

**Старокостянтинівський аграрно-промисловий професійний
ліцей**

**Методична розробка уроку
виробничого навчання на тему:**

Приготування чебуреків



Майстер виробничого
навчання
Ільїна О. Ю.

План уроку.

Тема: *Приготування прісного тіста та виробів з нього.*

Тема уроку: *Приготування чебуреків .*

Мета уроку:

Навчальна: навчити готувати чебуреки ;

- робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.

Виховна: виховання відповідальності за якісне приготування прісного тіста та виробів з нього;

- виховання вміння працювати в колективі;
- виховання бережливого відношення до обладнання і майна лабораторії.

Розвиваюча: розвивати самостійність в роботі;

- вміння орієнтуватися у виробничих умовах.

Тип уроку: урок виконання простих комплексних робіт.

Місце проведення: лабораторія кухарів, кондитерів.

Дидактичне забезпечення:

- навчальна література – «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів»,
- інструкційно-технологічні картки.

Матеріально-технічне забезпечення:

Пристрої – ноутбук.

Обладнання - столи, ванни, ваги, електром'ясорубка, електроплити, фритюрниця.

Кухонний посуд: .

Інвентар: обробні дошки.

Сировина – згідно інструкційно-технологічної картки.

Міжпредметні зв'язки:

- **Технологія приготування їжі з основами товарознавства**

Тема «Приготування прісного тіста та виробів з нього».

- **Устаткування підприємств харчування:**

- Тема «Сучасна електронна ваговимірвальна техніка»

- Тема «Тістомісильна машина».

- **Організація виробництва та обслуговування:**

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування напівфабрикатів з риби.

Облік калькуляція і звітність:

- Тема «Нормативно-технологічна документація».

Санітарія та гігієна:

- Тема «Санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць».
- ### **Охорона праці.**

Хід уроку

I. Організаційна частина.

1. Перевірка явки учнів на заняття.
2. Перевірити зовнішній вигляд учнів.

II. Вступний інструктаж.

Повідомити тему і мету уроку.

На сьогоднішньому занятті ви повинні навчитися готувати чебуреки.

Перевірка знань учнів з матеріалу, вивченому на уроках теорії, а також на попередніх уроках виробничого навчання, пов'язаного з матеріалом даного уроку.

Усне опитування учнів за запитаннями:

1. В якому цеху готують страви з борошна?

Страви з борошна готують в соусному відділенні гарячого цеху.

2. Як підготувати сировину для замішування прісного тіста?

Пшеничне борошно просіюють, розчин солі та цукру проціджують. Яйця, перевіряють на свіжість овоскопом, укладають у корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв. Корзину (відро) з яйцями переносять у другу ванну з 0,5% розчином кальцинованої соди і витримують 5-10 хв. Корзину (відро) з яйцями переносять у третю ванну, в якій здійснюють дезінфекцію яєць 0,5% розчином хлорного вапна протягом 5 хв. Корзину (відро) з яйцями переносять у четверту ванну, в якій ополіскують проточною водою протягом 5 хв. Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд.

3. Які будуть ваші дії, якщо окремого приміщення немає?

Якщо окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху. Їх миють у ванні або посуді, а дуже забруднені протирають сіллю.

4. Що таке клейковина борошна?

Клейковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинених білків борошна.

5. Як клейковина впливає на якість виробів?

Вона сприяє одержанню пухких і пористих виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості і якості клейковини.

6. Як визначити готовність замішаного тіста?

Готове тісто відстає від рук і стінок посуду. Після натискання пальцем на його поверхні ямочка вирівнюється.

7. Які вироби готують з прісного тіста?

Вареники, локшину, пельмені, галушки, чебуреки.

Пояснення характеру і призначення роботи, що запланована на урок, послідовність виконання вправ або самостійної роботи учнів.

Сьогодні на уроці ми будемо виконувати роботу в такому порядку:

- організуємо правильно робоче місце;
- приготуємо прісне тісто для чебуреків;
- приготуємо начинку;
- сформуємо чебуреки;
- проведемо теплову обробку виробів;
- дамо оцінку якості приготовленим виробам.

Розгляд інструкційно-технологічних карток.

Пропоную розпочати роботу із розгляду інструкційно-технологічної картки. Там зазначено набір та кількість сировини, технологію приготування, вимоги до якості. Ви будете готувати чебуреки відповідно до інструкційно-технологічної картки використовуючи знання отриманні на уроках теоретичного навчання.

Інструкційно-технологічна картка

Чебуреки



Назва сировини	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	450	450
Молоко	175	175
Маса тіста	-	600
Баранина	504	360
Цибуля ріпчаста	89	75
Вода	75	75
Сіль	8	8
Перець чорний мелений	1	1
Маса фаршу	-	500
Маса напівфабрикату	-	1100
Олія або жир фритюрний	85	85
Олія для змащування інвентарю	3	3

Вихід 10 шт по 110 г.

Технологія приготування

Замішування тіста. У просіяне борошно додати нагріте до 30-35 *С молоко, сіль і замішувати тісто до однорідної консистенції. Залишити тісто на 30-40 хв, накривши його, для набухання клейковини і надання еластичності.



Приготування фаршу. Сиру баранину разом з ріпчастою цибулею пропустити крізь м'ясорубку, додати сіль, перець, воду і все ретельно перемішати.

Формування чебуреків. Поділити тісто на шматки масою 60 г. Розкачати у вигляді коржиків на столі, змащеному олією. На коржики покласти фарш по 50 г.



Краї з'єднати, надаючи виробам форми півмісяця.



Приготування виробів. Нагріти фритюр до температури 170*С, смажити.



Вимоги до якості

Вироби мають форму напівмісяця, поверхня без підгорілості, злипів, розривів. Смак і запах характерний для смаженого прісного тіста, м'яса, цибулі. Не допускається присмак згірлого жиру. Колір кірочки – від світло-жовтого до коричневого, начинки – сірий. Консистенція начинки – м'яка, соковита.

Ознайомлення учнів з устаткуванням, інструментами, інвентарем, сировиною, які застосовуватимуться при виконанні робіт на уроці.

При виконанні робіт на уроці буде використане таке обладнання – виробничі столи, ванни, ваги, електром'ясорубка, електроплити, фритюрниця.

Розгляд правил безпеки праці учнів.

При виконанні роботи слід дотримуватися правил безпеки праці.

Повторимо їх.

Які правила безпечної експлуатації електром'ясорубки ви знаєте?

Правила безпеки праці при використанні електром'ясорубки:

- категорично забороняється поправляти або штовхати продукт руками, для цього потрібно використовувати штовхач;
- забороняється прочищати розвантажувальний отвір під час роботи, робити це потрібно при повній зупинці електродвигуна;
- під час роботи не можна залишати механізм без нагляду.

Які правила безпеки ви знаєте при роботі з ножем?

Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо. Гостроту ножа перевіряти пальцями заборонено.

Які правила безпечної експлуатації фритюрниці ви знаєте?

Правила безпеки праці при використанні електрофритюрниці:

- при погруз ці та вийманні продуктів з контейнера потрібно бути обережними тому, що краї контейнера, а також пар, що виходить дуже гарячі;
- фритюрниця не використовується для кип'ятіння рідини;
- не можна змішувати жир і масло тому, що суміш може вспінитися;
- жир для фритюру нагрівається до високої температури. При температурі близько 220С* жир починає диміти;
- продукти у контейнер загрузають при температурі від 170 до 190С*.

Розгляд типових помилок, способів їх попередження та усунення.

Проблема	Причини виникнення	Шляхи попередження
Тісто для чебуреків погано розкачується скалкою.	Готове тісто не вистоялося 20-30 хв, для набухання клейковини.	Дотримуватися технологія приготування.
Сформовані чебуреки не відстають від виробничого столу.	Під час формування стіл не змастили олією.	Перед формуванням стіл обов'язково змастити олією.
Після смаження чебуреків начинка виявилася сухою та не соковитою.	У процесі приготування м'ясної начинки не додали холодної води.	Дотримуватися технології приготування та рецептури.
Смажені чебуреки мають надто темний колір, а начинка всередині сира.	Фритюр нагрівся вище 180*С.	Дотримуватися технології приготування та нагрівати фритюр не вище 180*С.
Смажені чебуреки сильно наптані рослинною олією.	Сформовані чебуреки заклали у холодний фритюр і смажили надто довго.	Розігрівати фритюр до 160-180*С.
Смажені чебуреки мають неприємний	Для смаження використали нерафіновану олію.	Використовувати рафіновану олію.

запах, присмак.	гіркуватий		
--------------------	------------	--	--

Закріплення і перевірка засвоєння учнями матеріалу вступного інструктажу.

Закінчіть речення:

- як рідину для замішування чебуреків використовують ... (молоко);
- залишити тісто на 30-40 хв, накривши його, для ... (набухання клейковини і надання еластичності);
- для приготування фаршу використовують ... (баранину разом з ріпчастою цибулею, яку пропускають крізь м'ясорубку, додають сіль, перець, воду і все ретельно перемішують);
- для формування чебуреків тісто ділять на шматки ... (масою 60 г);
- тісто розкачують у вигляді коржиків на столі, змащеному ... (олією);
- краї з'єднують, надаючи виробам форми ... (півмісяця);
- смажать чебуреки у фритюрі нагрітому до температури ... (170*С).

Показ і пояснення найбільш раціональних прийомів, способів та послідовності виконання завдань, а також способів контролю якості робіт.

1. Замішування тіста:
 - а) у просіяне борошно додати нагріте до 30-35*С молоко, сіль і замісити тісто до однорідної консистенції;
 - б) залишити тісто на 30-40 хв, накривши його, для набухання клейковини і надання еластичності.
2. Поділити тісто на шматки масою 60 г.
3. Розкачати у вигляді коржиків на столі, змащеному олією.
4. Приготувати фарш:
 - а) сиру баранину разом з ріпчастою цибулею пропустити крізь м'ясорубку;
 - б) додати сіль, перець, воду і все ретельно перемішати.
5. На коржики покласти фарш по 50 г.
6. Краї з'єднати, надаючи виробам форми напівмісяця.
7. Нагріти фритюр до температури 170*С.
8. Смажити.
9. Відпустити.

Учні відтворюють показані майстром прийоми:

- замішують тісто;
- порціонують тісто;
- формують чебуреки;
- смажать у фритюрі.

Видача завдань і розподіл учнів по робочих місцях.

Бригади одержують завдання, учні займають робочі місця.

III. Поточний інструктаж.

1. Цільові обходи робочих місць учнів:
 - перевірка організації робочих місць учнів;
 - перевірка правильності виконання трудових прийомів;
 - перевірка застосування учнями прийомів самоконтролю;
 - самостійність учнів при виконанні робіт;
 - дотримання правил безпеки праці.
2. Індивідуальна робота з учнями (допомога учням, які не встигають).
3. При потребі додатковий фронтальний інструктаж для групи.
4. Прийом та оцінювання робіт учнів.
5. Прибирання індивідуальних робочих місць учнів, здавання роздаткового матеріалу.

IV. Заключний інструктаж.

1. Аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку.
2. Відзначення кращих робіт учнів.
3. Аналіз причин помилок учнів та способи їх усунення.
4. Аналіз виконання правил і вимог безпеки праці та організації робочого місця.
5. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учнів.
6. Повідомлення домашнього завдання, пов'язаного з темою наступного заняття.