

Затверджую
Старший майстер
Л. Ю. Полодюк
« _____ » _____ 2022р.

План уроку виробничого навчання

Група: 12 Дата

Курс: I

Майстер в/н: Сочинська Ірина Валентинівна

Тема програми №17. Приготування страв з сиру.

Тема уроку: Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею, вареників з сиром, вареників лінових, запіканок і пудингів з сиру. Різновиди подачі, вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

1. Навчальна мета: навчити самостійно організовувати робоче місце, дотримуватися правил ведення технологічного процесу, при приготуванні холодних і гарячих страв із сиру.

2. Розвиваюча мета: розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах, попередженні недоліків при приготуванні холодних і гарячих страв із сиру.

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

Матеріально-технічне і дидактичне оснащення уроку:

- Збірник рецептур;
- ножі кухарської трійки, обробні дошки;
- миски, каструлі;
- інструкційні картки;
- продукти.

ХІД УРОКУ:

I. Організаційна частина:

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

II. Вступний інструктаж (25-50 хв.).

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

- а) Технологія приготування яєчної кашки?
- б) Технологія приготування омлету натурального?
- в) Технологія приготування омлету змішаного?
- г) Технологія приготування омлету фаршированого?

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

6. Пояснення нового матеріалу: холодних і гарячих страв із сиру

Сирні галушки. Сир протирають, додають яйця, цукор, сіль, борошно і замішують тісто. З підготовленого тіста роблять валик, трохи приплющують його і нарізують ромбиками. У киплячу підсолену воду кладуть підготовлені галушки і варять до готовності (4-5 хв). Перед подаванням на стіл галушки кладуть на підігріту тарілку і поливають вершковим маслом або сметаною.

Сирники. Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують. З підготовленої маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см, смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хв).

Подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

Сирники з картоплею. Сир протирають, додають варену протерту охолоджену до 30 °С картоплю, сирі яйця, сіль, дві третини норми борошна і добре вимішують. З маси формують сирники у вигляді биточків, обкачують у борошні, смажать основним способом і доводять до готовності у жаровій шафі. Подають 2-4 шт. на порцію зі сметаною або сметанним соусом.

Запіканка з сиру. Сир протирають, додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, яйця, сіль, добре перемішують. На змащений маргарином і посиланий сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом.

Бабка з сиру і повидла. Сир протирають, додають розтерті з цукром жовтки, повидло, подрібнені сухарі, все перемішують і вводять збиті білки, обережно перемішують. На змащений маргарином і посиланий сухарями лист викладають підготовлену масу, поверхню розрівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв. Готову бабку порціонують і відпускають гарячою зі сметаною, ягідним або яблучним соусом.

7. Правила техніки безпеки праці.

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

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

III. Поточний інструктаж: (Самостійна робота учнів)

1. Контроль за діяльністю учнів.

2. Цільові обходи майстра:

- перевірка робочих місць учнів;
- перевірка правильності виконання трудових прийомів, операцій;
- перевірка правильності ведення самоконтролю;
- правильність дотримання технічних умов;
- дотримання правил техніки безпеки;
- прийняття та оцінка роботи учня.

IV. Заключний інструктаж (10-15хв.).

1. Підведення підсумків роботи за день.

2. Повідомлення і обґрунтованість оцінки учня.

3. Відмітити зразкову роботу учня, зупинитись на допущених помилках, вказати їх причини.

4. Видати домашнє завдання.

5. Прибрати робочі місця і здати майстрові. Підпис майстра в/н : _____

Запіканка з сиру

Продукти	1 порція		2 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	141	140	282	280
Крупа манна	10	10	20	20
<i>або борошно пшеничне</i>	12	12	24	24
Цукор	10	10	20	20
Яйця	4	4	8	8
Маргарин столовий	5	5	10	10
Сметана	5	5	10	10
<i>Маса готової запіканки</i>	-	150	-	300
Соус	-	75	-	150
або сметана	-	25	-	50
Вихід	-	225 або 175	-	450 або 350

Технологія приготування

Сир протирають, додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, яйця, сіль, добре перемішують.

На змащений маргарином і посипаний сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хвилин до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Правила відпуску

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом.

Запіканку зберігають не більше 1 години у теплому місці до подавання.

Температура відпуску страви 55°C

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - поверхня гладенька без тріщин, покрита рівномірною золотистою кірочкою.

Колір - на розрізі світло-жовтий.

Консистенція - ніжна, пухка, однорідна.

Смак і запах - солодкий, властивий запеченій масі з сиру.

Сирники по-київськи

Продукти	1 порція		2 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	91	90	182	180
Борошно пшеничне	16	16	32	32
Яйця	1/4 шт.	10	1/2 шт.	20
Цукор	15	15	30	30
Ванілін	0,02	0,02	0,04	0,04
Сирна маса	-	130	-	260
Для фаршу:				
Варення	20	20	40	40
Родзинки	10,2	10	20,4	20
Маса фаршу	-	20	-	40
Яйця	1/8 шт.	5	1/4 шт.	10
Хліб пшеничний	10	10	20	20
Маса напівфабрикату	-	160	-	320
Кулінарний жир	15	15	30	30
Маса готових сирників	-	150	-	300
Цукрова пудра	-	5	-	10
Сметана	20	20	40	40
Вихід	-	175	-	350

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і формують кружальця завтовшки 5-7 мм.

На підготовлені кружальця кладуть фарш, зачіпують краї, формують напівфабрикат овальної форми, змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці й смажать у великій кількості жиру протягом 2-3 хвилин, доводять до готовності в духовій шафі протягом 5-7 хвилин.

Для фаршу: підготовлені й підсушені родзинки і виварюють із варенням до загуснення і охолоджують.

Правила відпуску

Сирники по-київськи відпускають по 2 штуки на порцію, в мілкій столовій тарілці, підігрітій до температури 40 °С. перед подаванням посипають цукровою пудрою, окремо подають сметану.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирники овальної форми, поверхня зарум'янена, без підгорілих місць.

Консистенція – ніжна, пухка, помірно щільна, без крупинок непротертого сиру.

Колір – кірочка від золотисто-жовтої до світло-коричневої; на зрізі колір сирної маси жовтуватий, фаршу – темно-бордовий.

Смак і запах – властиві запеченому сиру; смак солодкий з кислинкою; аромат ваніліну і відповідних плодів і ягід.

Бабка з сиру і повидла

Продукти	1 порція		2 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сир	101	100	202	200
Цукор	15	15	30	30
Яйця	10	10	20	20
Повидло	-	35	-	70
Сухарі пшеничні мелені	-	18	-	36
Маргарин столовий	3	3	6	6
Сметана	5	5	10	10
Маса напівфабрикату	-	175	-	350
Маса готової бабки	-	150	-	300
Сметана	-	20	-	40
або соус	-	50	-	100
Вихід	-	170/200	-	340/400

Технологія приготування

Сир протирають, додають розтерті з цукром жовтки, повидло, подрібнені сухарі, все перемішують і вводять збиті білки, обережно перемішують. На змащений маргарином і посиляний сухарями лист викладають підготовлену масу, поверхню розрівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв.

Бабку можна приготувати з родзинками, сирими тертими яблуками, припущеною морквою.

Правила відпуску

Готову бабку порціонують і відпускають гарячою зі сметаною, ягідним або яблучним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - поверхня гладенька без тріщин, покрита рівномірною золотистою кірочкою.

Колір - на розрізі світло-жовтий.

Консистенція - ніжна, пухка, однорідна.

Смак і запах - солодкий, властивий запеченій масі з сиру.

