритюрниця, шумівка

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1. Нарізати цибулю	1. Ріпчасту цибулю нарізують кільцями, обкачують в борошні	1. Бути обережним з ножом
2. Приготувати	2. Смажать у фритюрі 3-5 хв до утворення золотистої кірочки.	2. Обережно смажити
3. Підготувати до відпуску	3. Смажену цибулю виймають шумівкою, кладуть у друшляк, дають стекти жиру, не солять	3. Не розприскати жир
4. Відпуск	4. Подають як гарнір до м'яса смаженого, домашньої ковбаски.	4. Дотримуватись пропорцій

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня»

« Кабачки смажені»

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, очищають 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 2.Нарізати 3.Засмажити 4. Відпуск	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							
	пшеничне Кулінарний жир	10	10							
	Сіль Маса смажених кабачків Сметана	3 - 20	3 200 20							
	Вихід		220							

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Кабачки смажені»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Кабачки смажені»

Устаткування, посуд та інвентар: ніж, обробна дошка, пательня.

Найменування	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Кабачки	374	299	Консистенція-всередині м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір-світло – коричневий, на переломі – властивий натуральному кольору кабачків.
Борошно пшеничне	5	5	
Кулінарний жир	10	10	
Маса смажених кабачків	-	200	
Сметана	20	20	
Вихід:		220	
Приготування «Кабачки смажені»			
Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки		Техніка безпеки
1. Підготувати робоче місце	1. Розташувати обробну дошку та ніж на столі		1. Правильно організувати
2. Нарізати	2. Підготовлені кабачки нарізують кружальцями, солять		2. Бути обережним із ножем
3. Обсмажити	3. Нарізанні овочі обкачують у борошні і обсмажують з обох боків.		3. Бути обережним із пательнею
4. Відпуск	Перед подаванням овочі поливають сметаною і посипають дрібно нарізаною зеленню. Подають як самостійну страву і як гарнір.		4. Дотримуватися пропорцій

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня»

«Картопляні палички»

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 очищаємо від шкірки, промиваємо.

Зелень сортують, видаляють зіпсоване поживкле 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.

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
Протиральна машина 	Картопля 	266	200	1.Протерти картоплю	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. 3. З Підготовленої маси формують валики 1-1.5 см завдовжки,отримуват 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 яйця Досмажити
Ніж 	Яйця 	0,3шт	13	3.Приготувати валики					
Обробна дошка 	Крохмаль картопляний 	20	20	4.Обсмажити					
сковорідка 	Зелень 	3	2						
холодильник 	Маса н \ф Жир 	- 15	230 15						
	Масло вершкове 	10	10						
	Вихід		210						

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

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Картопляні палички»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Картопляні палички»

Устаткування, посуд та інвентар: протиральна машина, ніж, обробна дошка, холодильник, сковорідка

Найменування	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Картопля	200	160	Консистенція – м`яка,кірочка хрумка.
Яйця	0,3	10	
Крохмаль картопляний	20	20	Смак і запах характерний смажений картоплі.
Зелень	3	2	
Маса н/ф	-	230	Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору
Жир	15	15	
Масло вершкове	10	10	
Вихід:		210	
Приготування «Картопляні палички»			
Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки		Техніка безпеки
1.Протерти картоплю	1. Варену картоплю протирають гарячою,охолоджують до температури 40 -50 °С		1.Дотримуватися правил безпеки при роботі з протирочною машиною
2.Додати інгредієнти	2. Додають сирі яйця,картопляний крохмаль,частину дрібно нарізаної зелені петрушки і добре перемішують		2.Дотримуватись пропорцій
3.Приготувати валики	3. З підготовленої маси формують валики 1-1.5 см завтовшки,нарізують їх 12-15 см завдовжки.		3.Дотримуватись пропорцій
4.Обсмажити	4. Смажать основним способом до утворення рум`яної кірочки.		4.Бути обережним при роботі зі сковорідкою
5.Відпуск	Перед подаванням викладають у тарілку гіркою,поливають вершковим маслом,посипають подрібненою зеленню петрушки.		Дотримуватись пропорцій

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня»

«Зрази Запорізькі»

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 очищають, видаляють внутрішній качан ножем.

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

Зелень петрушки перебирають, видаляють поживкле 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'єднують їх краї так, щоб начинка була 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

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  Тарілка  Миска  Глибокий лист  Холодильник  М'ясорубка  Жарова шафа 	Капуста білоголова  свіжа Борошно пшеничне  Яйця  Капустяна маса Для начинки: Свинина(котлетне м'ясо)  Цибуля ріпчаста  Маргарин столовий  Маса смажених зраз Масло вершкове  Вихід:	125	100	1.Підготувати робоче місце 2.Підготувати капусту 3.Приготувати начинку 4.Приготувати н'ф 5.Приготувати зрази	1.Розташувати зручно посуд. 2. Капусту нарізують соломкою і припускають в підсоленій воді до на пів готовності,охолоджують,від жимають,додають сирі яйця,борошно і перемішують. 3.: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. 4. Із капустяної маси формують кружальця по 2 шт. на порцію. На середину кружалець кладуть начинку,з'єднують їх краї так,щоб начинка буда всередині виробу,і надають їм овальної форми. 5. Потім виріб змочують в яйцях 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,стежити за дотриманням пропорцій	Консистенція всередині м'яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м'яса. Колір – світло – коричневий.	Недостатньо охолоджена капуста Недостатньо борошна	Охолодити Додати борошна

Інструкційно-технологічна картка «Зрази Запорізькі» В.С. Доцяк «Українська кухня»

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Зрази запорізькі»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Зрази запорізькі»

Устаткування, посуд та інвентар: обробна дошка, ніж, миска, тарілка, глибокий лист, жарова шафа, холодильник, М'ясорубка.

Найменування	брутто	нетто	Вимоги до якості
Капуста білоголова свіжа	1875	1500	Консистенція всередині м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м'яса. Колір – світло – коричневий.
Сіль	45	45	
Борошно пшеничне	120	120	
Яйця	150	150	
Капустяна маса		1575	
Для начинки:			
Свинина (котлетне м'ясо)	975	825	
Цибуля ріпчаста	105	90	
Маргарин столовий	90	90	
Маса смажених зраз		2025	
Масло вершкове	75	75	
Сіль	4	20	
Зелень петрушки	3	15	
Вихід:		2100	

Приготування «Зрази запорізькі»

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1. Підготувати робоче місце	1. Розташувати зручно посуд	Правильно організувати
2. Підготувати капусту	2. Капусту нарізують соломкою і припускають в підсоленій воді до напівготовності, охолоджують, віджимають, додають сирі яйця, борошно і перемішують.	Бути обережним при варці
3. Приготувати начинку	3. 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.	Бути обережним при роботі з м'ясорубкою
4. Приготувати н\ф	4. Із капустяної маси формують кружальця по 2 шт. на порцію. На середину кружалець кладуть начинку, з'єднують їх краї так, щоб начинка була всередині виробу, і надають їм овальної форми	Дотримуватися пропорцій
5. Приготувати зрази	5. Потім виріб змочують в яйцях і смажать з обох боків.	Дотримуватися пропорцій
6. Відпуск	Подають з маслом вершковим по 2 шт. на порцію.	Дотримуватися пропорцій

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 	Кабачки 	200	160	1.Підготувати 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,сі ль,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.	Додати цукор Досмажити
Обробна дошка 	Борошно пшеничне 	40	40					Мало цукру Недосмажені оладки	
м'ясорубка 	Яйця 	15	15г						
Цукор 		5	5						
миска 	Сода 	11	11						
ложка 	Мargarin столовий 	-	200						
сковорода 	Маса готових оладок Масло вершкове 	10	10						
	Сіль Вихід	3	3						
			210						

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

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Оладки з кабачків»

Мета: Навчитися приготування страви «Оладки з кабачків»

Устаткування, посуд та інвентар: ніж, обробна дошка, м'ясорубка, миска, ложка, сковорідка.

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

Приготування «Оладки з кабачків»

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1. Підготувати 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

В.С. Доцяк «Українська кухня»

«Шніцель капустяний фарширований»

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 очищають, видаляють внутрішній качан ножем.

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

Зелень петрушки перебирають, видаляють поживкле 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 	Капуста свіжа 	200	160	1.Підготувати робоче місце 2.Підготувати капусту	1.Розташувати посуд на столі		Консистенція всередині м'яка,кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м'яса. Колір – світло – коричневий.	Недосолений фарш Недостатньо паніровки	Досолити Змочити ще у паніровці
Обробна дошка 	Борошно пшеничне 	5	5		2.Оброблену капусту відварюють до на пів готовності в підсоленій воді,розбирають на листки,відбивають їх,солять.				
Ніж 	Яйця 	20	20	3.Приготувати начинку	3. Ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками,підсмажують на вершковому маслі,додають січені варені яйця,сіль,зелень петрушки,збиті сирі яйця і добре перемішують.				
Миска 	Масло вершкове 	12	12	4.Приготувати н/ф	4. На середину кожного листка кладуть начинку і загортають у вигляді конверта,надають овальної форми,панірують у борошні,змочують у яйці.				
Тарілка 	Яйця Зелень петрушки	40	40	5.Приготувати страву	5. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом.				
сковорода 	Яйця Зелень петрушки	7	5						
піч 	Сіль 	3	3						
молоток для відбивання 	Перець 	0.02	0.02						
	Маса н\ф Маса готової страви Масло вершкове Вихід	235 200 10 200/10	235 200 10 200/10						

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

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Шніцель капустияний фарширований»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Шніцель капустияний фарширований»

Устаткування, посуд та інвентар: каструля, обробна дошка, ніж, миска, тарілка, сковорідка, молоток для відбивання, піч.

Найменування	брутто	нетто	Вимоги до якості
Капуста свіжа	3000	2400	Консистенція всередині м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для капусти та м'яса. Колір – світло – коричневий.
Борошно пшеничне	75	75	
Яйця	300	300	
Масло вершкове	180	180	
Яйця	600	600	
Зелень петрушки	105	75	
Сіль	3	3	
Перець	0.3	0.3	
Маса н/ф	3525	3525	
Маса готової страви	3000	3000	
Масло вершкове	150	150	
Вихід		3000/150	

Приготування «Шніцель капустияний фарширований»

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1. Підготувати робоче місце	1. Розташувати посуд на столі	Правильно організувати
2. Підготувати капусту	2. Оброблену капусту відварюють до напівготовності в підсоленій воді, розбирають на листки, відбивають їх, солять.	Бути обережним при варці
3. Приготувати начинку	3. Ріпчасту цибулю нарізують дрібними кубиками, підсмажують на вершковому маслі, додають січені варені яйця, сіль, зелень петрушки, збиті сирі яйця і добре перемішують.	Дотримуватися пропорцій
4. Приготувати н/ф	4. На середину кожного листка кладуть начинку і загортають у вигляді конверта, надають овальної форми, панірують у борошні, змочують у яйці.	Дотримуватися пропорцій
5. Приготувати страву	5. Підготовлений напівфабрикат смажать основним способом.	Бути обережним при смаженні
6. Відпуск	6. Перед відпусканням шніцель кладуть в тарілку і поливають вершковим маслом.	Дотримуватися пропорцій

Технологічна картка

В.С. Доцяк «Українська кухня»

«Моркв'яники з яблуками»

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, очищають.

Яблука очищають, 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 – 6 см завтовшки, нарізують у поперек, 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	Морква	144	115	1.Підготувати робоче місце 2.Підготувати моркву та яблука	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		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
Ніж	Яблука свіжі	71	50							
Протирочна машина	Цукор Крупа манна	5 15	5 15	3.Приготувати н\ф	4. Приготувати моркв'яники	  				
Каструля	Цукор ванільний	0.1	0.1							
Миска	Борошно	2	2							
Сковорідка	Маса н\ф Маргарин	10	10							
під	столовий	10	180							
	Маса готових моркв'яників	30	150							
	Сметана		30							
	Вихід:		180							

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

Інструкційна картка

Тема: Приготування страви «Моркв`яники з яблуками»

Мета: Навчитися приготуванню страви «Моркв`яники з яблуками»

Устаткування, посуд та інвентар: Протирочна машина, піч, сковорідка, каструля, миска, ніж, обробна дошка.

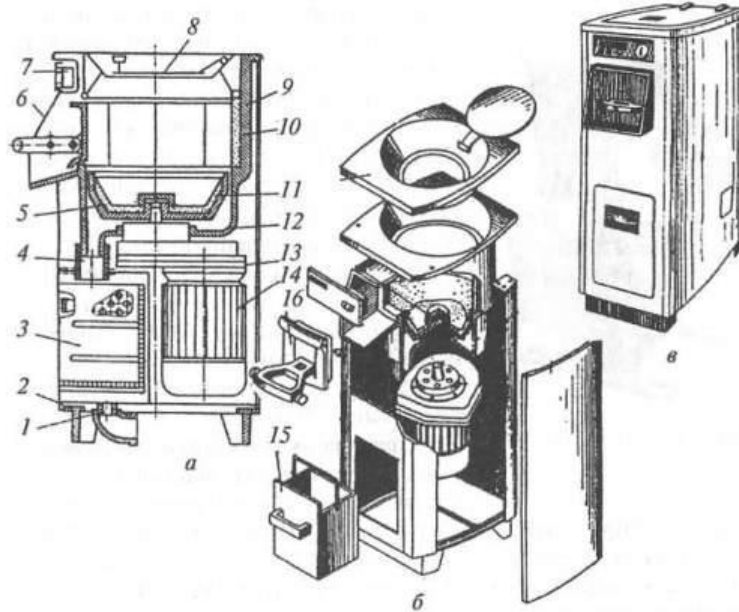
Найменування	Брутто	Нетто	Вимоги до якості
Морква	2160	1725	Консистенція всередині м`яка, кірочка хрумка.
Яблука свіжі	1065	750	
Цукор	75	75	
Крупа манна	225	225	
Цукор ванільний	1.5	1.5	Смак і запах характерний для капусти та м`яса.
Борошно	150	150	
Маса н\ф		2700	Колір – світло – коричневий.
Маргарин столовий	150	150	
Маса готових моркв`яників		2250	
Сметана	450	450	
Вихід		2700	

Приготування страви «Моркв`яники з яблуками»

Послідовність виконання операцій	Інструкційні вказівки	Техніка безпеки
1. Підготувати робоче місце	1. Розташувати зручно посуд	1. Правильно організувати
2. Підготувати моркву та яблука	2. Яблука припускають, моркву варять. Варену моркву і припущені яблука протирають	1. Бути обережним при роботі з протирочною машиною
3. Приготувати н\ф	3. Додають цукор, сіль і, прогріваючи вводять манну крупу. Охолоджену масу заправляють ванільним цукром, добре перемішують, надають їй форми батончика 5 – 6 см завтовшки, нарізують упоперек, панірують в борошні, формують у вигляді биточків 1.5 см завтовшки	3. Дотримуватися пропорцій
4. Приготувати моркв`яники	4. Обсмажують з обох боків.	4. Бути обережним при смаженні
5. Відпуск	5. Перед подаванням збоку підливають сметану.	5. Дотримуватися пропорцій

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 овочів на передній знаходиться



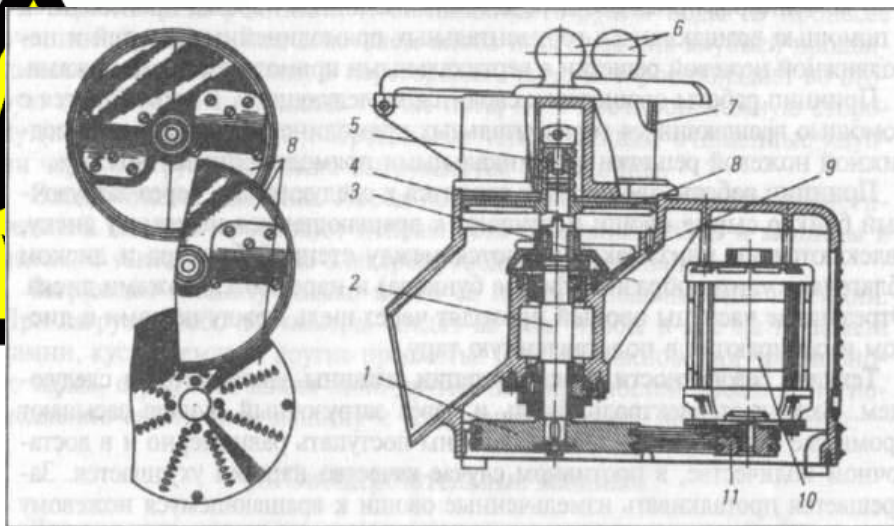
очищених
панелі

розвантажувальний лоток 6, закриваємо дверцятами з ексцентриковим закріпом 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-300 (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. В середині 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 входять 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.

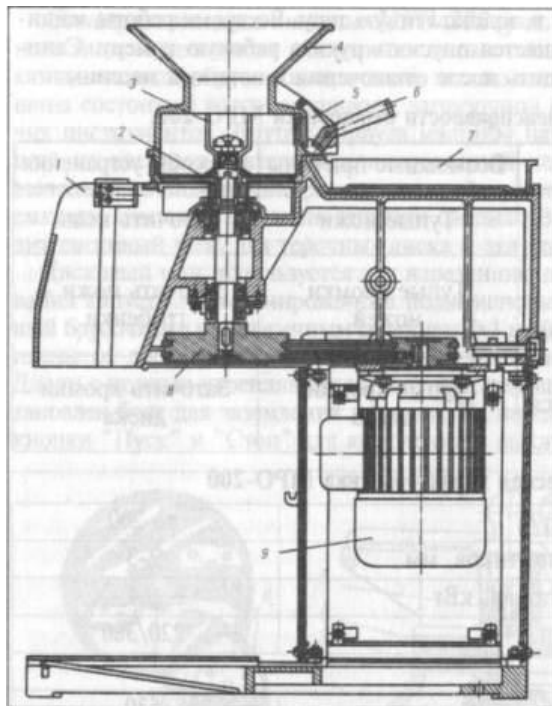
Рис. 3-3. Універсальна овочерізальна машина МРО50-200.

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 диска, 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

Протиральна машина (3-4) призначена для варених овочів, а так само риби і м'яса. Робочою служить циліндр з конічною лійкою. На дні робочої встановлюються нерухомі або терочний диск. На валу встановлюються змінні протирають продукти, машину. Ротори бувають роликів. Для видалення не продуктів стінці робочої спеціальний люк, який має щільно закривається кришку і рукоятку. Видалення не протертих продуктів здійснюється ротором, який за допомогою реверсивного двигуна



машина

МП-800 (мал. протирання сиру, печінки, камерою машини завантажувальної камери змінні сита вертикальному ротори, які подаються в лопатеві й протертих камери є

обертається у зворотному напрямку. Залежно від виду протирального продукту, використовуються різні поєднання ротора і сита.

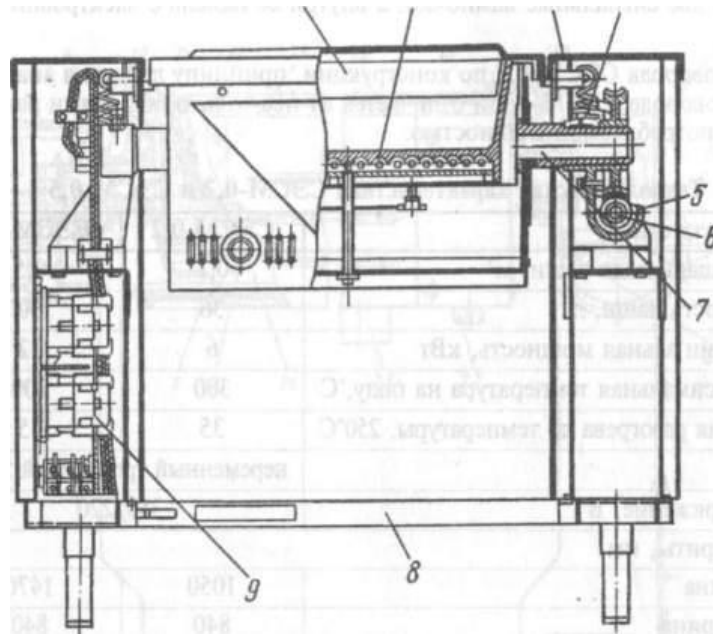
На корпусі машини Встановлені до н о п і " П у с до ", "Стоп", "Відходи", а також блокуючий мікро вимикач, який не вимикає двигун при знятої завантажувальної робочої камери.

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 електрична секційна модульовані 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 сковорода 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. В середині правою тумби змонтований механізм перекидання, який утримує сковороду у будь-якому положенні від 0 до 90°C. 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 споживаною потужністю.

Розкладки на страви

Додаток 3

«Картопель смажений (з сирі)»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Картопля	483	362
Кулінарний жир	25	25
Сіль	-	3
Маса смаженої картоплі:	-	250
Сметана	20	20
Вихід	-	270

«Картопля смажена у фритюрі»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Картопля	533	400
Кулінарний жир	32	32
Маса смаженої картоплі	-	200
Масло вершкове	310	10
Сіль	-	3
Вихід		210

«Цибуля фрі»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Цибуля ріпчаста	280	200
Борошно	12	12
Олія	25	25
Сіль	3	3

Вихід	-	150
-------	---	-----

«Кабачки смажені»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Кабачки	374	299
Борошно пшеничне	5	5
Кулінарний жир	10	10
Сіль	3	2
Маса смажених кабачків	200	200
Сметана	20	20
Вихід		220

«Палички картопляні»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Картопля	266	200
Яйця	10	10
Крохмаль картопляний	20	20
Зелень	3	3
Сіль	3	3
Маса н/ф	230	230
Жир	15	15
Масло вершкове	10	10
Вихід:		210

«Зрази Запорізькі»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Капуста білоголова свіжа	125	100
Борошно пшеничне	8	8
Яйця	10	10
Капустяна маса		105
Для начинки:		
Свинина(котлетне м`ясо)	65	55
Цибуля ріпчаста	7	6
Маргарин столовий	6	6
Сіль	3	3
Маса смажених зраз		135
Масло вершкове	5	5
Вихід:		140

«Оладки з кабачків»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Кабачки	200	160
Борошно пшеничне	40	40
Яйця	15	15
Цукор	5	5
Сода	0.1	0.1
Маргарин столовий	11	11
Сіль	-	3
Маса готових оладок	200	200
Масло вершкове	10	10
Вихід		210

«Шніцель капустяний»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Капуста свіжа	200	160
Борошно пшеничне	5	5
Яйця	20	20
Масло вершкове	12	12
Яйця	40	40
Зелень петрушки	7	5
Сіль	3	3
Перець	0.02	0.02
Маса н\ф	235	235
Маса готової страви	200	200
Масло вершкове	10	10
Вихід		200\10

«Морквяники з яблуками»

Найменування	1 порція	
	брутто	нетто
Морква	144	115
Яблука свіжі	71	50
Цукор	5	5
Крупа манна	15	15
Цукор ванільний	0.1	0.1
Борошно	10	10
Маса н\ф		180
Маргарин столовий	10	10
Маса готових моркв'яників		150
Сметана	30	30
Вихід		180

Додаток 4

- 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, скибочку хліба: він поглине неприємний 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 овочі довго 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 пінітиметься.
- 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.



Вимоги безпеки праці під час роботи в овочевому цеху Додаток 5

- ✓ Робоче місце містите в чистоті і не захащуйте сторонніми предметами, стежите, щоб стаття 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 вручну у положенні, використовуйте обробні дошки.
- ✓ Робите нарізку цибулі на місці, обладнаному вентиляцією, або використовуючи пристосування.



продукти
висячому
для цього
ріпчастої
робочому
висяжною
спеціальне

- ✓ При експлуатації машин для нарізки, не проштовхувати продукти в лійку руками, користуйтеся для цієї мети маточкою.
- ✓ Заливайте жир у фритюрницю до вкlopenня. поставлені жири не спалахнули від температури.
- ✓ При закладанні в картоплі й інших допускайте
- ✓ Укладайте напівфабрикати на сковороди і листи себе».



сковороду, їхнього. Стежите, щоб для розігріву високої киплячий жир овочів не улучення води. розігріті рухом «від

Вимоги безпеки праці в гарячому цеху

Додаток 6

під час роботи

- o Не слід працювати в гарячому цеху при несправній вентиляції.
- o Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого ви не знаєте.
- o Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
- o Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
- o Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
- o Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті ТЕНи або розпечену поверхню конфорок.
- o Електричне устаткування повинно мати справ незаземлення, біля пульта управління має бути і шумовий килимок.
- o Електричне устаткування вмикати та вимикати лише сухими руками.
- o У киплячий жир продукти закладати під сушені.
- o Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
- o На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом «від себе».
- o Кришку з гарячої каструлі знімати рухом «на себе», захищаючи обличчя від опіків парою.
- o Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: «Обережно!»
- o Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85 %, користуючись сухим рушником.

- о Посуд із гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
- о Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.
- о Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.
- о Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
- о Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.
- о Щоб не порізати пальці:
 - під час роботи не жестикулювати ножом;
 - 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;

Лист бракеражного журналу

додаток 7

№ п/п	Назва страви	Органолептичне оцінювання			
		Зовнішній вигляд	Смак і запах	Колір	Консистенція
1	Картопля смажена (з сирії)	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 –		Колір – світло-коричневий	Консистенція - хрумка.

		коричневого кольору	Смак і запах характерний для смаженої цибулі.	,на переломі – властивий натуральному кольору цибулі	
4	Кабачки смажені	Кружальця кабачків світло – коричневого кольору	Смак та запах характерний для смажених кабачків	Колір-світло – коричневий,на переломі – властивий натуральному кольору кабачків.	Консистенція всередині м'яка,кірочка хрумка
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 смажених 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 кабачківкірочка - хрумка

Відсоток відходів овочів

Додаток 8

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 9

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,;
- дотримуватись 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 10

Методика видачі домашнього завдання

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.

о 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. «Основы рыночной экономики и предприятия». – К.: Вища школа, 2003.
2. Бугрім Ф.П. «Методичні рекомендації з планування і проведення професійно – практичної підготовки кваліфікованих робітників у професійно – технічних навчальних закладах Донецчини». – Донецьк ДППЛ – 2011.
3. Л.Е. Винокурова., М.В.Васильчук., М.В.Гаман. «Основы охраны труда» Київ «Факт» - 2005.
4. К.Я. Гайворонский. Н.Г.Щеглов «Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли» - Москва «Форум» - 2008.
5. Гнатенко П.І. «Основы правознавства» - К.: Юридична Книга. 2004
6. Деловая культура для официантов – барменов – Ростов - на Дону «Феникс» - 2003.
7. В.С. Доцяк. «Українська кухня». – Львів: Оріана – Нова – 1999.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – К. «А.С.К.», 2000.
9. «Конституція України» - К.:
видання Верховної Ради. Офісне
10. «Микробиология, гигиена и торговле» - Ростов – на – Дону 2000. санитария в «Феникс» -
11. А.С. Нікуліна., І.Є. Сілаєва., Шевчук «Сучасний урок у школі: проектування, аналіз» – Донецьк – 2008. С.С..
професійній
організація,
12. Л.А Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания» - - Дону «Феникс» - 2003. Ростов – на
13. Л.А Радченко «Обслуживание на предприятиях общественного питания» - Ростов - на –Д ону - 2004. питания» -
14. Сборник рецептур блюд и изделий. – Київ «А.С.К.» - 2001. кулинарных
15. Я.М.Сало «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа» - Львів «Афіша» - 2004.
16. «Сервировка и застольные этикет» – Москва «Эксмо» - 2004.
17. Скаун В.А. «Введение в профессию мастера производственного обучения» методическое пособие – Москва. Высшая школа.1988
18. Л.Я Старовойт., О.П. Шинкаренко, Т.П.Сидарчук., Л.М.Дідик. «Устаткування підприємств громадського харчування - лабораторний практикум» - Львів «Оріана – Нова» - 2001.
19. В.А. Тимофеева «Товароведение продовольственных товаров» - Ростов - на - Дону «Феникс» - 2003.
20. Н.В. Чалова «Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей ресторанов – Ростов – на Дону «Феникс» - 2002.
21. Т.И.Шестакова «Калькуляция и учет в общественном питании – Ростов – на – Дону «Феникс» – 2004.
22. С.С. Шевчук «Інноваційні підходи до навчання професій» - Донецьк – 2009.
23. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі» - Київ «Кондор» - 2003.



Posted by MinhChick

24. О.П. Шинкаренко., Т.П. Сидорчук, Л.М.Дідик «Технічне оснащення підприємств громадського харчування» - частина 1 «Механічне устаткування» - Львів «Оріана - Нова» - 2005.