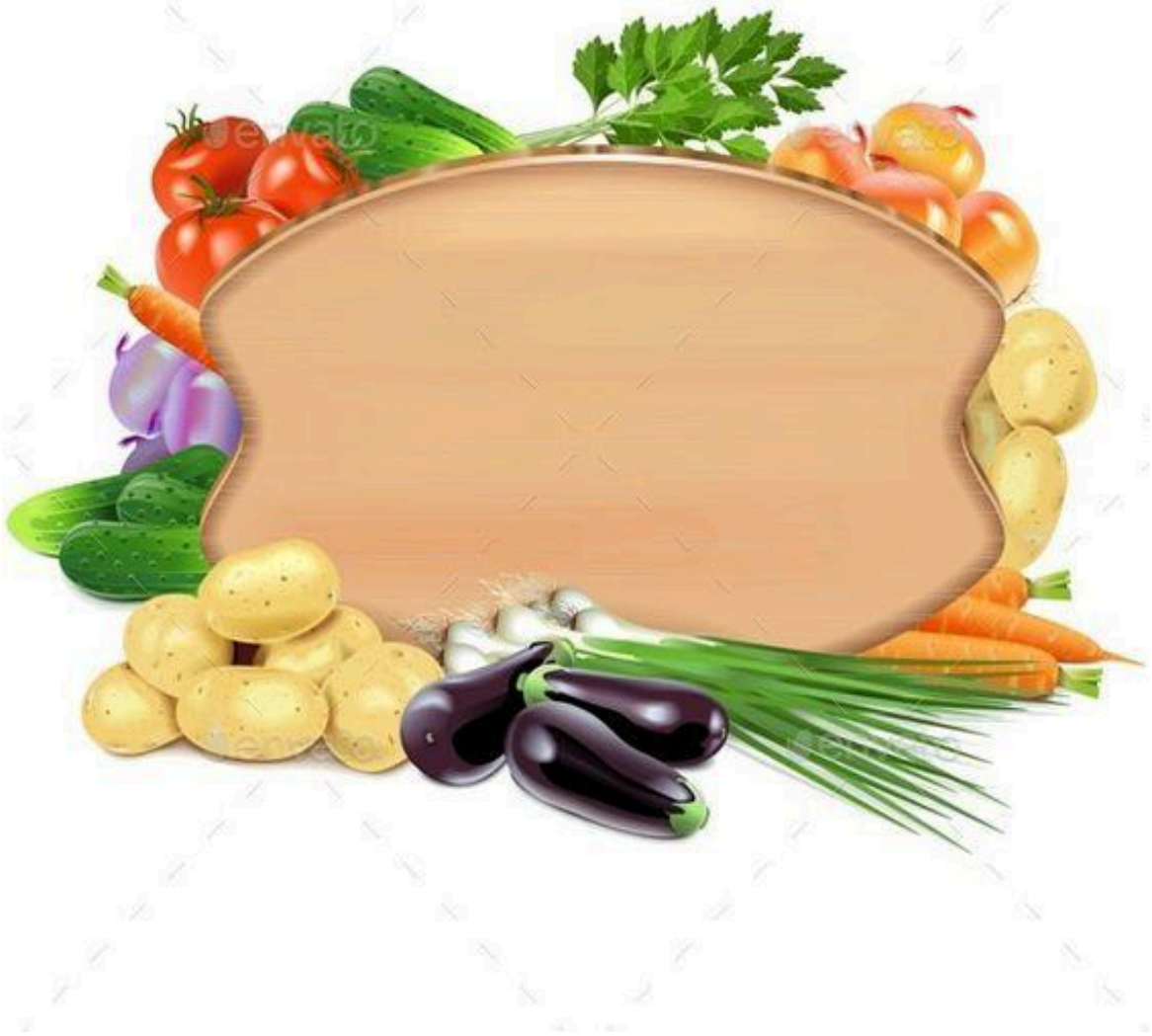
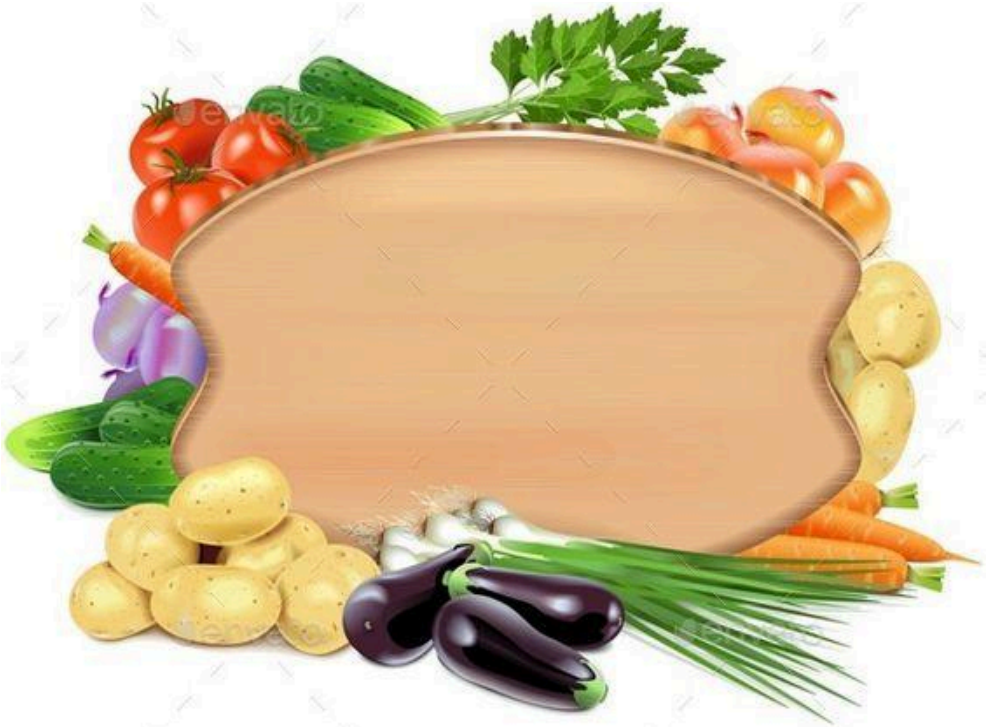
Міністерство освіти і науки України
Грицівське вище професійне училище №38
Жарчинська Н.В

Методичний комплект до уроку виробничого навчання на тему:

«Приготування котлет картопляних, картопляних паличок, картопляників з грибами, м'ясом, з грибами та рисом. Відпуск та вимоги до якості.»





ЗМІСТ

I. Організаційна частина

II. Вступний інструктаж

III. Поточний інструктаж та самостійні вправи учнів

IV. Заключний інструктаж

V . Домашнє завдання

Тема програми: Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

Тема уроку: Приготування котлет картопляних, картопляних паличок, картопляників з грибами, м’ясом, з грибами та рисом. Відпуск та вимоги до якості.

Навчальна мета: навчити правильної технологічної послідовності приготувати страви з картоплі.

Додержання санітарно-гігієнічних норм, безпеки праці та пожежної безпеки при виконанні робіт.

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

Виховна мета: виховувати економне використання сировини, води, електроенергії, почуття відповідальності за кінцевий результат своєї праці, творче відношення до роботи.

Тип уроку: вивчення трудових прийомів та операцій.

Матеріально-технічне забезпечення:

✔ **Устаткування:** робочі столи, мийка, ваги електричні, електром’ясорубка, блендер.







✔ **Інструменти, інвентар:** розробні дошки «О.С.»,

✔ лотки, ніж «О.С.»,

✔ ніж для панірування напівфабрикатів,

✔ силіконові форми,

✔ щітка для змащування.





✔ **Натуральні зразки:** напівфабрикати з картопляної маси: зрази, крокети, картопляники.

Комплексно-методичне забезпечення:

✔ підручники: Українська кухня. 2-ге видання. Доцяк В.С. – Львів: "Оріана-Нова", 1998. – 559с.; Старовойт Л.Я. Кулінарія. – Київ: 1992. – 270 с;

✔ картки-завдання;

✔ інструкційно-технологічні картки;

✔ схема приготування картопляної маси;

✔ технологічні схеми приготування страв.

Міжпредметні зв'язки:

- технологія приготування їжі з основами товарознавства;
- фізіологія харчування;
- гігієна та санітарія виробництва;
- охорона праці;
- устаткування підприємств харчування;
- організація виробництва та обслуговування;
- облік, калькуляція і звітність.

Хід уроку:

І. Вступний інструктаж (45 хв)

1.1. Організаційна частина (3 хв)

- привітання;
- перевірка учнів згідно списку та готовність до уроку;
- перевірка стану спецодягу та особистої гігієни.

1.2. Повідомлення теми та мети уроку (2 хв)

Акцентую увагу на навчальну мету уроку – навчити учнів приготуванню котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м’ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості.

Мотивація: *"Овочі - сила лікарів і гордість кухарів".*

Дуже важливими та життєво необхідними для людини є овочі.

Саме овочі покращують процес травлення, нормалізують кислотно-лужне середовище та підсилюють захисні функції організму. Близько 70-90% води, яка найбільш корисна і поживна, міститься в огірках, помідорах, капусті, салаті.

Овочі — основне джерело вітаміну С (капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, помідори), вітамінів груп К, Е (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 цукрів (сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, інсуліну, клітковини.

Ефірні олії надають овочам приємного аромату, барвники — привабливого вигляду, органічні кислоти разом з цукрами — приємного смаку і сприяють збудженню апетиту.

Овочі споживають у різних формах як частину основного прийому їжі, а також як закуски, соуси і гарніри до страв з птиці, м'яса, риби. За вмістом поживних речовин різні види овочів значно відрізняються, але, як правило, вони містять мало білків або жирів, та у різних пропорціях вітаміни, такі як вітамін А, вітамін К і вітамін B_6, а також мікроелементи та вуглеводи.

Овочі мають приємний смак, аромат, яскраве забарвлення; є джерелом вуглеводів, вітаміну С, мінеральних речовин, білків. Фарбуючі речовини, ефірні масла, органічні кислоти містяться саме в овочах, які використовують для приготування перших, других страв, соусів, холодних закусок, салатів. Їх варять, смажать, тушкують, запікають.

Українська народна кухня взяла свій початок від простих у приготуванні сільських стравах, основою яких є злакові та овочі, такі як картопля, капуста,

буряк та гриби. Тому й традиційна кухня українців багата великим розмаїттям овочевих страв, таких як борщ, капусняк, голубці, квашена капуста, солоні огірки, гарбузова каша.

Оскільки в Україні домашнім вогнищем здавна була піч, наші предки готували переважно варену, тушковану й печену їжу.

В українській кухні також можна виділити сезонність: взимку в раціоні переважають більш калорійні і жирні страви, соління, в теплу пору року - овочі в сирому або тушкованому вигляді, влітку наступає пора буряків, редьки, ріпи, ягід (малини, чорниці, суниці, вишні), які використовують і в приготуванні смачних десертів та консервації, різних фруктів.

Сучасну українську кухню складають найрізноманітніші фрукти й овочі, м'ясо, птиця, риба, гриби та ягоди. Готуються ці продукти переважно трьома способами – варінням, тушкуванням і запіканням.

1.3. Актуалізація опорних знань учнів (10 хв)

Перевірка знань учнів перед вивченням нової теми за допомогою запитань.

1. Які сорти картоплі краще використовувати для приготування картопляного пюре?

Відповідь: *з великим вмістом крохмалю.*

2. Скільки води наливають для варіння овочів?

Відповідь**:** *вода повинна покривати овочі на 1-2 см.*

3. Як зберігають обчищену картоплю?

Відповідь: *у воді.*

4. Чому не рекомендують варити овочі у великій кількості води?

Відповідь**:** *під час варіння у великій кількості води збільшуються втрати поживних речовин.*

5. Яке співвідношення жиру і продукту для смаження у фритюрі?

Відповідь**:** *на 1 кг продукту беруть 4-6 кг жиру.*

6. Скільки жиру беруть для смаження овочів основним способом?

Відповідь*: 5-10 % від маси овочів.*

7. Яка мета панірування виробів?

Відповідь: *для збереження форми виробу та утворення рум'яної кірочки.*

8. Чому відварену картоплю для пюре слід протирати гарячою?

Відповідь: *протерта холодна картопля має сірий колір та тягучу консистенцію.*

9. Які види фаршів використовують для приготування зраз з картопляної маси?

Відповідь**:** *з січених яєць та пасерованої цибулі, грибний, та інші.*

10. Яку форму мають зрази з картопляної маси?

Відповідь**:** *цеглинки з закругленими кінцями.*

11. Кабачки якого ступеня зрілості використовують для приготування страв?

Відповідь**:** *молочної зрілості.*

- *Організація робочого місця*





Овочевий цех

Гарячий цех

Показ трудових прийомів: при організації робочого місця інструмент і інвентар розміщують від працівника праворуч, а сировину – ліворуч. Терези, спеції і приправи при необхідності розташовують у глибині столу на відстані витягнутої руки, обробну дошку – перед собою. Під час роботи працівник повинен стояти прямо, не сутулячись. Неправильне положення корпусу викликає швидку стомлюваність. Деякі операції кухар може виконувати сидячи, тому в кожному цеху необхідно встановити високі табуретки.

Продемонструйте як правильно організувати робоче місце ?









1.4 . Формування нових професійних знань, вмінь та навичок (20 хв)

Для смаження використовують овочі сирі і попередньо зварені. Сирими смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи, – картоплю, кабачки, гарбуз, ріпчасту цибулю, томати. Овочі, які мають більш стійкий протопектин, попередньо варять або припускають, нарізують, а потім смажать. Це буряк, морква, капуста.

Овочі смажать двома способами – основним (у невеликій кількості жиру) і фритюрі (у великій кількості жиру). Перед смаженням овочі нарізують, а кабачки, гарбуз, томати, баклажани – обкачують у борошні.

Для смаження основним способом підготовлені овочі або вироби з них кладуть на сковороду або лист з жиром, попередньо розігрітим до температури 140-150 °С, і смажать з обох боків до утворення підсмаженої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі.

У фритюрі смажать картоплю, цибулю, зелень петрушки, білоголову капусту в тісті, вироби з картоплі. Підготовлені овочі обсушують, щоб під час смаження не розбризкувався жир. Для смаження у фритюрі краще використовувати суміш тваринних і рослинних жирів (50 % тваринного жиру і 50 % олії або відповідно 70 % і 30 %), а також кулінарний фритюрний жир. Жиру беруть у 4 рази більше, ніж овочів. Фритюрницю наповнюють жиром наполовину, оскільки при нагріванні він піниться. Жир нагрівають до температури 170-180 °С і закладають підготовлені овочі. Тривалість смаження 2-8 хв.

Асортимент та технологія приготування смажених страв та гарнірів з картопляної маси.

Зрази картопляні.

Обчищену картоплю зваримо, обсушуємо і протираємо гарячою. Потім охолоджуємо до 40-50 градусів, додаємо яйця, масу перемішуємо.




З картопляної маси формуємо коржі по 2 шт. на порцію.






Посередині коржа кладемо фарш.







З’єднуємо краї. Обкачуємо в сухарях або борошні, надаючи форми цеглини з овальними краями. Напівфабрикат обсмажують з обох боків, доводимо до готовності в жаровій шафі.

Приготування фаршу: цибулю ріпчасту нарізають соломкою, пасерують і з’єднують із круто звареними і дрібно посіченими яйцями, нарізаною зеленню, сіллю, перцем і перемішують. Замість яєць можна покласти дрібно нарізані гриби або моркву, нарізану соломкою і припущену.

Подають зрази на тарілці або порційному блюді, поливають вершковим маслом або маргарином. Сметану, соуси (сметанний, грибний, томатний) можна подати окремо або підлити в блюдо.

Приготування начинка з м'яса	**Приготування начинки з цибулі і варених яєць**	**Приготування начинки з грибів та рису**
• М'ясо відварюємо, охолоджуємо, пропускаємо через м'ясорубку, додаємо підсмажену цибулю і заправляємл сіллю та перцем, добре перемішуємо.	• Цибулю ріпчасту шаткуємо соломкою, пасеруємо до розм'якшення, додаємо посічені круто зварені яйця, дрібно нарізану зелень, сіль, перець, перемішуємо.	• Розсипсастий рис змішуємо з вареними грибами, пасерованою з цибулею, додаємо сіль, перець.

Різновиди подачі зраз картопляних.











Картопляні палички.



У



відварену протерту картоплю додають сирі яйця, картопляний крохмаль, перемішують. З утвореної маси формують валики 1-1,5 см завтовшки, нарізають їх брусками 5-6 см завдовжки, обкачують у борошні і смажать до готовності. Перед подаванням викладають гіркою, можна використовувати як гарнір.

Різновиди подачі картопляних паличок.





Картопляники фаршировані.

Картопляники від зраз відрізняються тим що вони випікаються в духовці , а не смажаться у маслі, і виходять божественно ніжними.

Очищену картоплю відварюємо, обсушуємо, протираємо гарячою, охолоджуємо до температури 40-50 °С, додаємо яйця, маргарин, перемішуємо до





однорідної маси.

Масу порціонуємо, формуємо у вигляді кружалець 0,5-0,7 см завтовшки по 2 шт. на порцію.





Викладаємо на них підготовлену начинку, краї з’єднуємо, повність закриваємо начинку.













Змащуємо підготовлені картопляники яєчним жовтком і випікаємо в духовці при 180 градусах приблизно 20 хвилин.

Для фарширування використовуємо різні начинки: з м’яса, субпродуктів, пасерованої цибулі з посіченим круто звареним яйцем або підсмаженими грибами, з грибами та рисом.

Перед подаванням картопляники кладуть у тарілку, поливають вершковим маслом. Сметану або соус подають окремо у соуснику.

Різновиди подачі картопляників фаршированих.







Кульки картопляні.

У протерту варену картоплю, охолоджену до температури 50 °С, додають 0,3 частину пшеничного борошна, жовтки яєць, перемішують і формують кульки діаметром 2,5-3 см. Підготовлені кульки обкачують у борошні, що залишилося, змочують у збитих яєчних білках, обкачують у сухарях і смажать у великій кількості жиру.

Перед подаванням кульки викладають на блюдо або порційну тарілку, прикрашають листками салату або гілочками зелені петрушки, кропу. У соуснику подають соус (томатний червоний, грибний, червоний з цибулею й огірками). Кульки можна використовувати як гарнір до м'ясних страв.

Різновиди подачі кульок картопляних.









Ковбаски картопляні з сиром.

Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають гарячою, охолоджують до температури 40-50 °С, додають борошно, жовтки яєць, сіль,

масло вершкове. Масу розробляють на невеликі кружальця по 3 шт. на порцію (0,5 см завтовшки), на середину кладуть начинку із сиру, формують у вигляді ковбасок, обкачують у борошні, змочують в білках яйця, панірують у сухарях і ставлять на холод на 30 хв. Смажать у фритюрі до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності в жаровій шафі.

Приготування начинки: сир протирають, додають розтоплене вершкове масло, збиті білки, сіль, перемішують.

Подають з маслом або сметаною.

Різновиди подачі ковбасок картопляних з сиром.



Корисні поради.

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.

Під час смаження основним способом вироби з картопляної маси вбирають багато жиру, тому спочатку додайте половину його норми, а коли вироби підсмажаться з одного боку, переверніть їх і додайте решту жиру.

Додавайте в картопляну масу окремо жовток і збитий білок: вироби будуть пухкішими.

Цікавий факт.

Зрази — один із різновидів картопляників. Найпопулярнішими були картопляні зрази. Січену телятину або дрібно різану свинячу підчеревину замішували з підсмаженою цибулею, сіллю та спеціями, потім додавали добре розтерту варену картоплю, яйце, вимішували до утворення однорідної маси, виробляли невеличкі котлетки і смажили їх на олії чи смальці. М'ясо чи сало не були обов'язковим інгредієнтом зраз — до картоплі додавали січені смажені гриби, просто смажену цибулю або січену смажену рибу.

Картопляні зрази (як і картопляники) готували переважно на Поліссі (правобережна частина). У Східній Галичині, на Поділлі, Київщині зрази робили з борошном, кашами. Подавали до них сметану чи сметанний соус, ряжанку, молоко.

Зрази з м'ясом готували лише у святкові дні; з грибами, рибою, цибулею — у будні, частіше на вечерю. У наші дні зрази лишаються популярною стравою.

Група поділяється на бригади по 2 чол. (додаток 1).

Для приготування страв і гарнірів з овочів та грибів учні отримують картки-завдання (додаток 2), інструктивно-технологічні картки (додаток 3), технологічні схеми (додаток 4).

Пояснення вимог охорони праці при виконанні робіт з теми ««Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м’ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості» (додаток 7).

Пояснення вимог санітарії і гігієни під час роботи (додаток 8).

Проблемні ситуації та шляхи їх попередження подані у (додатку 9).

1.5. Закріплення нового матеріалу, розв’язування проблемних ситуацій (10 хв)

- Картопляники втратили форму, розпадаються?

***Відповідь**: Не обсушили картоплю. Краще було б доварити картоплю на пару, обсушити.*

- Крокети під час смаження тріснули і маса вилізла. Чому?

Відповідь: *Рідка маса, переварили або погано обсушили картоплю.*

- Картопляні пальчики розвалюються під час смаження, мають жирний присмак, не коліруються. Яка причина? Як запобігти цим недолікам?

Відповідь: *Не обсушили картоплю. Поклали вироби в холодний фритюр або поклали одночасно смажити багато виробів. Потрібно додати більше яєць або крохмалю. Нагрівати жир до температури 170 ◦С, дотримуватись співвідношення продукту та жиру 1:4.*

- Для фритюру використали вершкове масло. Як це вплине на якість крокет картопляних?

Відповідь*: Вироби будуть чорні.*

ІІ. Поточний інструктаж та самостійні вправи учнів (5 год.)

- самостійні вправи з організації робочого місця;
- вправи з приготуванню страв та підготовці до бракеражу.

Обходи робочих місць з метою:

- дотримання правил санітарії та гігієни, вимог охорони праці (додаток 7, 8);
- проведення додаткового індивідуального інструктажу;
- спостереження за економним використанням часу, сировини;
- спостереження за якістю роботи.

ІІІ. Заключний інструктаж (10 хв)

- розгляд позитивних та негативних сторін роботи кожного учня при проведенні бракеражу;
- підведення підсумків та оцінка роботи кожного учня;
- демонстрація кращих робіт учнів;
- виставлення оцінок в журнал в/н з коментарем
- домашнє завдання: удосконалити прийоми і навички при приготуванні напівфабрикатів з рибної котлетної маси: котлети, рулет та ін.;
- оголошення теми наступного уроку;
- організація прибирання робочих місць.

Майстер в/н **Н.В. Жарчинська**

Додаток 1

Бригади	Номер завдання
Бригада 1	
	Картка завдання № 1
Бригада 2	
	Картка завдання № 2
Бригада 3	
	Картка завдання № 3
Бригада 4	
	Картка завдання № 4
Бригада 5	
	Картка завдання № 5
Бригада 6	
	Картка завдання № 1
Бригада 7	
	Картка завдання № 2

Додаток 2

Картка завдання № 1

з теми:

Страви та гарніри з смажених овочів. Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості.

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків та ін.
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій картопляників з грибами № 282 *(Рецептура і технологія приготування страв української кухні.-К.:Техніка,1968)*
4. Приготувати, подати та провести бракераж страви котлети картопляні.

Картка завдання № 2

з теми:

Страви та гарніри з смажених овочів. Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості.

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
2. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків та ін.
3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій зраз картопляних № 332 *(Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів:К.:АСК.,2008.)*
4. Приготувати, подати та провести бракераж страви зрази картопляні.

Картка завдання № 3

з теми:

Страви та гарніри з смажених овочів. Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості.

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.

2. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків та ін.

3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій крокети картопляні № 333 (*Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів:К.:АСК.,2008.)*

4. Приготувати, подати та провести бракераж страви крокети картопляні.

Картка завдання № 4

з теми:

Страви та гарніри з смажених овочів. Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.

2. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків та ін.

3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій котлети картопляні з кисломолочним сиром № 358 (*Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів:К.:АСК.,2012.)*

4. Приготувати, подати та провести бракераж страви котлети картопляні.

Картка завдання № 5

з теми:

Страви та гарніри з смажених овочів. Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості

1. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.

2. Організувати робоче місце для приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї: котлет, биточків та ін.

3. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій кульки картопляні № 359 (*Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів:К.:АСК.,2008.)*

4. Приготувати, подати та провести бракераж страви кульки картопляні.

Інструктивно-технологічна картка

Ковбаски картопляні з сиром

Фірмова страва



Сировина	1 порція	
	брутто	**нетто**
Картопля	200	150
Сир кисломолочний	76	75
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	¼	10
Масло вершкове	5	5
Сухарі	10	10
Маса напівфабриката		250
Масло вершкове	10	10
Маса готових ковбасок		225
Сметана	25	25
Вихід:		**250**

Технологія приготування

Обчищену картоплю варимо, обсушуємо, протираємо гарячою, охолоджуємо до температури 40-50 °С, додаємо борошно, жовтки яєць, сіль, масло вершкове. Масу розробляємо на невеликі кружальця по 3 шт. на порцію (0,5 см завтовшки), на середину кладемо начинку із сиру, формуємо у вигляді ковбасок, обкачуємо у борошні, змочуємо в білках яйця, панірuємо у сухарях і ставимо на холод на 30 хв. Смажимо у фритюрі до утворення рум'яної кірочки і доводимо до готовності в жаровій шафі.

Приготування начинки: сир протираємо, додаємо розтоплене вершкове масло, збиті білки, сіль, перемішуємо.

Подаємо з маслом або сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби правильної форми без тріщин, на поверхні рум’яна кірочка, на розрізі – колір властивий овочам і начинки.

Консистенція: пухка, не тягуча, без грудочок непротертих овочів.

Смак і запах: характерний для смажених овочів певного виду, з присмаком начинки.

Інструктивно-технологічна картка

Котлети картопляні з кисломолочним сиром № 358

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: К.: АСК., 2012



Сировина	1 порція	
	брутто	нетто
Картопля	200	150
Сир кисломолочний	76	75
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	¼	10
Масло вершкове	5	5
Сухарі	10	10
Маса напівфабриката		250
Масло вершкове	10	10
Маса готових ковбасок		225
Сметана	25	25
Вихід:		**250**

Технологія приготування

Картопляну масу порціонуємо по 2 шт. на порцію в середину, обкачуємо у сухарях, надаємо форму котлет, смажимо.

Приготування начинки: сир протираємо, додаємо розтоплене вершкове масло, збиті білки, сіль, перемішуємо.

Подаємо з маслом або сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби правильної форми без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі – колір властивий овочам і начинки.

Консистенція: пухка, не тягуча, без грудочок.

Смак і запах: характерний для смажених овочів певного виду, з присмаком начинки.

Інструктивно-технологічна картка

Кульки картопляні



Сировина	Брутто	Нетто
Картопля	233	175
Яйця		20
Борошно пшеничне		10
Сухарі		10
Маса напівфабрикату		200
Олія або жир кулінарний		20
Маса смажених кульок		180
Соус		50
Вихід:		**230**

Технологія приготування

У протерту варену картоплю, охолоджену до температури 50 °С, додають 0,3 частину пшеничного борошна, жовтки яєць, перемішують і формують кульки діаметром 2,5-3 см. Підготовлені кульки обкачують у борошні, що залишилося, змочують у збитих яєчних білках, обкачують у сухарях і смажать у великій кількості жиру.
Кульки можна використовувати як гарнір до м'ясних страв.

Вимоги до якості

Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається. Консистенція всередині - м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.

Правила відпуску

Перед подаванням кульки викладають на блюдо або порціонну тарілку, прикрашають листками салату або гілочками зелені петрушки, кропу. У соуснику подають соус (томатний червоний, грибний, червоний з цибулею й огірками).

Інструктивно-технологічна картка

Зрази картопляні



Сировина	1 порція	
	брутто	**нетто**
Картопля	241	181
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	¼	10
Масло вершкове	5	5
Сухарі	12	12
Маса картопляна		180
Масло вершкове	15	15
Маса готових зраз		225
Сметана	25	25
Вихід:		**250**

Технологія приготування

З картопляної маси формують коржі по 2 шт. на порцію, посередині коржа кладуть фарш, з'єднують краї, обкачують в сухарях або борошні, надаючи форми цеглини з овальними краями.

Напівфабрикат обсмажують з обох боків, доводять до готовності в жаровій шафі.

Приготування фаршу: цибулю ріпчасту нарізають соломкою, пасерують і з'єднують із круто звареними і дрібно посіченими яйцями, на різаною зеленню, сіллю, перцем і перемішують. Замість яєць можна покласти дрібно нарізані гриби або моркву, нарізану соломкою і при пущену.

Вимоги до якості.

Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається. Консистенція всередині - м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору.

Правила відпуску.

Подають зрази на тарілці або порційному блюді, поливають верш ковим маслом або маргарином. Сметану, соуси (сметанний, грибний, томатний) можна подати окремо або підлити в блюдо.

Додаток 4

Схема приготування картопляної маси.



Схема приготування картопляних пальчиків



Відвар злити, картоплю обсушити 1-2 хв. При закритій кришці на краю плити.

Картоплю помити, почистити, помити, нарізати часточками. Зварити.

Протерти гарячою та охолодити до температури 40-50 °С.

Додати сирі яйця, картопляний крохмаль, зелень.

Перемішати.

Сформувати валики 1-1,5 см завтовшки та 12-15 см завдовжки.

Смажити до готовності.

Відпустити.

ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА СМАЖЕННЯ СТРАВ З ОВОЧІВ



Для смаження використовують овочі <u>сирі</u> і попередньо <u>зварені</u>



Сирими смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи:
Картопля, кабачки, гарбуз, цибуля ріпчаста, томати.

Овочі, які мають більш стійкий протопектин, попередньо варять або припускають, пасерують, а потім смажать:
Буряк, морква, капуста.

Під час смаження овочів, на поверхні утворюється рум'яна кірочка внаслідок декстринізації (розщеплення) крохмалю, карамелізації цукрів і меланінів (сполучення азотистих речовин).

Крохмаль розщеплюється з утворенням темнозабарвлених речовин – продекстринів коричневого кольору, цукри – з утворенням темнозабарвлених речовин – кармалену. Внаслідок карамелізації кількість цукру в овочах зманшується, а на поверхні утворюється добре підсмажена кірочка.

Зелень петрушки фрі

Гілочки зелені промивають, смажать у великій кількості жиру протягом 1-2 хвилини до темно-зеленого кольору, виймають шумівкою, кладуть у друшляк, щоб стік жир.
Використовують як гарнір і для оздоблення страв зі смаженої риби.

Цибуля фрі

Ріпчасту цибулю нарізують кільцями, обкачують у борошні і смажать у фритюрі 3-5 хвилин до утворення рум'яної кірочки. Смажену цибулю виймають шумівкою, кладуть у друшляк, щоб стік жир, не солять.
Подають до м'яса смаженого, домашньої ковбаси.

Теплова обробка сприяє розм'якшенню овочів, утворенню нових смакових і ароматичних речовин









<u>Жир для фритюру:</u>
Тваринні жири – 50%;
Рослинні жири – 50%
або відповідно 70% і 30%,
або кулінарний фритюрний жир.

Основний спосіб (*у невеликій кількості жиру*)

Підготовлені овочі (кабачки, гарбу, томати, баклажани) нарізують і обкачують у борошні або вироби з них кладуть на сковороду або лист з жиром, попередньо розігрітий до температури 140-150°С і смажать з обох боків о утворення підсмаженої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі



У фритюрі (*у великій кількості жиру*)

Підготовлені овочі (картопля та вироби з неї, цибуля ріпчаста, зелень петрушки, капуста білоголова) обсушують, щоб під час смаження е розбризкувався жир.
Фритюрницю заповнюють жиром наполовину, оскільки при нагріванні він піниться. Жир нагрівають до температури 170-180°С і закладають підготовлені овочі. Тривалість смаження 2-8 хвилин.
Жиру беруть у 4 рази більше, ніж овочів.



Додаток 5

Технологічна схема приготування страв з овочів, смажених у фритюрі


КАРТОПЛЯ


ЦИБУЛЯ


ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ


ТВАРИННИЙ ЖИР І ОЛІЯ

Первинна обробка

Нарізують (соломкою, брусочками, складною формою)

Нарізують кільцями



Обсушують



Промивають у холодній воді

Обсушують

Паніруют у борошні

Нагрівають до 170-180°С

Смаження у фритюрі

7-8 хвилин

3-5 хвилин

1-2 хвилини

Виймають з фритюру

Стікання жиру

Посипають сіллю

Струшують



Порціонування

Подають





Додаток 7

Тести з теми:
« Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів»

1. Вставте пропущені слова.

Щоб під час смаження основними способами вироби з картопляної маси не розпадалися, кладіть їх на_____, а при паніруванні слідкуйте, щоб_____.

2. Напишіть поради, яких потрібно дотримуватись під час приготування картолляників.

_____
_____
_____
_____
_____
_____

3. Назвіть смажені страви з овочів, що зображені на фото.








Виберіть правильну відповідь.

1. Норма солі при варкі овочів на 1 кг складає:

а) 10г;

б) 20г;

в) 30г;

г) 15г.

2. *Спосіб теплової обробки при приготуванні шніцеля з капусти*:

а) варіння і запікання;

б) тушкування і жаріння;

в) припускання і жаріння;

г) варіння і жаріння.

3. *Форма нарізки картоплі для страви «Картопля в молоці»:*

а) соломка;

б) великий кубик;

в) дрібний кубик;

г) бруски.

4. *Вкажіть порушення технологічного процесу з приготування картопляного пюре, якщо воно вийшло клейким, тягучим:*

а) не доварили картоплю, додали гаряче кип'ячене молоко;

б) протирали картоплю охолоджену, додали гаряче кип'ячене молоко;

в) протирали картоплю гарячою, додали гаряче кип'ячене молоко;

г) не обсушили картоплю, додали гаряче кип'ячене молоко.

5. Температура подавання страв з овочів:

а) 75ºС;

б) 65ºС;

в) 55ºС;

г) 80ºС.

6. Виберіть овочі, які використовують для фарширування :

а) капуста, ріпа, буряк;

б) перець, помідори, кабачки, баклажани;

в) патисони, перець, морква;

г) огірки, помідори, буряк.

7. *Картоплю смажену у фритюрі солять:*

а) під час смаження;

б) після смаження;

в) не солять;

г) перед смаженням.

8. *Виберіть варіант складного гарніру :*

а) каша гречана, горошок варений, морква припущенна;

б) макарони варені, капуста кольорова варена;

в) картопля смажена, морква, припущенна в молочному соусі, горошок варений;

г) рис варений, буряк варений, цибуля смажена.

9.*Зелені овочі варять:*

а) у підсоленій кип'яченій воді при закритій кришці;

б) у великій кількості бурхливо киплячої води при відкритій кришці;

в) заливають холодною водою і варять на малому вогні;

г) на пару.

10. *Запечені страви з овочів зберігають*:

а) 2 год.;

б) 4 год.;

в) 30 хв;

г) 6 год..

11. *По набору продуктів визначити страву:*

- картопля відварена, яйця, сухарі або пшеничне борошно, олія рослинна.

12. *Співвідношення:*

А. Соломка	Блюда	**Б. Часточки**
	1) Рагу овочеве	
	2) Картопля смажена фрі	
	3) Картопля пай	
	4) Капуста тушкова	
	5) Картопля в молоці	
	6) Картопля, тушкована с з грибами	
	7) Котлети морквяні	

13. *Встановіть послідовність приготування картопляної запіканки:*

1) варіння картоплі;

2) викласти грибний фарш шаром 2 см;

3) змастити деко жиром і посипати сухарями;

4) поверхню змастити сметаною;

5) в протерту картоплю додати сире яйце;

6) викласти другу половину картопляної маси;

7) нанести малюнок;

8) масу розділити навпіл;

9) поверхню збризнути олією;

10) половину картопляної маси викласти на деко;

11) подати з соусом або сметаною;

12) запікати.

Правильна відповідь

1. а.

2. г.

3. б.

4. б.
5. б.
6. б.
7. б.
8. в.
9. а.
10. а.
11. Котлети картопляні.
12.
А 3, 4, 7;
Б 1, 2, 6.
13. 1→5→8→3→10→2→6→4→7→9→12→11.

Додаток 8

Вимоги з охорони праці та техніки безпеки

під час роботи в гарячому цеху

Перед початком роботи

1. Одягніть спецодяг і застебніть на всі ґудзики.
2. Приберіть волосся під головний убір.
3. Перевірте заземлення у обладнання, яке буде використовуватись.
4. Перевірте наявність гумових килимків.
5. Перевірте наявність тяги в витяжних камерах.
6. Перевірте відсутність тріщин на поверхні електроплит.

7. При наявності недоліків повідомити майстра, не починаючи роботу.

Під час роботи

1. Не допускайте роботи обладнання без потреби.

2. Відкривайте кришки каструль рухом «на себе», щоб не отримати опіків паром.

3. Переміщайте посуд по поверхні плити обережно без ривків та великих зусиль.

4. На плиті каструлі наповнюйте рідиною не більше як на 80% об’єму.

5. Не допускайте роботи стаціонарних котлів та іншого теплового обладнання без завантаження.

6. Слідкуйте за регулятором температури в плитах та жарочних шафах, не залишайте ввімкненими без завантаження.

7. Слідкуйте за даними манометра, не допускайте підвищення тиску.

8. Відключайте обладнання, якщо спрацював запобіжний клапан.

9. Посуд з гарячою рідиною з плит знімайте удвох, використовуючи сухий рушник.

10. Заливайте жир в сковорідку до її включення.

11. Розлитий жир на плиту чи в жаровій шафі прибирати після відключення обладнання.

12. Проціджуйте гарніри обережно, щоб не отримати опіків.

13. Викладайте напівфабрикати на розігріту сковорідку та пекарські листи рухом «від себе».

В аварійних ситуаціях

1. Негайно відключити від електромережі.

2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.

4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу».

5. Якщо сталася пожежа – викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежогасіння.

6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню

небезпечного стану.

По закінченні роботи

1. Вимкніть обладнання і тільки тоді приступайте до його прибирання.
2. Не охолоджуйте поверхню плит чи сковорідок водою.
3. Приберіть робоче місце і здайте майстру.

Додаток 9

Особиста гігієна працівників підприємств масового харчування

Особиста гігієни – це ряд санітарних правил, яких повинен дотримуватись робітник підприємства масового харчування.

Дотримування тіла в чистоті - є важливою гігієнічною вимогою, шкіра виконує, складну функцію в житті людини – бере участь в дихальному процесі та виділенні продуктів обміну. Рекомендується кожний день:

✔ перед роботою приймати гігієнічний душ з використанням мила і мочалки або (безпосередньо перед роботою ретельно вимити руки до ліктя).

Дотримування рук в чистоті – має особливо важливе значення для робітників, які в процесі приготування постійно дотикаються з продуктами. Зовнішній вигляд рук робітників повинен відповідати таким вимогам, коротко підстрижені нігті, чистий піднігтьовий простір. Забороняється носити прикраси та годинник. Руки треба мити та дезінфікувати перед початком роботи, після відвідування туалету, при переходів від обробки сировини до обробки готової їжі. Забороняється працювати кухарям, кондитерам які мають гнійничкові захворювання на руках.

Порожнина рота працівників має велике гігієнічне значення тому, що в роті за звичай знаходиться велика кількість мікроорганізмів. Рекомендується кожний день чистить зуби ранком і на ніч, а після кожного прийому їжі полоскати рот. При простудних захворюваннях робітники не допускаються до роботи без відповідного висновку лікаря.

Санітарний одяг захищає харчові продукти від забруднень, які можуть попасти на них з тіла та особистого одягу. Санітарний одяг надівають в певній послідовності, досягаючи акуратного зовнішнього вигляду, головний убір повинен повністю закривати волосся. При носінні санітарного одягу кожен робітник повинен виконувати ряд правил:

- дотримувати спец одяг на протязі робочого дня в чистоті;
- не користуватися голками, шпильками для застібання халатів;
- не класти в кишеню спецодягу сторонні предмети;
- виходячи з виробничого приміщення треба знімати спец одяг;

- не входити в спец одяг до туалету;
- перед роздаванням готової їжі і по мірі забруднення міняти спец одяг;
- зберігати санодяг окремо від верхнього одягу.

Санітарний режим підприємства – зобов'язує робітників слідкувати за чистотою робочого місця, обладнання, інвентарю, посуду. Приймання їжі робітниками організується на спеціально виділених столиках в торговельному залі.

Медичне обстеження – здійснюється з метою попередження поширення інфекційних захворювань через їжу. При оформленні на роботу на підприємство масового харчування проходять огляд:

- у лікаря-терапевта;
- обстеження на бацилоносіння, глистоносіння;
- на туберкульоз легенів (флюорографії);
- на венеричні захворювання (огляду лікаря дерматовенеролога).

Всі дані про медичне обстеження заносяться в особисту медичну книжку. Зберігаються ці книжки у керівника підприємства.

Додаток 10

ПРОБЛЕМНІ СИТУАЦІЇ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

	Проблема	**Причина**	**Шляхи попередження**
	Картопляники втратили форму, розпадаються	Не обсушили картоплю	Картоплю не переварити. Її краще доварити на пару, обсушити 1-2 хв. при закритій кришці
	Напівфабрикати мають зволожену паніровку	Напівфабрикати рано запанірували, довго зберігали	Зберігати запаніровані не більше 24 год. при температурі 0-4 °С
	Паніровані напівфабрикати на поверхні та всередині мають тріщини	Невірно виконали прийом панірування і тому паніровка потрапили всередину напівфабрикатів	Лівою рукою напівфабрикати обкачати в сухарях, а за допомогою ножа у три прийоми виконати прийом панірування

Додаток 11

Критерії оцінювання знань та вмінь учнів під час вивчення теми уроку:

«Приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м’ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості»

Бали	**Знає**	**Уміє**
1	Учень має незначні базові загальні знання з теоретичного матеріалу на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування страв з картопляної маси. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	Учень з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування страв з картопляної маси. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила охорони праці.
2	Учень має незначні базові загальні знання з теоретичного матеріалу, пов’язані з етапами технологічного процесу з приготування страв з картопляної маси. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.	Учень зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування страв з картопляної маси. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості страви визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила охорони праці.
3	Учень має незначні базові загальні знання з теоретичного матеріалу, пов’язані з етапами технологічного процесу з приготування страв з картопляної маси. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.	Учень володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями з приготування страв з картопляної маси. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Може дати об’єктивну якісну оцінку приготовленим стравам тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.
4	Учень має обмежений обсяг знань навчального матеріалу, пов’язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв з рибної котлетної маси, організацією робочого місця та технологією приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м’ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості. Під час відповіді допускає значну	Учень володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м’ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо

	кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра. Вміє частково користуватися збірником рецептур та інструктивно-технологічними картками з приготування страв.	усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначені якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог охорони праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності.
5	Учень має обмежений обсяг знань навчального матеріалу, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з картопляної маси. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.	Учень виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування страв з картопляної маси, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається складати інструктивно-технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог охорони праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси.
6	Учень виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв з картопляної маси. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити. Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.	Учень самостійно готує страви з рибної котлетної маси, дає їм якісну оцінку. З епізодичною допомогою майстра вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог охорони праці.
7	Учень має широкі загальні знання, пов'язані із харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з рибної котлетної маси. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології	Учень може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування страв з рибної котлетної маси з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись

	приготування страв.	нормативною документацією, складає інструктивно-технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог охорони праці.
8	Учень має широкі загальні знання, пов'язані із харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з картопляної маси. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки. Користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою майстра аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.	Учень може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування страв з картопляної маси. Підбирає соуси для відпуску страв. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання, правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням охорони праці.
9	Учень має широкі загальні та базові теоретичні знання, вільно володіє навчальним матеріалом в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних страв. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань по приготуванню складних страв з картопляної маси; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в рибі під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам.
10	Учень володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з картопляної маси,	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з картопляної маси, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного

	знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	господарства. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил охорони праці, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.
11	Учень володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування котлет, картопляних пальчиків, картопляників з грибами, м'ясом з грибами та рисом та ін. Відпуск та вимоги до якості. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв.. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює причинно-наслідкові та між предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально училищних конкурсів професійної майстерності.
12	Учень усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з рибної котлетної маси в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно

	теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з рибної котлетної маси, знає правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв. Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них.

Презентація

Використана література.

1. ГОСТ Р 50763-95. "Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню" - М, 1995
2. Товарознавство / Под ред. Ю.Б. Шатура. М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004
3. Г.І.Шумило “Технологія приготування їжі ” 2003р.
4. О.М.Олійник “Основи фізіології харчування ”.
5. В.С.Доцяк “Українська кухня ” 1998р.
6. Збірник технологічних карток на блюда і кулінарні вироби А М Беляєва Київ 2012.
7. Інтернет Ресурси.