

Тема програми. Приготування супів.

Тема уроку: Приготування та відпуск солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін.

Навчальна мета: Навчитися самостійно готувати страву «Солянка», з дотриманням технологічних вимог, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

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, плити, блендер.



✓ **Інструменти, інвентар:** розробні дошки, лотки, ножі, гастрояємності, каструлі.



- ✓ **Натуральні зразки:** продукти які входять до складу солянок.



Комплексно-методичне забезпечення:

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

I. 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)

Акцентувати увагу на навчальну мету уроку – навчити учнів правильно приготувати солянки.

Мотивація:

Солянкою називається наваристий і гострий суп. Його готують на рибному, м'ясному, овочевому і грибному бульйоні. Відмінною рисою солянки є характерний кисло-солоний смак.

Солянка — страва, зварена на м'ясному, грибному чи рибному концентрованому розсолі з різноманітними м'ясними та рибними продуктами, свіжими або сушеними грибами, відрізняється гострим і пряним ароматом.

До складу солянок входять солені огірки, томати, оливки, лимон, каперси, цибуля, лавровий лист.

М'ясну — готують з додаванням відвареного м'яса, ковбаси, сосисок, копченої грудки, свинячих чи телячих нирок та серця.

Рибну — готують з відвареної, соленої, в'яленої чи копченої риби тріскових чи осетрових порід, морського окуня, зубатки.

Грибну — зі свіжих чи сушених грибів.

Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають проціджений огірковий розсіл. Заправляють сметаною.

Навіть незважаючи на таку популярність, мало хто знає, звідки з'явилося це гастрономічне диво. Одні історики розповідають про те, що назва «селянка» зустрічається в творах художньої літератури XIX століття. А друга назва супу з'явилося вже в XX столітті.

На столі страва з'явилася набагато раніше, ніж у літературі. Вже в XVIII столітті суп готували бідняки. Аристократи вважали занадто простою страву, щоб поставити її на свій стіл.

Інші історики заявляють, що солянка завжди залишалася собою і не мала ніяких інших назв. До її складу входили солоності, від чого походить назва.

Зараз солянка затребувана в ресторанах. Там знають, як варити солянку з ковбасою, грибами чи рибою. Існує вибір на будь-який смак. От і ми поспробуємо сьогодні навчитись готувати солянку.



1.3. Актуалізація опорних знань учнів (10 хв)

Перевірка знань учнів за допомогою запитань.

✓ **Заправні перші страви поділяють на**

Відповідь: Заправні перші страви поділяють на борщі, юшки, куліші, солянки, капустаки, розсольники, борщі, супи (овочеві, картопляні, без картоплі).

✓ **Які операції приготування заправних супів включає технологічний процес ?**

Відповідь: Технологічний процес приготування заправних супів включає такі операції: приготування бульйонів, підготування гарніру, проварювання його в бульйоні, заправлення супу.

✓ **Коли додаються спеції при приготуванні супів?**

Відповідь: Спеції додають у кінці варіння, тому що під час тривалого нагрівання ефірні масла спецій видаляються з водяними парами, втрачають аромат.

✓ **Назвіть три основні рецепти солянок ?**

Відповідь: Існує три основних рецепти солянки: м'ясна, грибна і рибна.

✓ **Назвіть основні компоненти що входять до складу солянок?**

Відповідь: Основні компоненти, що входять до складу солянок - це маслини, каперси, лимони і мариновані або солоні огірки, розсіл. В рибні солянки входить варена, копчена або солена риба. У солянки яка складаються з м'яса додають різні види м'ясної продукції: солонину, копченості, ковбасні вироби. Крім того, будь-яка солянка відрізняється великою кількістю прянощів та зелені.

✓ **Чим відрізняється солянка від інших перших страв?**

Відповідь: гострим смаком, пряним ароматом.

✓ **Що являється основою солянки?**

Відповідь: концентрований бульйон та «соляночний брез», тобто, припущенні солоні огірки разом з пасерованою цибулею та томатом.

✓ **Продемонструвати організацію робочого місця для приготування супів?**

✓ **Відповідь:** для того, щоб організувати робоче місце нам необхідно викласти сировину у підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства. Посередині поставити дошку. За нею поставити циферблатні ваги та спеції на відстані витягнутої руки. Ліворуч – посуд з сировиною, праворуч – інвентар (ножі кухарської трійки, миски розробні дошки, лотки, гастроемності, каструлі).

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

Солянка характерна гострим смаком і пряним ароматом.

Для її приготування використовують концентровані м'ясні, рибні і грибні бульйони з різноманітними м'ясними і рибними продуктами, свіжими або сушеними грибами.

Продукти які входять до складу солянок.



цибуля



томатне пюре



Огірки

*Приготування солянки.
М'ясна.*



Солоні огірки нарізати маленькими кубиками і припустити.



Цибулю пасеруємо з томатом-пюре. Маслини промиваємо, а з оливок виймаємо кісточки.

М'ясні продукти (м'ясо, окіст, нирки, серце, птицю та ін.) варимо і нарізаємо кубиками або скибочками.



З'єднати в казані бульйон, м'ясні продукти, пасеровану цибулю, солоні огірки.
В готову солянку додаємо маслини, лимон, сметану, зелень.

Солянка рибна.



Рибу з хрящовим скелетом (зі шкірою без хрящів або без шкіри і хрящів) нарізаємо по 1-2 шматочки на порцію, обшпарюємо, промиваємо.



Рибу розбираємо на філе з шкірою без кісток, нарізаємо по 1-2 шматки на порцію і припускаємо.



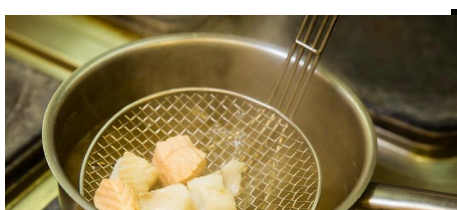
У киплячий бульйон кладемо підготовлені для солянки продукти (крім оливок і маслин) шматки риби і варимо до готовності. Перед подаванням у солянку додаємо маслини, кружечок очищеного лимона.

Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додаємо проціджений огірковий розсіл.



Солянка рибна «Оригінальна».

Рибу з кістковим скелетом розбираємо на філе зі шкірою без кісток, а рибу з хрящовим – на філе зі шкірою без хрящів, нарізаємо на порційні шматки. З риби відварюємо бульйон та проціджуємо його.



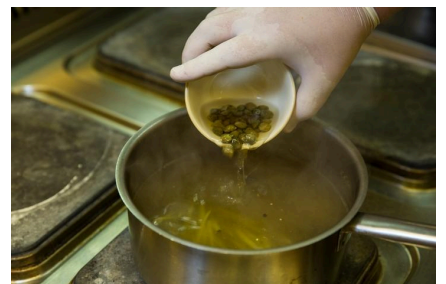
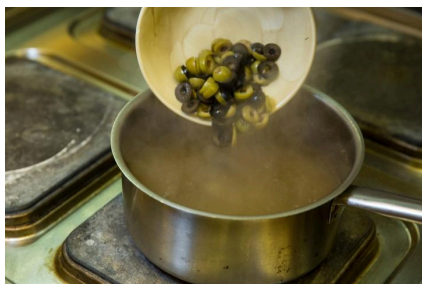
Ріпчасту цибулю нарізаємо соломкою та пасеруємо на вершковому маслі.



Додаємо
томатну
пасту та

пасеруємо.

В кип'ячий бульйон додаємо нарізані маслини, оливки, пасеровані солоні огірки та каперси з розсолем.



Потім додаємо пасеровану цибулю з томатною пастою.



Наприкінці варіння додаємо відварену рибу, доводимо до смаку та даємо солянці настоятись 20-30 хв. Перед подаванням у солянку додаємо маслини, кружечок очищеного лимона.



Солянка донська.

В киплячий бульйон кладемо пасеровані моркву, цибулю, нарізані кружечками, томатне пюре. Потім порційні шматки осетрової риби, припущені солоні огірки, каперси і варимо до готовності. За 5-10 хв до закінчення варіння кладемо нарізані кружечками свіжі помідори, спеції. Відпускаємо з кружечком лимона, посипаємо зеленню.



Солянка грибна.



Солянку готуємо звичайним способом. Варені, сушені або свіжі гриби нарізаємо і кладемо у киплячий відвар одночасно з іншими продуктами.



Солянка із птиці.

Готуємо солянку звичайним способом, замість варених м'ясопродуктів використовуємо варену птицю або дичину.



Солянка збірна із субпродуктів

Солянку готуємо звичайним способом. Із м'ясних продуктів в солянку входимо язик, нирки, серце, вим'я.



Вимоги до якості солянок.

Продукти нарізані скибочками або кубиками. М'ясні і рибні продукти, цибуля і огірки зберігають форму нарізки. На поверхні – часточки жиру оранжевого кольору. Кружальце лимона без шкірочки. Смак – гострий, з ароматом каперців, пасерованої цибулі, огірків. Колір бульйону – каламутний від томату й сметани. Консистенція м'ясних і рибних продуктів м'яка, огірків – хрумка.

Група поділяється на бригади по 2 чоловіки в кожній (додаток 1).

- ☐ Для приготування солянок: з птиці, рибної, грибної, та ін. учні отримують картки-завдання (додаток 2),
- ☐ інструктивно-технологічні картки (додаток 3),
- ☐ технологічні схеми (додаток 4).

Пояснення вимог санітарії і гігієни під час роботи (додаток 5).

Пояснення вимог охорони праці при виконанні робіт з теми «Приготування солянок: з птиці, рибної, грибної. Відпуск» (додаток 6).

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

✓ Що використовують у якості рідкої основи для солянок?

Відповідь: у якості рідкої основи для солянок використовують концентровані м'ясні, рибні і грибні бульйони.

✓ Як нарізають продукти для солянок?

Відповідь: ріпчасту цибулю пасерують, з лимона знімають шкірку, м'ясні продукти нарізають тоненькими скибочками

✓ При якій температурі подають перші страви?

Відповідь: температура подачі перших страв 75°С.

✓ Що являється основою солянки?

Відповідь: концентрований бульйон та «соляночний брез» припущенні солоні огірки разом з пасерованою цибулею та томатом.

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

- самостійні вправи з організації робочого місця;
- самостійні вправи з підбору інструмента, інвентарю, посуду;
- вправи з приготуванню страв та підготовці до бракеражу.

Обходи робочих місць з метою:

- дотримання правил санітарії та гігієни, вимог охорони праці (додаток 5, 6);
- проведення додаткового індивідуального інструктажу;
- спостереження за економним використанням часу, сировини;
- спостереження за якістю роботи.

III. 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 (додаток 7, 8);
- домашнє завдання: удосконалити прийоми і навички при приготуванні солянок;
- оголошення теми наступного уроку;
- організація прибирання робочих місць.

Майстер в/н

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 № 1
Бригада 6	
	Картка завдання № 2
Бригада 7	
	Картка завдання № 3
Бригада 8	
	Картка завдання № 4

Картка завдання № 1

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск»

1. Підготувати інгредієнти для приготування солянки.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування солянки рибної № 232 (II) (*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: К.: АСК., 2008*).
4. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій солянки рибної № 232 (II).

Картка завдання № 2

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск»

1. Підготувати інгредієнти для приготування солянки.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування солянки грибної № 234 (II) (*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: К.: АСК., 2008*).
4. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій солянки грибної № 234 (II).

Картка завдання № 3

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск»

1. Підготувати інгредієнти для приготування солянки.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування солянки донської № 233 (II) (*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: К.: АСК., 2008*).
4. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій биточків № 608.

Картка завдання № 4

до уроку виробничого навчання з теми:

«Приготування солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск»

1. Підготувати інгредієнти для приготування солянки.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд.
3. Організувати робоче місце для приготування солянки збірної з субпродуктів № 231 (II) (*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: К.: АСК., 2008*).
4. Використовуючи збірник рецептур, перерахувати кількість продуктів для приготування 3 порцій солянки збірної з субпродуктів № 231 (II).

Інструкційно-технологічна картка.**Солянка рибна «Оригінальна»***Фірмова страва*

Сировина	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тріска	100	80	300	240
Лосось	100	80	300	240
Цибуля ріпчаста	250	200	750	600
Томатна паста	50	50	150	150
Огірок	30	25	90	75
Оливки	30	30	90	90
Маслини	30	30	90	90
Каперці	20	20	60	60
Масло вершкове	20	20	60	60
Вода	450	450	1350	1350
Соль	5	5	15	15
Цукор	10	10	30	30
Перець чорний	2	2	6	6
Вихід	500			

Технологія приготування

Рибу з кістковим скелетом розібрати на філе зі шкірою без кісток, а рибу з хрящовим – на філе зі шкірою без хрящів, нарізати на порційні шматки. З риби відварити бульйон та процідити його. Ріпчасту цибулю нарізати соломкою та пасерувати на вершковому маслі. Додати томатну пасту та пасерувати. В кип'ячий бульйон додати нарізані маслини, оливки та пасеровані солоні огірки та каперси з розсолом. Закип'ятити, додати пасеровану цибулю з томатною пастою.

Наприкінці варіння додати відварену рибу, довести до смаку та дати солянці настоятись 20-30 хв. Перед подаванням у солянку додати маслини, кружечок очищеного лимона.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: продукти нарізані обережно, рибні продукти, цибуля і огірки зберігають форму нарізання, кружальце лимона без шкірочки, на поверхні – часточки жиру помаранчевого кольору.

Смак: гострий, з ароматом каперсів, пасерованої цибулі, огірків.

Колір: бульйон – каламутний від томату й сметани.

Консистенція: м'ясних і рибних продуктів – м'яка, огірків – хрумка.

**Інструкційно-технологічна картка.**

Солянка збірна м'ясна.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1982 рік, № 250

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Телятина	48	32
Яловичина	55	40
Окіст копчено-варений	27	20
Сосиски або сардельки	21	20
Нирки ялові	60	52
Цибуля ріпчаста	60	50
Огірки солоні	50	30
Каперці	20	10
Маслини	25	25
Томатне пюре	25	25
Масло вершкове	12	12
Бульйон	375	375
Лимон	8	5
Сметана	30	30
Вихід		500/30

Технологія приготування:

У киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси разом з розсолом, підготовлені нарізані м'ясні продукти і варять 5-10 хвилин. При відпуску в солянку кладуть маслини або оливки, кружечок лимона, сметану і посипають січеною зеленню петрушки.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд – м'ясні продукти зберегли форму. На поверхні солянки сметана, зелень і лимон.

Колір – червоний; жиру – оранжевий.

Смак і запах – гострий з присмаком м'ясних продуктів, які входять до складу солянки і присмаком огірків.

Консистенція – середня, м'ясопродукти і овочі м'які.



Інструкційно-технологічна картка.

Солянка рибна.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1982 рік, № 255

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Судак	240	122
Головизна	95	80
Цибуля ріпчаста	60	50
Огірки солоні	58	35
Каперси	20	10
Маслини	25	25
Томатне пюре	25	25
Масло вершкове	12	12
Бульйон рибний	350	350
Лимон	8	5
Вихід		500

Технологія приготування:

Судак розробити на чисте філе з шкірою без кісток, нарізати на порційні шматки. З рибних відходів і головизни зварити бульйон. У киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю і томатне пюре, шматки риби і варити до готовності. Додати каперси разом з розсолем і спеції і варять 5-10 хв. При відпуску в солянку кладуть маслини, кружечок очищеного лимона і посипають січеною зеленню петрушки.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд – м'ясо риби зберегло форму. На поверхні солянки зелень і лимон.

Колір – червоний; жиру – оранжевий.

Смак і запах – гострий з присмаком риби, огірків, каперсів і лимону.

Консистенція – середня, м'ясо риби і овочів м'які.



Інструкційно-технологічна картка.

Солянка грибна.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1982 рік, № 257

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Шампіньйони свіжі	141	107
Цибуля ріпчаста	60	50
Огірки солоні	58	35
Каперси	20	10
Маслини	25	25
Томатне пюре	25	25
Масло вершкове	12	12
Грибний відвар	400	400
Сметана	30	30
Вихід		500/30

Технологія приготування:

У киплячий бульйон закладають пасеровану цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси разом з розсолом. Варені, свіжі гриби шинкують, кладуть спеції в киплячий відвар і варять 5-10 хвилин. При відпуску в солянку кладуть маслини, каперси, гриби, сметану і посипають січеною зеленню петрушки.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд – гриби і овочі зберегли форму. На поверхні солянки сметана і зелень.

Колір – червоний; жиру – оранжевий.

Смак і запах – гострий з присмаком грибів, огірків, каперсів і сметани.

Консистенція – середня, гриби і овочі м'які.



Інструкційно-технологічна картка.

Солянка з птиці.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1982 рік, № 253

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
М'ясо куриці	160	108
Цибуля ріпчаста	60	50
Огірки солоні	50	30
Каперси	20	10
Маслини	25	25
Томатне пюре	25	25
Масло вершкове	12	12
Бульйон	400	400
Лимон	8	5
Сметана	30	30
Вихід		500/30

Технологія приготування:

У киплячий курячий бульйон закладають пасеровану цибулю і томатне пюре, припущені огірки, каперси разом з розсолом, підготовлене нарізане м'ясо птиці, спеції і варять 5-10 хвилин. При відпуску в солянку кладуть маслини або оливки, кружечок лимона, сметану і посипають січеною зеленню петрушки.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд – м'ясні продукти зберегли форму. На поверхні солянки сметана, зелень і лимон.

Колір – червоний, жиру – оранжевий.

Смак і запах – гострий з присмаком м'яса курки і присмаком огірків, каперсів.

Консистенція – середня, м'ясо курки і овочів м'які.



Інструкційно-технологічна картка.

Солянка збірна з субпродуктів.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1982 рік, № 254

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Язик з яловичини	42	42
Нирки яловичі	60	52
Серце	50	42
Вим'я	36	37
Цибуля ріпчаста	53	45
Огірки солоні	50	30
Каперси	20	10
Маслини	20	20
Томатне пюре	20	20
Масло вершкове	10	10
Бульйон	400	400
Лимон	7	4
Сметана	25	25
Вихід		500/25

Технологія приготування:

Відварити субпродукти до готовності. У киплячий бульйон закладають порційні шматки субпродуктів, пасеровану цибулю і томатне пюре, спеції, додати каперси разом з розсолем і варити 5-10 хв. При відпуску в солянку кладуть субпродукти, маслини, кружечок очищеного лимона, сметану і посипають січеною зеленню петрушки.

Характеристика готової страви:

Зовнішній вигляд – субпродукти зберегли форму. На поверхні солянки зелень, лимон, сметана.

Колір – червоний, жиру – оранжевий.

Смак і запах – гострий з присмаком субпродуктів, огірків, каперсів, лимону і сметани.

Консистенція – середня, субпродукти і овочі м'які.



ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ СОЛЯНКИ

Каперси з
розсолем

Пасерована цибуля з
томатним пюре

Бульйон проціджений

Очищені солоні огірки

Нарізання ромбиками

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СОЛЯНКИ

Відварені **м'ясопродукти** (яловичину, шинку, сосиски, нирки, телятину) нарізають тонкими шматочками. **Рибу родини осетрових** нарізають по одному-два шматочки на порцію, ошпарюють протягом однієї хвилини, потім промивають. **Рибу з кістковим скелетом** розробляють на філе з шкірою і без кісток, нарізають по одному-два шматочки на порцію. **Лимон** очищають від шкірки і нарізають кружальцями. **Маслини** промивають. У оливок видаляють кісточку, зрізують з неї м'якоть по спіралі. В киплячий бульйон закладають пасеровану **цибулю** і **томатне пюре**, припущені **огірки**, **каперси**, підготовлені м'ясні та рибні продукти, спеції і варять 5-10 хвилин.

При подаванні в солянку кладуть маслини чи оливки і лимон, в м'ясну солянку – сметану і посипають рубленою зеленню петрушки.

СОЛЯНКА ЗБІРНА М'ЯСНА

Готують, як звичайну солянку, але при варінні додають м'ясний набір (яловичина, телятина, окорок, сосиски чи сардельки)



СОЛЯНКА ІЗ СУБПРОДУКТІВ

Готують з використанням субпродуктів, нирок, серця, вимені з яловичини



СОЛЯНКА РИБНА

Готують на рибному бульйоні. Варять після закладання риби 10-12 хв. подають із шматочками риби



ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛЯНОК

СОЛЯНКА З ПТИЦІ ТА ДИЧИНІ

Готують з використанням вареної птиці і дичини



СОЛЯНКА ГРИБНА

Готують на грибному бульйоні. В киплячий грибний відвар кладуть нарізані варені гриби. Відпускають без лимона



СОЛЯНКА ДОНСЬКА

Солянку готують із риб осетрових порід, частину томата замінюють свіжими помідорами. Цибулю нарізають кружальцями. За 5 хв. до готовності додають нарізані кружальцями свіжі помідори



СОЛЯНКА ДОМАШНЯ

Готують з додаванням картоплі нарізаної кубиками



Тест по темі: “Технологія приготування солянок”

1.Щоб надати солянці гострого смаку, перед закінченням варіння додають:

- а) сок лимону;
- б) проціджений, прокип'ячений огірковий розсіл;
- в) гірчицю.

2.Соляночний брез –це:

- а) припущені огірки, з'єднані з пасерованою цибулею, томатом- пюре;
- б) суміш м'ясопродуктів;
- в) оливки, маслини, капарці.

3. Оливки — це:

- а) зрілі, темно-маслянисті плоди оливкового дерева;
- б) недостиглі, зеленкуваті плоди.
- в) бруньки квітів оливкового дерева.

4. Капарці —

це: _____

- а) бруньки квітів куща капарця, мають темно-зелений колір;
- б) маленькі солоні огірки;
- в) зрілі плоди куща капарця, мають темно – коричневий колір

5. Температура подачі солянок:

- а) 65°C;
- б) 60 - 70°C
- в) вище 80°C;

6. Солоні огірки при приготування солянок:

- а) пасерують;
- б) окремо припускають;
- в) варять в бульйоні разом з іншими продуктами

7. Для приготування рибної солянки краще використовувати рибу:

- а) осетрових порід, судак;
- б) сом, лососевих порід;
- в) рибу різних родин;

8. Грибну солянку відпускають:

- а) з маслинами, сметаною, зеленню;
- б) з лимоном, маслинами, сметаною, зеленню;
- в) з сметаною, зеленню

9.Маслини кладуть в солянку:

- а) при приготуванні;

б) перед подачею;

в) немає різниці

10. Яку солянку відпускають без сметани?

а) з птиці;

б) рибу;

в) збірну м'ясну.

Еталон відповідей:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	а	б	а	в	б	а	а	б	б

Особиста гігієна працівників підприємств масового харчування.

Особиста гігієна – 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 кухарам, кондитерам які мають гнійничкові захворювання на руках.

Дотримання чистоти порожнини рота робітників має велике гігієнічне значення тому, що в роті за звичай знаходиться велика кількість мікроорганізмів. Рекомендується кожний день чистити 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 одягу до туалету;
- перед роздаванням готової їжі і по мірі забруднення міняти спец одяг;
- зберігати спец одяг окремо від верхнього одягу.

Санітарний режим підприємства – зобов'язує робітників слідкувати за чистотою робочого місця, обладнання, інвентарю, посуду. Приймання їжі робітниками організовується 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 бактеріоносія, глистоносіння;
- на туберкульоз легень (флюорографії);
- на венеричні захворювання (огляду лікаря дерматовенеролога).

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

**Вимоги з охорони праці та техніки безпеки
під час роботи в гарячому цеху**

Перед початком роботи

1. Одягніть спецодяг і застібніть на всі гудзики.
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 подручними 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.

**Критерії оцінювання знань та вмінь учнів під час вивчення теми уроку:
«Приготування солянок з м'яса, птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск»**

Ба ли	Знає	Уміє
1	Учень має незначні базові загальні знання з теоретичного матеріалу на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування солянок з птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск. 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 солянок з птиці, рибної, грибної та ін. Відпуск. 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 солянок з птиці, рибної, грибної та ін. 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 солянок з птиці, рибної, грибної та ін. 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 солянок з птиці, рибної, грибної та ін. 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 солянок з птиці, рибної, грибної та ін. 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 приготуванням 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 солянок, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних солянок. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра. Вміє частково користуватися збірником рецептур та інструктивно-технологічними картками з приготування страв.	Учень володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування солянок. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні 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 солянок. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі 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 солянок та відпуску. Намагається скласти 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. 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.	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 солянок. 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 приготування страв.	Учень може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток під час приготування страв. 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 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. Дає	Учень може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування солянок. Вміло застосовує теоретичні знання з

	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 кухара 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.	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. 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 солянок, експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються 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. 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.	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв. Вміє готувати страви для різних закладів ресторанного 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 солянок, правилами їх відпуску, підбору посуду та визначенню якості страв. 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 обробки, 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 теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв, знає правила відпуску 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.	Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування солянок в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно 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.
--	--	--

Додаток 9

Протокол підсумків уроку

№ п/п	Прізвище, ім'я учня	Оцінка за			Загальна оцінка
		актуалізації опорних знань	роботу під час уроку	закріплення нових знань	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					

Презентація

