

ПЛАНУ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

РН 3: Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів

Тема уроку: Приготування гарячих страв із сиру.

Мета уроку:

а) навчальна – практично закріпити теоретичні знання з предметів:

технології приготування їжі, товарознавства харчових продуктів, устаткування, охорони праці, фізіології харчування та навчити учнів правильно організовувати робочі місця; підбирати інструменти, інвентар, посуд, технологічному процесу приготування страв із сиру; економно використовувати сировину, воду, електроенергію; дотримуватися правил санітарії та гігієни, правил охорони праці; розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах; проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

б) розвиваюча – розвивати пізнавальну активність, самостійне мислення, спостережливість, увагу, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;

в) виховна – виховувати в учнів відповідальність, естетичність, смак, повагу до професії, відповідальність за доручену справу, самостійність.

Тип уроку: закріплення умінь, формування навичок.

Вид уроку: комбінований.

Перелік практичних завдань:

- приготування сирників звичайних;
- приготування сирників по-київськи;
- приготування сирників з морквою;
- приготування сирників з квасолею;
- приготування вареників з сиром;
- приготування вареників лінивих;
- приготування запіканки з сиру;
- приготування запіканки з сиру та картоплі;
- приготування бабки з сиру і повидла;
- приготування кілець сирних;
- приготування пончиків сирних;
- приготування зраз із сиру з гарбузом і чорносливом .

ПЛАН УРОКУ

I. Організаційна частина (5 хв.):

- перевірка присутності учнів на уроці;
- перевірка їх готовності до уроку (наявність спецодягу, його санітарний стан);
- готовності учнів до роботи в майстерні, допуск з охорони праці.

II. Вступний інструктаж (45 хв.)

Тема програми: Приготування страв з яєць і сиру.

Тема уроку: Приготування гарячих страв з сиру.

Мета уроку: практично закріпити вміння та навички учнів самостійно організовувати робоче місце, технологічно правильно готувати і подавати гарячі страви з сиру з дотриманням вимог санітарії та правил охорони праці на робочому місці в майстерні.

1. Актуалізація знань:

- повідомлення теми програми і уроку;
- цільова установка проведення уроку;
- перевірка опорних З, У, Н учнів, необхідних для проведення наступних структурних елементів уроку;
- пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

2. Викладання нового матеріалу:

- повідомлення нової навчальної інформації;
- показ нових прийомів трудової діяльності;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром;
- відповідь майстра на запитання учнів.

III. Поточний інструктаж:

- видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення алгоритму їх виконання;
- розподіл учнів по робочих місцях;
- повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт;
- цільові обходи майстра робочих місць учнів;
- прийом та оцінювання виконаних робіт;
- прибирання робочих місць.

IV. Заключний інструктаж:

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;
- аналіз причин помилок учні та пропозиції засобів по їх усуненню;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання.

ПЛАН КОНСПЕКТ УРОКУ

I. Організаційна частина.

Перевірка наявності та готовності учнів до уроку.

II. Вступний інструктаж.

Проводиться інструктаж з охорони праці у гарячому цеху (майстерні).

1. Актуалізація знань.

Пропонується поділити підгрупу учнів на дві команди. Опитування проводиться за допомогою гри «Брейн-ринг». Перед тим як розпочати практично закріплювати ваші знання, я хочу запропонувати пригадати, що ви пам'ятаєте з попередніх уроків теоретичного навчання зі спецдисциплін. А пригадувати я вам

пропоную у вигляді гри, яка має назву «Брейн-ринг». Для цієї гри нам потрібні дві команди.

Дві команди гравців одночасно відповідають на одне і те ж питання, причому команда, що першою правильно відповіла позбавляє суперника можливості відповісти на це ж питання. У цей час існує кілька версій правил «Брейн-рингу», що відрізняються кількістю розігрованих питань та способом нарахування балів за правильні відповіді. Перемагає команда яка набрала більше балів. Одна правильна відповідь команди оцінюється в 5 балів. Час відведений на одну відповідь 2 хв. Результати опитування та кількість набраних балів фіксується в картці оцінювання даного конкурсу.

Пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

Отже, ми з Вами пригадали, в якому цеху ми будемо працювати, яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватись, які правила охорони праці при роботі в гарячому цеху. А саме головне ми пригадали з уроків «Технології приготування їжі», які є страви з сиру, на чому я вам і пропоную сконцентрувати свою увагу. І на сьогоднішньому занятті ми з Вами навчимося готувати гарячі страви з сиру. Та перед практичною частиною нашого заняття хочу запропонувати вам переглянути презентацію на тему: «Історія виникнення сиру», а також переглянути ваші домашні завдання пошукового характеру, які ви отримали на попередньому занятті. А саме, завдання, яке отримала група № 1 - створити презентацію на тему: «Страви з сиру» і завдання, яке отримала група № 2 - створити буклет на тему: «Сирні вироби». Та вже потім приступити до практичної частини нашого заняття.

Тож пропоную до вашої уваги презентацію яка має назву «Історія сиру». А зараз я хочу, щоб ви представили нам свої роботи, які ще раз допоможуть закріпити теоретичні знання. До вашої уваги завдання групи №1: презентація на тему: «Страви з сиру» і завдання групи №2: буклет на тему: «Сирні вироби».

2. Викладання нового матеріалу.

Отже, ми з вами пригадали ще раз, які страви готують з сиру. І на сьогоднішньому занятті можемо сміливо використовувати сир і творити з нього кулінарні шедеври. А саме, які гарячі страви з сиру ви запам'ятали? (відповідь).

На сьогоднішньому занятті я хочу продемонструвати виконання елементів технологічного процесу приготувати страву «Зрази сирні з гарбузом і чорносливом». (Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування страв з сиру). Майстер розказує і демонструє учням організацію робочого місця та приготування страви

«Зрази сирні з гарбузом і чорносливом».

Перед тим, як приступити до нашої практичної частини, давайте ще раз пригадаємо правила охорони праці у гарячому цеху і технологію приготування страв з сиру. І пригадувати я вам пропоную у вигляді гри, яка має назву «Мікрофон». Умови гри такі: групі оголошують запитання, учні беруть слово, передаючи одне одному умовний «мікрофон». Слово надають тільки тому, хто тримає «мікрофон». Учні повинні говорити чітко, лаконічно і швидко (не більше 0,5-1 хв.).

1. Яким електричним обладнанням ми будемо користуватися при роботі в гарячому цеху при приготуванні страв з сиру?

2. Чому необхідно чітко дотримуватись правил охорони праці в гарячому цеху?

3. Коли дозволяється мити і чистити електричне обладнання?

4. Як необхідно діяти в аварійних ситуаціях?

5. Розкажіть, яка послідовність приготування сирників?

6. Як правильно сформувати сирники?

7. Які вони мають розміри та форму?

8. Чим відрізняється пудинг від запіканки?

9. Як формують сирники по – київськи?

10. Як перевірити готовність страви?

Ми з вами закріпили теоретичні знання, а тепер переходимо безпосередньо до практичної частини.

III. Поточний інструктаж

Наша підгрупа поділена на 4 бригади, кожна отримує своє завдання.

Видається завдання для самостійної роботи учнів у вигляді карток:

бригада № 1 - Приготування зраз із сиру з гарбузом і чорносливом;

бригада № 2 – Приготування пудингу із сиру й повидла;

бригада № 3 – Приготування вареників із сиром по – домашньому;

бригада № 4 – Приготування сирників звичайних.

Оцінювання виконаних робіт бригад буде здійснюватись згідно критерій оцінювання навчальних досягнень учнів з теми: «Приготування страв з яєць та сиру» майстром і фіксуватиметься в картці оцінювання практичних робіт бригад.

Перший обхід: майстер виробничого навчання перевіряє готовність робочого місця відповідно до правил охорони праці, спостерігає за ходом виконання завдання.

Другий обхід: майстер виробничого навчання підходить до учнів, які неправильно виконують завдання, і додатково інструктує (пояснює) та вказує на помилки, допущені під час виконання даної роботи.

Третій обхід: майстер виробничого навчання перевіряє правильність здійснення самоконтролю. Якщо трапляються типові помилки при виконанні роботи, зупиняє учнів і проводить додатковий інструктаж.

Четвертий обхід: майстер виробничого навчання перевіряє, як дане завдання виконане у відповідності до технологічних умов, технологічних карт, перевіряє смакові якості, правила відпуску даної страви, аналізує помилки, оцінює роботу учнів.

IV. Заключний інструктаж

Прибирання робочих місць. Оцінювання проводиться по дванадцяти бальній системі. На бракеражний стіл учні подають страви, відповідно до правил подачі. Перевірка майстром виробничого навчання виконаних учнями завдань. Оголошення та аргументація оцінок. Повідомлення домашнього завдання.

Технологія приготування страв

Зрази з сиру з гарбузом і чорносливом

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно й перемішують.

Одержаній масі надають форми батончика завтовшки 5-6 см, нарізують у поперек на коржі завтовшки 1,5 см, на середину кладуть фарш і з'єднують краї так, щоб фарш був у середині виробу. Потім виріб обкачують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями, і смажать з обох боків.

Для приготування фаршу припущений подрібнений гарбуз і набухлий чорнослив без кісточки з'єднують із цукром і перемішують.

Подають зрази по 2 шт. на порцію зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Вареники лінів

У перетертий сир додають борошно, яйця, цукор, сіль і старанно вимішують до однорідної маси. Підготовлене тісто для зручності розділяють на 3- частини. Добре посипають обробну дошку борошном.

Потім масу розкачують завтовшки 10-12 мм, розрізають на смужки завширшки 25 мм. Смужки нарізають на шматочки у вигляді ромбиків, трикутників, прямокутників. Тісто можна також розкачувати джгутом (діаметром близько 2 см) і нарізати навскіс на шматочки завдовжки близько 1,5 см. З нарізаних шматочків формують круглі «монетки» завтовшки 6-7 мм.

Підготовлений напівфабрикат відварюють у просторій каструлі з великою кількістю підсоленої води при слабкому кипінні. Опускають вареники в киплячу воду акуратно, проводять ложкою по дну каструлі, щоб вареники до нього не приклеїлися і варять 1-2 хвилини після спливання.

Виймають вареники шумівкою на тарілку, приправляють за смаком і теплими подають зі сметаною, маслом або цукром.

Пудинг із сиру та подидла

Сир протирають, додають розтерті з цукром жовтки, повидло, подрібнені сухарі, масу перемішують, з'єднують із збитими білками, обережно розмішують.

Готову масу викладають на лист, змащений маргарином і посиляний сухарями, вирівнюють поверхню, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв. при температурі 250 °С.

Готовий пудинг нарізають на порції, подають із сметаною, яблучним або ягідним соусом.

Пончики сирні

Сир протирають, додають цукор, яйця, сіль і перемішують. Потім додають борошно, гашену розведеною лимонною кислотою соду, перемішують, формують кульки (по 2 шт. на порцію) і смажать в олії (олія має покривати пончики не менше, ніж на 2/3), розігріті її і на середньому вогні смажити пончики до рум'яної скоринки.

Під час подавання пончики посипають рафінадною пудрою

Сирники з квасолею

Сир протирають, додають варену протерту квасоллю, яйця, цукор, сіль і все добре перемішують. Розважують сирну масу на порції. Одержаній масі надають форму батончика завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форми круглих биточків завтовшки 1,5 см, обсмажують з обох боків, після чого ставлять у духову шафу на 5-7 хв.

Подають сирники по 3 шт. на порцію з маслом або маргарином, або зі сметаною, або з молочним чи сметанним соусом.

Запіканка з сиру

Сир протирають, додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, яйця, сіль, добре перемішують.

На змащений маргарином і посипаний сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом.

Вареники із сиром (по-домашньому)

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12-13 г і заціпують, надаючи форми півмісяця.

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5-7 хв. Подають вареники з маслом вершковим розтопленим.

Тісто для вареників по-домашньому

Сметану, яйця перемішують, додають сіль, соду, просіяне борошно й замішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції (середньої густини). Загортають його в плівку, щоб трохи вистоялося і не обвітрилося (для набухання клейковини) на 15 хв.

Фарш із сиру (по-домашньому)

Сир протирають, додають яйця, сіль і все ретельно перемішують.

Сирники по-київськи

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і формують кружальця завтовшки 5- мм.

На підготовлені кружальця кладуть фарш, заціпують краї, формують напівфабрикат овальної форми, змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці й смажать у великій кількості жиру до утворення золотистої кірочки. Доводять до готовності у жаровій шафі 5-7 хв.

Для приготування фаршу: родзинки промивають, заливають окропом, підсушують, з'єднують з варенням, уварюють до загусання і охолоджують.

Подають сирники по 2 шт. на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану.

Сирники з морквою

Сиру очищену моркву дрібно нарізують і припускають з маргарином у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви). Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання. Масу охолоджують, додають протертий сир, сирі яйця, цукор і 2/3 частини борошна, замішують. З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.

Подають 4 шт. на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.

Сирники звичайні

Для приготування сирників краще використовувати жирний сир. Із знежиреного сиру слід відтиснути зайву вологу, оскільки збільшуватиметься маса борошна при приготуванні сирників, що погіршить їх якість.

Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують.

З підготовленої маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см. Смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хв.).

Подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

Запіканка з сиру і картоплі

Сиру очищену картоплю натирають на тертці так само, як і для дерунів, відтискають рідину, додають протертий сир, сирі яйця, сіль, добре перемішують. На лист, змащений жиром, викладають підготовлену масу шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють і запікають у жаровій шафі 20-30 хв.

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки різної форми (квадратної, прямокутної чи трикутної), поливають сметаною.

Кільця сирні

Сир протирають, додають яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно й соду, гашену оцтом, замішують тісто, яке має вийти досить "крутим", але ж повинно трохи липнути до рук. Залишають на 10-15 хв. Потім з підготовленого тіста розкачують на дошці, присипаній борошном, шар завтовшки 1 см і формують вироби у вигляді кілець (вирізають склянкою кола, а всередині з допомогою маленької виїмки вирізають дірочки). Смажать кільця у фритюрі до золотистого кольору.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою.