

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей

Методична розробка уроку виробничого навчання з професії: “Кухар, кондитер”.

До теми: “Приготування страв і гарнірів з овочів”.

Тема уроку: “Приготування страв і гарнірів з смажених овочів”.

(ІІІ Розряд: “Кухар ”)



Підготувала
майстер в/н
Федорук Г.В.

СТАРОКОСТЯНТИНІВ

2019

ПЛАН

уроку виробничого навчання

Тема програми: “Приготування страв і гарнірів з овочів”.

Тема уроку: “Приготування страв і гарнірів з смажених овочів”.

Місце роботи: лабораторія кухарів, кондитерів.

Мета:

- **навчальна** – навчити готувати страви з смажених овочів, закріпити знання, отримані на теоретичних уроках; сформувати професійні навички, організувати робоче місце, виховати бережливе відношення до обладнання і майна лабораторії, уміння працювати в команді;
- **виховна** - виховувати в учнів почуття любові до обраної професії;
- **розвиваюча** - розвивати творчий підхід до обраної професії, вміння орієнтуватися у виробничих умовах..

МАТЕРІАЛЬНО – ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УРОКУ

Обладнання та інструменти особистого користування: розробні дошки "ОС", ножі "ОС", різні ємкості, сковорідки, шумівка, кухарські лопатки, копистка, посуд для відпуску.

2. Обладнання та інструменти загального користування:

електрична плита, виробничі столи, жарова шафа, фритюрниця.

3. Дидактичний матеріал:

Підручники: “Українська кухня”, “Кулінарія”, “Збірник рецептур і кулінарних виробів”, “Технологія приготування їжі”, інструкційні та інструкційно-технологічні картки, картки- завдання, тести, плакати.

Таблиці “Корисні поради”, “Типові помилки”, “Критерії оцінювання”.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань, набуття практичних навичків.

Міжпредметні зв'язки:

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

- Тема «Приготування страв з смажених овочів».

Устаткування підприємств харчування:

- Тема «Сучасна електронна ваговимірювальна техніка»
- Тема «Теплове обладнання».

Організація виробництва та обслуговування:

Організація робочого місця, підбір інструмента, інвентарю, посуду для приготування страв з смажених овочів.

Облік калькуляція і звітність:

- Тема «Нормативно-технологічна документація».

Санітарія та гігієна:

- Тема «Санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць».

Охорона праці.

Тема: «Правила поводження з електричним обладнанням»

Хід уроку

I. Організаційна частина (3-5 хв).

1. Перевірити явку учнів на заняття.
2. Перевірити зовнішній вигляд учнів.

II. Вступний інструктаж (45).

1. Повідомити тему і мету уроку.

Тема уроку: “Приготування страв і гарнірів з смажених овочів”.

На сьогоднішньому занятті ви повинні навчитися готувати страви та гарніри з смажених овочів так, щоб постійно у ваших барах, кафе, ресторанах було багато відвідувачів.

2. Перевірка знань учнів з матеріалу, вивченому на уроках теорії, а також на попередніх уроках виробничого навчання, пов'язаного з матеріалом даного уроку.

Усне опитування учнів за запитаннями:

Чому шкірочку у картоплі потрібно обчищати якомога тонкіше?

Під шкірочкою міститься більше вітамінів, чим у м'якоті.

Чи не можна зберігати обчищену картоплю більше трьох год і чому?

Картоплю не можна зберігати так довго, тому що вона стає твердою, погіршується смак.

За скільки годин нарізають овочі перед тепловою обробкою?

Безпосередньо перед тепловою обробкою.

Які форми нарізки використовуємо для приготування смаженої картоплі з сирії?

Картоплю нарізаємо часточками, брусочками, кружальцями, скибочками.

Для чого промивають нарізану картоплю у холодній воді і обсушують?

Промивають у холодній воді, щоб змити залишки крохмалю, а обсушують для пришвидшення утворення кірочки, так як волога сповільнює її утворенню.

Чому ми закладаємо підготовлену картоплю на сковорідку, або лист з розігрітим жиром до 140-150 С і чому?

Для пришвидшення утворення рум'яної кірочки, щоб зберегти більше поживних речовин пі час теплової обробки.

Як нарізають кабачки, баклажани, гарбуз для смаження?

Нарізаємо кружальцями, скибочками.

Для чого нарізані баклажани солять і залишають на 10-15хв, апотім промивають і просушують?

Для видалення гіркоти.

З якою цілю кабачки, баклажани, гарбуз перед смаженням панірують у борошні?

Щоб страви з них вийшли соковиті.

В якому цеху готують страви з овочів?

Страви з овочів готують в соусному відділенні гарячого цеху.

Які основні способи теплової обробки продуктів ми вивчали?

Варіння, смаження.

Що таке смаження?

Нагрівання продукту з жиром без додавання води.

Які розрізняють способи смаження?

Розрізняють такі способи смаження: основний, у фритюрі, без жиру, у жаровій шафі, на відкритому вогні.

Який спосіб сьогодні ми будемо використовувати?

Смаження основним способом.

Що таке основний спосіб смаження?

Основний спосіб смаження- це тепла обробка продукту в невеликій кількості жиру (5-10% маси продукту) при температурі 140-150°С до утворення на поверхні продукту добре підсмаженої кірочки, процес утворення якої

розпочинається при температурі близько 105°C і посилюється при підвищенні температури.

Як ми смажимо картоплю з вареної, основним способом?

Якщо ми смажимо картоплю з вареної, основним способом, то картоплю варимо з шкірочкою, охолоджують, обчищають, нарізують тоненькими скибочками або кружальцями, солять, кладуть тонким шаром (не більше ніж 5 см) на сковорідку з розігрітим жиром і смажать, обережно перевертаючи, щоб збереглася форма. Смажену картоплю з вареної використовують для приготування запечених страв м'яса і риби.

3. Пояснення характеру призначення роботи, що запланована і на урок, послідовність виконання вправ по приготуванні смажених страв з овочів.

Шановні учні, сьогодні на уроці ми будемо виконувати роботу в такому порядку:

- правильно організовуємо робоче місце;
- робимо механічну кулінарну обробку овочів та їх нарізування;
- проводимо теплову обробку;
- оформляємо страву для відпуску.
- дамо оцінку якості приготування страв.

4 Розгляд інструкційно-технологічних карток.

Пропоную розпочати роботу із розгляду інструкційно-технологічних карточок. Там зазначено набір та кількість сировини, технологію приготування, вимоги до якості. Ви будете готувати страви з смажених відповідно до інструкційно-технологічної картки використовуючи знання отриманні на уроках теоретичного навчання.

Інструкційно-технологічна картка

Картопля смажена (з сирії)



Назва сировини	Брутто	Нетто
Картопля	483	362
Кулінарний жир	25	25
Маса смаженої картоплі	-	250
Маргарин столовий	10	10
або сметана	20	20

Вихід: з маргарином столовим **260**
або з сметаною **270**

Технологія приготування

Сиру картоплю нарізують брусочками, часточками, кубиками або скибочками, промивають у холодній воді і обсушують.



Підготовлену картоплю кладуть на сковороду або лист з розігрітим жиром шаром 3 см і смажать, періодично помішуючи, до утворення рум'яної кірочки, солять і продовжують смажити до готовності.



Якщо картопля повністю не просмажилася, її доводять до готовності в жаровій шафі. Під час смаження в електросковороді картоплю наприкінці смаження закривають кришкою і доводять до готовності.

Перед подаванням картоплю поливають розтопленим маргарином або сметаною, посипають зеленню. Окремо можна подати свіжі, солоні або мариновані огірки, томати, салат із свіжої або квашеної капусти.

Вимоги до якості

Смажена картопля має однакову форму нарізування, яка збереглася. Консистенція всередині м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смаженої картоплі. Колір кірочки жовтого кольору; на переломі – властивий натуральному кольору.

Інструкційно-технологічна картка Картопля смажена (з вареної)



Назва сировини	Брутто	Нетто
Картопля	413	413
Маса вареної картоплі	-	301
Кулінарний жир	24	24
Маса смаженої картоплі	-	250
Маргарин столовий	10	10
або сметана	20	20

Вихід: з маргарином столовим 260

або з сметаною 270

Технологія приготування

Картоплю варять із шкіркою. Її миють, занурюють у киплячу підсолону воду (на 1 л води 10 г солі), варять у посуді з закритою кришкою. Вода має покривати картоплю на 1-2 см.



Охолоджують, обчищають, нарізують тоненькими скибочками або кружальцями, солять, кладуть тонким шаром (не більш ніж 5 см) на сковорідку з розігрітим жиром і смажать, обережно перевертаючи, щоб збереглася форма.



Перед подаванням поливають розтопленим маргарином або сметаною. Можна подавати з зеленою цибулею (5-10 г на порцію). Смажену картоплю з вареної використовують для приготування запечених страв з м'яса і риби.

Вимоги до якості

Смажена картопля має однакову форму нарізування, яка збереглася. Консистенція всередині м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смаженої картоплі. Колір кірочки жовтого кольору; на переломі – властивий натуральному кольору.

Інструкційно- технологічна картка Кабачки, баклажани, гарбузи смажені



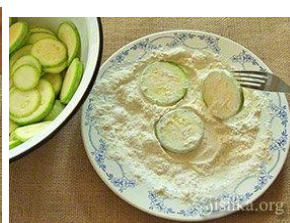
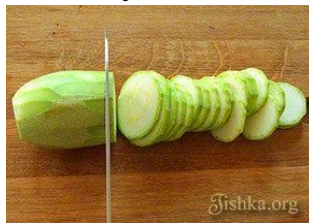
Назва сировини	Брутто	Нетто
Кабачки	374	299
або баклажани	269	256
або гарбуз	357	250
Борошно пшеничне	5	5
Кулінарний жир	12	12
Маса смажених овочів	-	200
Сметана	20	20
або соус	-	75

Вихід: з сметаною
або з соусом

220
275

Технологія приготування

Підготовлені **кабачки, гарбуз** (без шкірочки і насіння) нарізують кружальцями або скибочками, солять. Нарізані овочі обкачують у борошні і обсмажують з обох боків. Гарбуз доводять до готовності в жаровій шафі.



Підготовлені **баклажани** нарізують кружальцями або скибочками, солять. Залишають на 10-15 хв, щоб зникла гіркота, потім промивають і обсушують. Обкачують у борошні і обсмажують з обох боків. Доводять до готовності в жаровій шафі.



Вимоги до якості

Смажені овочі мають Перед подаванням овочі поливають сметаною або соусом молочним з томатом і посипають дрібно нарізаною зеленню. Подають як самостійну страву і як гарнір.

однакову форму нарізування, яка збереглася. Консистенція всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір кірочки світло-коричневий; на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

4.Ознайомлення учнів з устаткуванням, інструментами, інвентарем, сировиною, які застосовуватимуться при виконанні робіт на уроці.

При відпрацюванні сьогоднішньої теми уроку ми будемо використовувати таке обладнання: електричну плиту, жарову шафу. Розглянемо правила з охорони праці, санітарії та гігієни:

Вимоги техніки безпеки при роботі з електричною плитою

- * Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка.
- * Не пересувати наповнені каструлі по поверхні плити. Каструлі заповнювати продуктами на $\frac{3}{4}$ об'єму.
- * Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.
- * Відкривати кришку з каструлі або сковорідки рухом «на себе».
- * Гарячі каструлі, сковорідки, інший наплитний посуд знімати з плити, користуючись рушником.
- * Не використовувати ножі для перемішування продуктів під час пасерування.
- * Розпочинати роботу слід після проведення поточного інструктажу на робочому місці.

ВИМОГИ ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ПРАВИЛА САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ ПІД ЧАС РОБОТИ В ГАРЯЧОМУ ЦЕХАХ

- * Перед початком роботи вимити руки з милом та ополоснути їх у 0,2% розчині дезактіну.
- * В процесі роботи стежити за чистотою рук та чистотою робочого місця.

- * Робочі столи, посуд, інвентар. Інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
- * Кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо.
- * Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти.
- * Після виконання роботи вимити кухонний та столовий посуд, інструменти.
- * Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.
- * Гарячі каструлі, сковорідки, інший наплитний посуд знімати з плити, користуючись рушником.
- * Не використовувати ножі для перемішування продуктів під час пасерування.

ОСОБИСТА ГІГІЄНА КУХАРЯ

- * Кухар повинен мати санітарний одяг: халат (куртку), фартух, головне вбирання, прихватку (рушничок).
- * Кухар повинен мати спеціальне взуття на гумовій підошві з задниками.
- * Перед початком роботи кухар повинен привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся під головне вбирання, не мати на собі ювелірних прикрас, шпильок, годинника, зайвих речей.
- * У кухаря нігті коротко підстрижені, без лаку та бруду.
- * Перед початком роботи кухар повинен вимити руки з милом та продезінфікувати 0,2% розчином дезактіну.

Розгляд типових помилок, види браку, їх причини, та способи їх усунення і попередження.

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Овочі мають підгорілу кірочку.	Висока температура жиру.	Нагріти жир до 140 -150°C
2.	Картопля має підсмажену кірочку але напівсира.	Не довели до готовності	Якщо картопля не просмажилася. Її доводять до готовності в жаровій шафі. А під час смаження в електросковорідці картоплю наприкінці смаження закривають кришкою і доводять до готовності.
3.	Смажена картопля не зберегла форму нарізування	Заклали картоплю товстим шаром. Не розігріли жир.	Підготовлену картоплю кладуть на сковорідку або лист шаром не більше 3см з попередньо розігрітим жиром до 140 -150°C
4.	Під час смаження нарізана картопля злипається і пристає до сковорідки	Нарізану картоплю не промили	Після нарізання картоплю промивають, щоб змити крохмальні зерна.
5.	При смаженні картоплі дуже	Присутня волога	Перед смаженням картоплю потрібно обсушити, жир nebude

	розбризкується жир		розбризкуватися і швидше утвориться рум'яна кірочка
6.	Смажені баклажани гірчать	Перед смаженням не посолили	Баклажани солять і залишають на 10-15 хв, щоб зникла гіркота, потім промивають і обсушують.

8. Закріплення навчального матеріалу (запитання):

Як нарізають картоплю для смаження основним способом?

Брусочками, часточками, скибочками, кружальцями, а з складних: кульки, горішки, груші.

Чому перед закладкою продукту обов'язково потрібно розігрівати жир до температури 140-150°C?

Для того, щоб утворилася шкірочка і продукт менше ввібрав жиру, тому що це впливає на смакові якості готової продукції.)

Коли солять картоплю при смаженні?

Присмажені основним способом картоплю солять після утворення рум'яної кірочки.

Яка температура подавання других гарячих страв?

Температура подавання других гарячих страв 60-65°C, а заказних 90- 95°C.

9. Практичний показ пояснення майстра.

10. Відтворення вправ учнями.

11. Виконати дослідницьку роботу:

- приготуємо смажену картоплю основним способом не розігрівши жир на сковорідці.

12. Видача завдання учням для поточного інструктажу:

- організувати робоче місце для приготування страв;
- підготовка сировини для приготування страв;
- приготування страв;

- доведення їх до смаку;
- презентація страв.

III. Поточний інструктаж - 5 год.:

- 1) обхід робочих місць з метою перевірити:
 - а) чи всі учні можуть самостійно приступити до роботи;
 - б) дотримання учнями правил безпеки праці;
 - в) організацію робочих місць та видачу завдань:

1-ша бригада – приготування картоплі смаженої з сирії;

2-га бригада – кабачки смажені;

3-тя бригада – картопля смажена з вареної;

4-ша бригада - баклажани смажені.

- 2) індивідуальні і додаткові фронтальні інструктажі на робочих місцях.

IV. Заключний інструктаж - 10 хв.:

- 1) підсумки роботи групи за урок і ступінь досягнення поставленої на виробничому навчанні мети;
- 2) презентація бригадами своїх страв;
- 3) аналіз роботи окремих учнів;
- 4) аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження;
- 5) оголошення і мотивація оцінок учнів;
- 6) домашнє завдання: вивчити та закріпити тему:“Приготування страв і гарнірів з смажених овочів”;
- 7) прибирання робочих місць.

