

**Методрозробка
уроку виробничого навчання
з теми:**

План відкритого уроку виробничого навчання

Тема програми: «Приготування супів»

Тема уроку: Приготування супів: «Суп картопляний»; «Суп картопляний з макаронними виробами»; «Суп картопляний з крупою»; «Суп картопляний з грибами»; «Суп картопляний з бобовими». Правила відпуску

Мета уроку:

навчальна: навчити здобувачів освіти основним прийомам приготування супів, формувати в них самостійність, удосконалення та систематизацію умінь, навичок під час виконання робіт при приготуванні перших страв;

розвивальна: розвивати пошукову діяльність в здобувачів освіти, творчий підхід до обраної професії, вміння орієнтуватись у виробничих умовах;

виховна: виховувати любов до обраної професії, відповідальність, естетичний смак та досягнення мети.

Тип уроку: урок закріплення умінь і навичок

Дидактичне забезпечення: підручник «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», збірник рецептур, інструкційні та технологічні картки, тестові завдання .

Матеріально-технічне забезпечення: каструлі різної ємкості, сковорідка, шумівка, металева лопатка, ложка розливна, столова, друшляк, ніж, розробна дошка «ОС»

Хід уроку

I. Організаційно-вступна частина (5 хв.)

1. Привітання
2. Перевірка наявності здобувачів освіти на уроці
3. Стан зовнішнього вигляду, наявність комплекту спецодягу, готовність до уроку

II. Вступний інструктаж (40 хв.)

1. Повідомлення теми уроку: «Приготування супів»
2. Повідомлення мети уроку
3. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти
4. Актуалізація опорних знань
5. Інструктування з елементами показу нарізки овочів згідно технологічної картки
6. Дебрифінг вступного інструктажу

Щоб уміти готувати якісні та смачні супи, вам потрібно, перш за все:

- ✓ Вивчити технологію їх приготування;
- ✓ Вміти робити розрахунок сировини;
- ✓ Дотримуватися норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;
- ✓ Використовувати якісні продукти, правильно їх обробляти та нарізати;
- ✓ Правильно організовувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд;
- ✓ Працювати охайно, готувати з бажанням і любов'ю.

Актуалізація та контроль знань: здійснюється методом бригадного опитування

1. Розкажіть про значення перших страв у харчуванні?

(Передбачувана відповідь: перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення, є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин)

2. Які перші страви називають заправними?

(Передбачувана відповідь: заправними називають страви, які готують на бульйонах, відварах, воді і заправляють пасерованими овочами, томатом, борошном.)

3. Як класифікують перші страви?

(Передбачувана відповідь: класифікують за характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування)

4. Які бульйони використовують для приготування заправних супів?

(Передбачувана відповідь: використовують м'ясо-кістковий, кістковий, с/г птиці, грибний, рибний)

5. Який бульйон називають основним, концентрованим?

(Передбачувана відповідь: основним називають бульйон для якого використовують на 1 кг продукту - 3,5-4л води; концентрований - на 1 кг продукту-1,25л води)

6. Від чого залежить смак бульйону?

(Передбачувана відповідь: від співвідношення в ньому води й продукту, ступення подрібнення продукту, тривалості варіння)

7. Коли і навіщо під час приготування бульйону кладуть злегка запечені овочі?

(Передбачувана відповідь: овочі кладуть за 30-40 хв. до закінчення варіння; для ароматизації і поліпшення смаку)

8. Яка мета пасерування цибулі, моркви, білого коріння?

(Передбачувана відповідь: при пасеруванні овочі зберігають свої властивості і поліпшується смак та аромат заправних перших страв)

9. Скільки спецій використовують на 1 порцію першої страви (вихід: 500г)?

(Передбачувана відповідь: використовують 0,05г перцю горошком, 0,02г лаврового листа, 3-5г солі)

10. Чому заправні супи варять за слабкого, а не бурхливого кипіння?

(Передбачувана відповідь: оскільки за сильного кипіння овочі розм'якшуються , не зберігають форму та вивітрюються ароматичні речовини)

11. Які загальні правила варіння перших страв?

(Передбачувана відповідь: бульйон і відвар проціджують і доводять до кипіння; продукти кладуть у киплячий бульйон або воду у певній послідовності залежно від тривалості варіння; заправляють пасерованим борошном, крім тих, що містять крупи; варять за слабого кипіння; в кінці варіння першої страви кладуть спеції)

12. Яка норма подавання першої страви?

(Передбачувана відповідь: норма подавання 500,400,300,250г - залежно від попиту)

7) Послідовність технологічного процесу приготування супів уточнюється методом бесіди з вирішенням проблемних ситуацій, показом натуральних зразків з використанням слайдів (додаток №6)

8) Тестові питання (додаток №7)

9) Інструктаж з охорони праці, нагадування правил санітарії та особливості гігієни (додаток №8)

Дебрифінг вступного інструктажу:

1. Висновок бригадирів щодо активності бригади.
2. Нагадування здобувачам освіти завдань до самостійної роботи.
3. Акцентування уваги на дослідницькому елементі:
 - порівняти смакові якості супів.
4. Визначення термінів виконання завдань.
5. Повідомлення критеріїв оцінювання роботи.

III. Поточний інструктаж

1. Перевірка особистої гігієни.

2. Інструктаж щодо правил використання обладнання, раціонального використання продуктів, води, електроенергії.

3. Надання практичної допомоги у:

- підборі посуду, інвентарю
- правильному веденні технологічного процесу

- дотримання норм часу, санітарії, гігієни техніки безпеки
- оформленні страв, підготовці бракеражу та дотриманні норм відпуску страв

IV Заключний інструктаж

1. Доповідь бригадирів

2. Аналіз майстра виробничого навчання про результати роботи бригад, окремих здобувачів, визначення помилок, розгляд типових помилок та шляхи їх попередження (додаток №6)

3. Бракераж страв, виставлення оцінок (додаток №9)

4. Домашнє завдання на наступний урок

Інструкційна картка

Найменування страви: «Суп картопляний»

	Послідовність приготування страви
	Підготувати картоплю, нарізати часточками
	В киплячу воду покласти картоплю
	Довести до кипіння
	Нарізати дрібно цибулю, потерти моркву на терку
	Цибулю і моркву пасерувати
	Додати пасеровані цибулю та моркву і варити до готовності
	За 5-10 хв. до закінчення приготування додати сіль, лавровий лист



Технологічна картка страви
«Суп картопляний»

Продукти	Кількість сировини на одну порцію		Технологічні вимоги до основної сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	150.0	112.5	Сировина повинна відповідати вимогам нормативно-технічної документації.
Вода	175,0	175,0	
Морква	12.0	10.0	
Цибуля ріпчаста	12.0	10.0	
Масло вершкове	2.5	2.5	
Сіль	2.0	2.0	
Лавровий лист	0.01	0.01	
Вихід:		500	

Технологія приготування

В киплячу воду покласти картоплю, довести до кипіння, додати пасеровані цибулю та моркву і варять до готовності. За 5-10 хв. до закінчення приготування додати сіль, лавровий лист.

Правила відпуску

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп (спеції вийняти), зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску – 70-75°C.

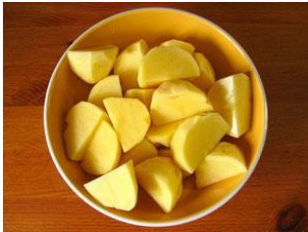
Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	овочі у вигляді соломки, картопля – кубиків, дольок; на поверхні жир і рублена зелень
Колір	кремовий або світло-оранжевий, овочів - натуральний
Смак, запах	пасеровані овочі і спеції з добре вираженим смаком картоплі
Консистенція	картопля м'яка

Додаток №2

Інструкційна картка

Найменування страви: **«Суп картопляний з макаронними виробами»**

	Порядок приготування страви
	Підготувати картоплю, нарізати брусочками
	Бульйон довести до кипіння, посолити, закласти картоплю. Варити до готовності
	Овочі нарізати соломкою
	Додати овочеву пасеровку, поварити 10 хв.



Додати вермішель



Додати спеції, поварити 5-7 хв.

Технологічна картка страви

«Суп картопляний з макаронними виробами»

Продукти	Витрати сировини в г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	200	150	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Макарони, лапша, вермішель	20	20	
Цибуля ріпчаста	12	10	
Морква	25	20	
Петрушка (корінь)	7	5	
Маргарин столовий	5	5	
Бульйон або вода	-	375	
Вихід	-	500	

Технологія приготування

Бульйон довести до кипіння, посолити, закласти картоплю, нарізану брусочками. Варити до готовності, додати овочеву пасеровку (овочі нарізати соломкою), поварити 10 хв., додати вермішель, спеції, поварити 5-7 хв.

Правила відпуску

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп (спеції вийняти), зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску – 70-75°C, вихід 500г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	на поверхні посічена зелень, скалки жиру; овочі нарізані відповідно до форми вермішелі
Колір	кремовий або світло-сірий, мутнуватий, овочів - натуральний
Смак, запах	пасерованих та варених овочів, спецій
Консистенція	картопля і макарони м'які, але не переварені

Додаток №3

Інструкційна картка

Найменування страви: «Суп картопляний з крупою»

	Порядок приготування страви
	Крупи перебирають, промивають 2-3 рази
	В кип'ячий підсолений бульйон покласти крупу, варити до напівготовності
	Нарізати картоплю кубиками
	Додати картоплю і варити до напівготовності



	Нарізати дрібно цибулю, потерти моркву на терку
	Цибулю і моркву пасерувати, додати за 10-15 хв.
	За 5-7 хв. до готовності додати сіль, перець, лавровий лист.

Технологічна картка страви
«Суп картопляний з крупою»

Продукти	Витрати сировини в г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	214	160	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Крупи: перлові, вівсяні, пшеничні	-	20	
або рис, пшоно, пластівці вівсяні «Геркулес»	-	10	
Цибуля ріпчаста	24	20	
Морква	25	20	

Петрушка (корінь)	5	5	
Маргарин столовий	-	5	
Бульйон або волда	-	350/375	
Вихід	-	500	

Технологія приготування

Підготовка круп: крупи перебирають, промивають 2-3 рази. В кип'ячий підсолений бульйон покласти крупу, варити до напівготовності, додати картоплю, нарізану кубиками, і варити до напівготовності, за 10-15 хв. додати овочеву пасеровки, за 5-7 хв. до готовності додати сіль, перець, лавровий лист.

Правила відпуску

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп, зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску – 70-75°C, вихід 500 г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	на поверхні скалки жиру, острівцем; овочі нарізані кубиками, бобові м'які, але не втратили форми
Смак, запах	пасерованих овочів, бобових
Колір	бульйону – світло-сірий, мутнуватий
Консистенція	овочі, крупи м'які, але не переварені

Інструкційна картка

Найменування страви: «Суп картопляний з грибами»

	Порядок приготування страви
	Картоплю та овочі нарізують кубиками
	Нарізати дрібно цибулю, потерти моркву на терку



	Цибулю, моркву пасерують з жиром
	В кип'ячій бульйон або воду нарізані шляпки свіжих грибів і варять 35-40 хв.
	Додати нарізані картоплю та овочі
	Додати пасеровані цибулю та моркву і варити до готовності
	За 15-10 хв. до закінчення приготування додати сіль, перець

Технологічна картка страви
«Суп картопляний з грибами»

Продукти	Витрати сировини в г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	

Картопля	260	200	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Гриби білі свіжі ,	44	38	
або шампіньйони,	46	35	
або білі сушані	3	3	
Цибуля ріпчаста	24	20	
Морква	25	20	
Петрушка (корінь)	7	5	
Маргарин столовий	-	5	
Бульйон або вода	-	350	
Вихід	-	500	

Технологія приготування

Картоплю та овочі нарізують кубиками. Цибулю, моркву пасерують з жиром. В кип'ячій бульйон або воду нарізані шляпки свіжих грибів і варять 35-40 хв., закладають картоплю, доводять до кипіння, додають овочі та гриби. За 5-10 хв. додають сіль, перець.

Правила відпуску

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп, зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску – 70-75°C, вихід 500г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	на поверхні скалки жиру, острівцем; овочі та гриби нарізані кубиками не втратили форми
Смак, запах	пасерованих овочів, грибів
Колір	бульйону – світло-сірий, мутнуватий
Консистенція	овочі та гриби м'які, але не переварені

Додаток №5

Інструкційна картка

Найменування страви: «Суп картопляний з бобовими»

	Порядок приготування страви
--	-----------------------------



	Підготувати картоплю, нарізати часточками
	В кип'ячий підсолений бульйон покласти картоплю
	Приготувати овочеву пасеровку
	Підготувати бобові
	За 10-15 хв. додати овочеву пасеровки
	Закласти окремо підготовлені бобові
	За 5-7 хв. до готовності додати сіль, перець, лавровий лист

Технологічна картка страви
«Суп картопляний з бобовими»

Продукти	Витрати сировини в г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	167	125	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов
Квасоля або горох лущений	41	40	
або сочевиця	51	50	
або горох зелений консервований	77	50	
Цибуля ріпчаста	24	20	
Морква	25	20	
Петрушка (корінь)	7	5	
Маргарин столовий	-	10	
Бульйон або волда	-	325	
Вихід	-	500	

Технологія приготування

В кип'ячий підсолений бульйон покласти картоплю, нарізану часточками, і варити до напівготовності, за 10-15 хв. додати овочеву пасеровки, проварити, закласти окремо підготовлені бобові. За 5-7 хв. до готовності додати сіль, перець, лавровий лист.

Правила відпуску

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40°C, налити суп, зелень покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску – 70-75°C, вихід 500г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	на поверхні скалки жиру, зелень острівцем; овочі нарізані кубиками, бобові м'які, але не втратили форми
Смак, запах	пасерованих та варених овочів, бобових
Колір	бульйону – світло-сірий, мутнуватий
Консистенція	овочі та бобові м'які, але не переварені

Типові помилки при приготуванні перших страв

<i>№ n/n</i>	<i>Помилки</i>	<i>Причини</i>	<i>Шляхи попередження</i>
1	Бульйон для супу вийшов каламутний	Не своєчасно зібрали піну. Бульйон сильно кипів	Збирати піну перед закипанням бульйону. Варити на слабкому вогні.
2	В овочевій пасеровці морква підгоріла а цибуля сира	Не дотримались послідовності і закладки овочів	Спочатку пасерувати цибулю до прив'ялення, а потім додати моркву і пасерувати разом.
3	Овочі недоварені або переварені – не зберегли форму нарізки	Не дотримувались послідовності закладки продуктів	Овочі слід закладати такому порядку, щоб вони одночасно дійшли до готовності
4	Суп вийшов каламутний	Локшину відварили у бульйоні.	Локшину відварюють 1-2 хвилини у підсоленій воді, а потім викладають у суп при подачі
5	Суп картопляний з крупною має гіркуватий присмак	Пшоно не обшпарили окропом	Пшоно треба обшпарювати перед закладанням у бульйон.
6	Суп пересолений	При приготуванні бульйону сіль додали на початку варіння	Бульйон солити наприкінці

7	Суп має гіркий присмак	Поклали надлишок спецій або забули лавровий лист у готовій страві	На порцію 500 г потрібно класти 0.05 г перцю горошком, 0.02 г лаврового листа. Спеції не можна кип'ятити більше 5-7 хв. не слід залишати лавровий лист у готовій страві.
8	Суп картопляний з бобовими має непрозорий , темний бульйон	Додали відварну кольорову квасолю разом з відваром	Відвар з кольорової квасолі не додають

Тестові завдання:

1. Вкажіть температуру подачі супів:

- а) 50°C;
- б) 65°C;
- в) 75°C

2. Пасерованими овочами супи заправляють:

- а) за 5 хв до готовності;
- б) за 10-15 хв. до готовності;
- в) за 20-25 хв. до готовності

3. Для варіння концентрованого бульйону беруть на 1 кг продукту:

- а) 4-5 л води;
- б) 3-4 л води;
- в) 1,25 л води

4. Спеції в супи додають:

- а) за 10-15 хв. до готовності;
- б) за 5-7 хв. до готовності;
- в) за 20-30 хв. до готовності

5. Для варіння нормального бульйону беруть:

- а) на 1 кг продукту 4-5 л води;
- б) на 1 кг продукту 1,25 л води;
- в) на 1 кг продукту 6-7 л води

6. До заправних супів належать:

- а) суп картопляний з бобовими;
- б) суп-локшина домашня;
- в) бульйон з пельменями

7. Заправні супи з макаронними виробами зберігають протягом:

- а) 2 год.;
- б) 30-40 хв.;
- в) 60 хв.

8. За характером рідкої основи суп картопляний з крупною відноситься до:

- а) першої групи;
- б) другої групи;
- в) третьої групи

9. Вкажіть температуру подачі окрошки овочевої:

- а) 14°C;
- б) 65°C;
- в) 75°C

10. Які з перерахованих супів подають і холодними і гарячими?

- а) прозорі;
- б) пюреподібні;
- в) солодкі

11. Кулешики без гарніру подають:

- а) в супових мисках;
- б) в бульйонних чашках;
- в) в столових глибоких тарілках

12. Перед подаванням перших страв тарілки підігрівають до температури:

- а) 60°C;
- б) 30°C;
- в) 40°C

13. Вкажіть, до якої групи за способом приготування відносять борщі:

- а) прозорі;
- б) різні;

в) заправні

14. Молочні супи заправляють:

а) маслом вершковим;

б) топленим жиром;

в) рослинними оліями

15. Для одержання нормального бульйону, 1 л концентрованого розводять:

а) 5 л гарячої води;

б) 3-4 л гарячої води;

в) 2-3 л гарячої води

16. За способом приготування бульйони відносяться у групу супів:

а) заправних;

б) прозорих;

в) різних

17. М'ясо-кістковий бульйон варять:

а) двома способами;

б) одним способом;

в) трьома способами

18. Картопля нарізана в супах вариться протягом;

а) 15-20 хв.;

б) 20-25 хв.;

в) 12-15 хв.

19. Пасеровкою з борошна заправляють перші страви:

а) за 5-10 хв. до закінчення;

б) за 10-15 хв. до закінчення;

в) за 15-20 хв. до закінчення

20. Яку крупу при приготуванні перших страв попередньо відварюють?

а) рисову;

- б) перлову;
- в) вівсяну

21. Бобові у перші страви закладають:

- а) звареними до розм'якшення;
- б) сирими;
- в) звареними до напівготовності

22. Якій тепловій обробці піддають щавель при приготуванні перших страв?

- а) тушкуванню;
- б) припусканню;
- в) пасеруванню

23. Вкажіть по скільки сметани подають на порцію до перших страв:

- а) 10 г; 15 г; 25 г;
- б) 15 г; 20 г; 25 г;
- в) 25 г; 30 г; 35 г

24. Розтертий часник додають у перші страви наприкінці, після цього страву:

- а) доводять до кипіння;
- б) не кип'ятять;
- в) кип'ятять

25. Надлишок спецій і солі в перших стравах:

- а) покращує смак і аромат;
- б) не впливає на смак і аромат;
- в) погіршує смак і аромат

26. Пастеризованим називають молоко, яке обробляють при температурі:

- а) до 100°C;
- б) більше 100°C;

в) 95°C

27. Яке молоко має виражений присмак пастеризації?

а) пастеризоване;

б) стерилізоване;

в) пряжене

28. Вкажіть норму солі на 1000 г молочного супу:

а) 6 г;

б) 8 г;

в) 10 г

29. Яку крупу при приготуванні молочних супів варять до напівготовності?

а) манну;

б) рисову;

в) ядрицю

30. Вкажіть термін зберігання заправних супів:

а) 2 год;

б) 3-4 год;

в) 60 хв.

Відповіді до тестових завдань:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
в	б	в	б	а	а	б	а	а	в	б	в	в	а	б
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
б	а	в	а	б	а	б	а	б	в	а	в	а	б	а

Правила санітарії, гігієни та охорони праці під час приготування перших страв

- 1 Перед початком роботи руки вимити з милом і ополоснути їх у 0,2%-му розчині хлорного вапна
- 2 Робочі столи, посуд, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою
- 3 Дошки та ножі використовувати з відповідним маркуванням
- 4 Не пересувати переповнені каструлі по поверхні плити. Каструлі заповнювати продуктами на $\frac{3}{4}$ об'єму
- 5 Не переливати налиту рідину й не допускати попадання рідини на плиту.
- 6 Відкривати кришку із гарячої каструлі рухом « на себе»
- 7 На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом « від себе»
- 8 Гарячі сковороди, каструлі знімати із плити , користуючись рушником
- 9 Не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування
- 10 Після виконання завдання вимити кухонний і столовий посуд, інструменти згідно із санітарними правилами

Правила санітарії та особистої гігієни під час роботи в гарячому цеху

- ✓ Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним, з усіма гудзиками, волосся прибрано під ковпак, рукава застебнені або підкочені.
- ✓ Не слід носити на роботі кліпси, каблучки, а також шпильки поверх косинок.
- ✓ Коротко зрізати нігті, тому що під ними накопичується бруд.
- ✓ Після відвідування туалету та перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
- ✓ Під час приготування супів необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
- ✓ Необхідно дотримуватись строків зберігання й реалізації супів.
- ✓ Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
- ✓ У кінці роботи потрібно прибрати робоче місце та помити його мийними засобами.

Вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху

- ✓ Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого ви не знаєте.
- ✓ Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
- ✓ Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
- ✓ Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті тели або розпечену поверхню конфорок.
- ✓ Електричне устаткування вмикати та вимикати лише сухими руками.
- ✓ У киплячий жир продукти закладати підсушені.
- ✓ Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
- ✓ На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом «від себе».
- ✓ Кришки з гарячої каструлі знімати рухом «на себе», захищаючи обличчя від опіків парою.
- ✓ Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: «Обережно!»
- ✓ Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85%, користуючись сухим рушником.
- ✓ Посуд із гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
- ✓ Не слід працювати з надплитним посудом, який має нестравні ручки.
- ✓ Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
- ✓ Щоб не порізати пальці – ніж класти лезом до дошки, руками не знімати овочі з леза ножа, правильно передавати ніж, ніж тримати в чохлі.

Додаток №9

Лист бракеражу страв

№ бригади	Назва страви	Відповідальні учні	Органолептичне оцінювання			Недоліки або зауваження	Загальна оцінка
			Зовнішній вигляд	Смак і запах	Колір		
1							
2							
3							

