

План уроку виробничого навчання

Група: 12

Курс: I

Майстер в/н: Сочинська Ірина Валентинівна

Тема програми: №8 Приготування страв з яєць.

Тема уроку: Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур. Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.

1. Навчальна мета: навчити самостійно організовувати робоче місце, дотримуватися правил ведення технологічного процесу, при варінні яєць у шкаралупі.

2.Розвиваюча мета: розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах

3. Виховна мета: виховувати дбайливе ставлення до матеріальних цінностей, економного використання електроенергії, дотримання вимог гігієни, санітарії та безпеки праці.

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку:

- Збірник рецептур
- ножі кухарської трійки,
- сотейники,
- миски,каструлі,
- шумівки, вінчики,
- інструкційні картки

ХІД УРОКУ:

I. Організаційна частина:

1. Перевірка наявності учнів
2. Перевірка стану санітарного одягу.
3. Виконання правил особистої гігієни.
4. Перевірка наявності продуктів.

II. Вступний інструктаж (25-50 хв.).

1. Перевірити знання по вивченому матеріалу (активізація навчально-виховної діяльності учнів).

1. Технологія приготування супу молочного з крупами? (гречаної, рисової,пшоняної)

2. Технологія приготування супу молочного з макаронними виробами?

3. Технологія приготування супу молочного з манною крупою?

4. На якому молоці готують молочні супи?

- 2.Повідомити тему програми.
3. Повідомити тему уроку.
- 4.Повідомити навчальну і розвиваючу мету й завдання уроку.
- 5.Запропонувати учням показати прийоми роботи по пройденому матеріалу.

6. Пояснення нового матеріалу:

Залежно від виду птиці розрізняють яйця курячі, качині, гусячі, індичі..

Яйця курячі харчові залежно від терміну зберігання, якості і маси поділяються на **дієтичні**, які надходять і реалізуються до 7 діб після знесення (масою не менше 44 г), і **столові**, що надходять через 7 діб після знесення (масою 44 г і більше).

Столові яйця залежно від способу і терміну зберігання поділяються на **свіжі, холодильникові і вапновані**.

Перед використанням яйця обов'язково обробляють. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл із світловим овоскопом для перевірки якості і чотири мийні ванни для їх санітарної обробки. Яйця, звільнені від упаковки, перевірені на свіжість овоскопом, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв (при потребі яйця миють волосяними щітками); потім корзину (відро) з яйцями переносять у другу ванну з 0,5-процентним розчином кальцинованої соди і витримують 5-10 хв. У третій ванні здійснюють дезінфекцію 0,5-процентним розчином хлорного вапна протягом 5 хв. У четвертій - ополіскують проточною холодною водою протягом 5 хв. Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд.

Якщо окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Правила варіння яєць: Для варіння яєць використовують яйцеварки, наплитні казани, каструлі, сотейники, казани із спеціальними сітчастими втулками, за допомогою яких яйця зручно занурювати і виймати з води. Якщо сітчастих втулок немає, застосовують шумівки.

Яйця варять у шкаралупі і без неї: Для варіння у шкаралупі беруть 3 л води і 40-50 г солі на 10 шт. яєць. Сіль додають для того, щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі. Підсолону воду доводять

до кипіння, а потім занурюють у неї підготовлені яйця. Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістають варені яйця різної консистенції — рідкі, "в мішечок", круті.

Зварені яйця споліскують холодною водою, щоб їх легше було обчищати.

Для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи.

Яйця рідкі. Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолону воду і варять 2,5-3 хв з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою і промивають холодною водою. Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми. (Додаток 1)

Яйця, зварені "в мішечок". Підготовлені яйця варять так само, як і рідкі, але протягом 4,5-5 хв, потім промивають холодною водою. Подають у шкаралупі або обережно обчищають її, попередньо зануливши яйце у холодну воду. (Додаток 2)

Яйця, зварені круто. Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв у киплячій підсоленій воді. В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загусають. (Додаток 3)

Варіння яєць без шкаралупи. Для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3-3,5 хв, потім виймають шумівкою і ножом вирівнюють білкові торочки, що розплилися по краях.

7. Правила техніки безпеки праці.

- 1. Забороняється працювати на слизькій і мокрій підлозі.**
- 2. Біля плит повинні лежати гумові килимки.**
- 3. Електрична плита повинна бути справна, заземлена, з рівною поверхнею, без тріщин.**
- 4. Наплиті котли (каструлі) повинні мати рівне стійке дно.**
- 5. Не допускати розбризкування рідини і жиру на гарячу поверхню конфорок.**
- 6. Кришку у наплитних котлах (каструлях) потрібно знімати на себе.**

7. Гарячий посуд знімати з плити, користуючись рушником або рукавицею.
8. Не переливати на плиті рідину, з однієї каструлі в іншу.
9. Продукти на розігріту сковороду слід укладати від себе.
10. Щоб уникнути опіку рук при роботі на електроплитах, необхідно користуватися рукавицями.
11. При знятті з плити каструль, чайників, сковорідок їх потрібно розташовувати на підсобних місцях таким чином, щоб працівники, які знаходяться поряд, не отримали опіки.
12. При закладанні у киплячий жир картоплі та інших овочів не допускати попадання води.
13. Не можна перевіряти затуплення ножа пальцем.
14. Не можна використовувати ножі, під час пасерування.

8. Повідомити учням критерії оцінок (за дотримання правил охорони праці, якість, самостійність, виконання норм часу)

9. Підвести підсумки вступного інструктажу (чи правильно відповіли учні на поставлені запитання майстра, якщо ні, то вказати недоліки у відповідях учнів).

III. Поточний інструктаж: (Самостійна робота учнів)

1. Контроль за діяльністю учнів.
2. Цільові обходи майстра:
 - перевірка робочих місць учнів;
 - перевірка правильності виконання трудових прийомів, операцій;
 - перевірка правильності ведення самоконтролю;
 - правильність дотримання технічних умов;
 - дотримання правил техніки безпеки;
 - прийняття та оцінка роботи учня.

IV. Заключний інструктаж (10-15хв.).

1. Підведення підсумків роботи за день.
2. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учня.
3. Відмітити зразкову роботу учня, зупинитись на допущених помилках, вказати їх причини.
4. Видати домашнє завдання.
5. Прибрати робочі місця і здати майстрові.

Інструкційно - технологічна картка

Яйця рідкі

Технологія приготування

Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолону воду і варять 2,5-3 хв з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою.

Правила відпуску

Подають яйця гарячими на сніданок (1-3 шт. на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта - на тарілку. Окремо подають масло і хліб.

Вимоги до якості

Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми.



Інструкційно - технологічна картка

Яйця, зварені "в мішечок"

Технологія приготування

Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолону воду і варять 4,5-5 хв з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою. Подають у шкаралупі або обережно обчищають її, попередньо зануливши яйце у холодну воду.

Правила відпуску

Яйця зварені "в мішечок", подають гарячими необчищеними у пашотницях.

Вимоги до якості

В яйцях, зварених "в мішечок", білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної ваги.



Інструкційно - технологічна картка

Яйця, зварені круто

Технологія приготування

Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв у киплячій підсоленій воді. В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загусають. Не слід довго варити їх (більше 10 хв), оскільки вони стають твердими і погано засвоюються організмом.

Зварені яйця швидко занурюють у холодну воду, щоб легше було обчищати шкаралупу і перешкодити сполученню сірководню із залізом (щоб жовток не потемнів).

Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.



Інструкційно - технологічна картка**Варіння яєць без шкаралупи**

Для варіння яєць без шкаралупи у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3-3,5 хв, потім виймають шумівкою і ножом вирівнюють білкові торочки, що розплилися по краях.

Вимоги до якості

Форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути всередині білка.

Правила відпуску

Подають на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.

