

Розгорнутий план

відкритого уроку з виробничого навчання із професії:

5122 «Кухар» в групі 15 кухарів

(вступний інструктаж)

Мета уроку: узагальнити отримані теоретичні знання, закріпити практичними вправами; застосування інноваційних технологій під час проведення уроків виробничого навчання з метою інтенсивнішого закріплення вмінь та набуття навичок учнями.

Тема уроку: «Приготування супів. Вимоги до якості. Правила відпуску. Дотримання вимог техніки безпеки і норм санітарії та гігієни.»

Мета уроку:

навчальна: навчити учнів готувати супи, підбирати посуд для приготування та подачі страв; навчити визначати якість за органолептичними показниками; закріпити практично-теоретичні знання з теми щодо організації робочого місця, технології приготування страв, економного використання сировини та електроенергії, дотримання вимог санітарії, гігієни, охорони праці та пожежної безпеки;

розвиваюча: розвивати в учнів вміння працювати з технологічними картами, розвивати технологічну думку, зорову і смакову пам'ять, мати навички самоконтролю; навички самостійної роботи при приготуванні страв, творчі здібності учнів при подачі страв;

виховна: виховувати в учнів акуратність, відповідальність при приготуванні страви; вміти працювати в бригаді; виховувати професіоналізм, самостійність, повагу до обраної професії, відповідальність за доручену справу, дисциплінованість.

Тип уроку: засвоєння трудових прийомів і операцій.

Метод проведення: бесіда, гра «вірю, не вірю», гра «зайва ланка», гра «втрачена ланка»,

фронтальне опитування, проблемні ситуації, самостійна робота, робота в парах.

Матеріально-технічне забезпечення: електроплити, виробничі столи, промарковані розділочні доски, ножі, наплитна посуда, інвентар, посуда для подачі (супові миски), сковороди, шумівки, черпаки, настільні ваги; сировина, обладнання, інструкційні картки, план уроку, мультимедійний проектор, презентація.

Міжпредметні зв'язки:

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»;

«Організація виробництва та обслуговування»;

«Устаткування підприємств»;

«Охорона праці».

Дидактичне оснащення: презентація «приготування супів»; карточки – завдання логічного мислення; карточки з техніки безпеки і санітарії; технологічна схема приготування супів...., вимоги до якості супа, лист контролю.

Хід уроку

I. Організаційна частина (5хв.)

Перевірка наявності учнів, їхнього зовнішнього вигляду, особистої гігієни та готовності до уроку.

Черговий доповідає майстру про присутніх і відсутніх на уроці в/навчання.

II. Вступний інструктаж (35-45хв.)

2.1. Мотивація навчальної діяльності учнів.

Слово майстра: Кулінарія це мистецтво! З давніх давен приготування їжі вважалось справою престижною, такою що вимагає знань, талану. Мистецтво приготування їжі в [багатьох](#) викликає помилкове поняття про розкіш, а також у витонченій насолоді їжею. Але мало хто здогадується, що найелементарніші продукти можуть стати кулінарними шедеврами. В кулінарії існує безліч секретів які буденні продукти перетворюють на шедеври. Одним із найцікавіших та захоплюючих є приготування супів. Завдяки своїм смаковим якостям, ніжній консистенції та аромату страви є джерелом їжі, яка приносить задоволення. Ось чому нам з вами так важливо сьогодні навчитись технологічно правильно готувати супи.

А чи знаєте ви - про особливості харчування деяких народів.

В англійській кухні з перших страв найбільше поширені бульйони та різні супи-пюре. Борщі й розсольники вживають рідше.

Для китайців їжа – це не просто засіб втамувати голод, а ритуал, священнодійство. Люди похилого віку замість привітання запитують один одного: «Чи ви вже поїли?». Будучи кухарями від природи, вони говорять: «Немає нічого неїстівного, є погані кухарі». Супи разом із рисом подають наприкінці обіду.

Подають перші страви в Німеччині невеликими порціями – 300 г. Це бульйони з яйцем, галушками, рисом і помідорами.

Французи вважають кулінарію творчістю, а кухарів – поетами у своїй справі. Із перших страв переважають бульйони й пюреподібні супи.

Японці люблять перші страви, але їдять їх невеликими порціями тричі на день. Перевагу віддають бульйонам і пюреподібним супам. Ложки в Японії не використовують. Тверду їжу їдять паличками, а рідку – п'ють.

(При цьому майстер в/н переконує учнів у важливості даних страв та виховує в них цікавість до обраної професії)

2.2. Оголошення теми і мети уроку.

Тема нашого уроку: «Приготування супу. Вимоги до якості. Правила відпуску. Дотримання вимог техніки безпеки та норм санітарії і гігієни».

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами навчитися готувати супи, підбирати посуд для приготування та подачі супів; визначати якість за органолептичними показниками; закріпити практично-теоретичні знання з теми щодо організації робочого місця, технології приготування супів, економного використання сировини та електроенергії, дотримання вимог санітарії, гігієни, охорони праці та пожежної безпеки;

2.3. Актуалізація і корекція опорних знань.

Слово майстра: Давайте пригадаємо з вами теоретичний матеріал сьогоднішньої теми з технології приготування перших страв (супів).

а) робота з дидактичним матеріалом, учням роздаються карточки-завдання логічного мислення;

Завдання 1. Обвести кружком номер набору продуктів, який відповідає виробу: «суп картопляний з горохом»

№ 1	№ 2
бульйон	бульйон
картопля	картопля
огірковий розсіл	горох
цибуля	морква
морква	масло рослинне
солені огірки	Сіль, спеції
жир	
Сіль, спеції	

Завдання 2. б) Умови гри «Втрачена ланка» визначити, яка операція при приготуванні страви юшки селянської : відсутня.

Впишіть недостатній продукт у вказаному наборі, призначений для приготування супу з

- капуста білоголова свіжа нарізана шашками;
- томати свіжі нарізані часточками(соус томатний);
- морква нарізана скибочками;
- цибуля ріпчаста нарізана часточками;
- жир тваринний топлений;
- бульйон або вода;
- сметана;
- спеції –(петрушка, лавровий лист, перець).

(картопля нарізана)

Завдання 3.

Слово майстра: Користуючись міні – конспектами давайте згадаємо технологію приготування перших страв, та пограємо гру «Зайва ланка» та гру «Втрачена ланка».

(Здійснюється за допомогою гри «Зайва ланка», та гри «Загублена ланка»).

а) **Умови гри «Зайва ланка»:** визначити, яка операція зайва при приготуванні страви «грибна юшка»:

- варити картоплю;
- пасерувати гриби;
- пасерувати цибулю;
- пасерувати моркву;
- додавати спеції;
- додавати сметану;
- додавати плавлений сир.

(варити картоплю)

Завдання 4.

(Здійснюється шляхом гри «Вірю, не вірю»).

Умови гри: підтвердити, або спростувати твердження, обґрунтувати).

Гра «Вірю, не вірю»

1. Чи вірите ви, що солодкі супи подають наприкінці обіду. (Так)
2. Солодкі супи називають десертними. (Так)
3. Страви мають солодкий смак завдяки вмісту різних цукрів: цукрози, глюкози, фруктози. (Так)
4. Цедра – це м'якоть апельсина? (Ні, цедра це зовнішній шар шкірки цитрусових)
5. Крохмаль розводять гарячою киплячою водою. (Ні)
6. Гарячі солодкі страви подають при температурі 50-55°C? (Так)
7. Народна назва киселю – «виганяйло»? (Так, бо його подавали на урочистих трапезах останнім, тактовно натякаючи про закінчення застілля).
8. «креманка» це назва холодної страви? (Ні, це вид посуду для подачі солодких страв)

(При цьому в учнів виховується прагнення до високих результатів праці).

2.4. Демонстрація приготування страв за допомогою мультимедійного проектора:

- суп картопляний з горохом;
- юшки селянської;
- грибна юшка;
- солодкі супи.

2.5. Особистий показ майстром виробничих операцій..

На робочому столі:

а) підготовлені продукти:

- горох замочений, гриби замочені, капуста білоголова свіжа, картопля, цибуля, морква, жир тваринний, жир рослинний, сметана, сир, спеції, зелень, сухофрукти.

б) технологічні картки для бригад.

Сьогодні будемо готувати перші страви 4-ма варіантами, а значить потрібно розділити учнів на 4- бригади.

Бригадир кожної бригади буде тягнути жеребок, в якому буде написано № бригади і яку страву готуватимуть. Для кожної страви приготовлена технологічна картка:

1. **Страва №1 – Суп гороховий;**
2. **Страва № 2 – Юшка селянська;**
3. **Страва № 3 – «Грибна юшка»;**
4. **Страва № 4 – Локшина домашня.**

На робочому столі викладені всі інгредієнти для перелічених страв і бригадирам згідно технологічної картки потрібно їх підібрати для приготування страви.

III. Поточний інструктаж

(Здійснюється шляхом самостійної роботи в парах).

Самостійна робота учнів. Обхід майстром в/н робочих місць, надання необхідної допомоги учням, контроль за організацією робочого місця, відповіді на індивідуальні запитання учнів, інструктаж на робочому місці, контроль за дотриманням технологічних норм, часу виконання роботи, правил охорони праці.

(При цьому здійснюється виховання в учнів відповідальності за доручену страву, почуття гідності за обрану професію).

IV. Заключний інструктаж

1. Проведення учнями бракеражу страв.
 2. Аналіз виконання навчально-виробничих завдань.
 3. Розбір типових помилок, допущених у процесі роботи.
 5. Підведення підсумків, виставлення оцінок.
 6. Оголошення домашнього завдання.
-

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Приготування страви «Козацький куліш»

№ п/п	Сировина	К-сть	К-сть на Х-порцій ?
1.	пшоно	200гр.	
2.	сало свиняче з прошарком	200гр.	
3.	цибуля ріпчаста	3шт.	

4.	морква	1шт.	
5.	картопля	5-6шт.	
6.	Сіль, суміш перців	0.5л	
7	зелень		
8	вода	1.8л	
	Вихід:	2000гр.	

Технологія приготування

- 1.Промити пшоно гарячою водою;
2. Кілька разів ошпарити кип'ячою водою для видалення гіркоти;
3. Сало свиняче з прошарком порізати кубиками і жарити на сковорідці;
4. Цибулю порізати кубиками і додати до обжареного сала;
5. Через 5-7хв. додати моркву і разом пасерувати до готовності;
6. Картоплю порізати малими кубиками і варити разом з пшоном до готовності до готовності;
7. Заправити салом і зеленню;
8. Додати сіль і спеції і 2 зубці часнику;

Вимоги до якості: консистенція – сметанної густини, смак і запах відповідає інгредієнтам які входять в склад рецептури.

•

.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Приготування страви: «юшка картопляна з горохом»

№ п/п	Сировина	К-сть На 2 порції	К-сть на Х-порцій ?
----------	----------	----------------------	------------------------

1.	горох	101/100гр.	
2.	картопля	333/250гр.	
3.	цибуля ріпчаста	48/40гр.	
4.	морква	50/40гр.	
5.	Кулінарний жир	20гр	
6.	Бульйон, або вода	650гр	
7	Підчеревина копчена	200гр	
8	сіль	8гр	
9	Перець горошком	0,01гр	
10	Лавр.лист, петрушка		
	Вихід:	1000гр	

Спосіб приготування:

- ✓ горох перебирають, миють і замочують у киплячій холодній воді на 5-6год.;
- ✓ горох заливають киплячою водою і варять у посуді з закритою кришкою до розм'якшення;
- ✓ додати картоплю нарізану великими кубиками;
- ✓ підчеревину ріжуть кубиками 1.5 * 1,5см і додають до картоплі;
- ✓ цибулю і моркву дрібно січуть і пасерують;
- ✓ за 5-7хв до кінця варки додають пасеровану цибулю і моркву;
- ✓ за 3-5хв. до кінця варки додати сіль і спеції;
- ✓ Перед подаванням картопляну юшку з горохом наливають у тарілку і посипають зеленню.

Вимоги до якості юшок: бульйон трохи каламутний, частки жиру на поверхні жовтого кольору.

Картопля і овочі нарізана кубиками. Овочі розварені (частина картоплі може бути розварена). Горох не розварений, зберігає форму. Консистенція продуктів м'яка.

Смак і запах відповідають тим продуктам, які входять до складу юшки.

Термін зберігання юшки – 2год.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Приготування страви: «локшина домашня»

№ п/п	Сировина	К-сть	
	Бульйон (вихід)	1000гр	
1.	кури (маса вареної-125гр)	260/179гр.	
2.	морква	13/10гр.	

3.	цибуля ріпчаста	10/8гр	
4.	вода	950гр	
5	сіль	8гр	
6	перець горошком	0,01гр	
7	лавр.лист, петрушка		
8	<i>Для локшини:</i>		
9	Борошно пшеничне	70гр	
10	Борошно для підсипання	4,8	
11	яйця	20	
12	Вода-сіль	2	
13	Маса підсушеної локшини	80	
14	Маса вареної локшини	200	

Спосіб приготування:

Прозорий бульйон з птиці варять з подрібнених кісток і заправлених тушок при слабкому нагріванні, знімаючи жир і піну. За 40-60хв. до готовності в бульйон кладуть цибулю і моркву, додають сіль і перець горошком.

Бульйон з птиці варять 1-1,5год.

Перед подаванням - у тарілку кладуть шматочок птиці, наливають юшку, посипають зеленню.

Приготування локшини: борошно просіюють. Насипають гіркою, роблять заглиблення. Частину борошна залишають для підсипання. В заглиблення поступово вливають воду з'єднану з яйцями, сіллю і замішують круте тісто. Залишають його для набухання білків на 20-30хв. Потім готове тісто кладуть на стіл, посипають борошном і розкачують шаром 1-1,5 мм завтовшки. Підсушують на повітрі, складають у 3-4 шари і нарізують на смужки 35-45мм завширшки. А потім шаткують упоперек соломкою і підсушують.

Варять локшину 5хв., промивають холодною водою.

Кладуть у тарілку локшину, м'ясо і заливають бульйоном.

Злегка притрушують петрушкою.

Вимоги до якості:

Бульйон прозорий, часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Локшина набухла, нерозварена, зберігає форму.

Смак і запах відповідає тим продуктам, які входять до складу юшки.

Термін зберігання бульйону на марміті – 2-3год.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Приготування страви: «грибна юшка»

№ п/п	Сировина	К-сть	
1.	шампінйони	200гр.	
2.	морква	50/40гр.	
3.	рафіноване масло	50гр	

4.	цибуля ріпчаста	50/40гр	
5	сіль	8гр	
6	перець мелений	0,01гр	
7	лавр.лист, петрушка		
8	плавлений сир	200гр	
9	вершки	200гр.	
10	чеснок	2зуб.часника	
11	вода	750гр	
	Вихід:	1000гр	

Спосіб приготування:

Гриби миють, ріжуть тонкими пластинками. Цибулю почистити, порізати мілко.

Моркву помити, почистити і потерти на тертці.

Цибулю пасерувати на рослинному маслі 5хв., додати моркву і ще пасерувати 5хв. , додати гриби різані, накрити кришкою і тушити до готовності 15хв.. В пасеровані овочі додати сметану на кілька хвилин щоб перекипіло.

Всю суміш виложити в супову каструлю з гарячою водою 750гр, закипить, додати третій плавлений сирок. Додати спеції і 1 зубч. часнику.

Настояти 10хв.

Вимоги до якості:

Бульйон біло-жовтий, часточки жиру на поверхні жовтого кольору.

Смак і запах відповідає тим продуктам, які входять до складу юшки.

Термін зберігання бульйону на марміті – 2-3год.