

Урок виробничого навчання

з елементами аукціону

на тему:

**«Приготування юшки грибної з
лазанками, суп з вушками, уха рибацька,
суп картопляний з м'ясними
фрикадельками».**

Розробила:

майстер в/н

Одукалець О.В.

ПЛАН УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Тема програми: Приготування перших страв.

Тема уроку: Приготування юшки грибної з лазанками, суп з вушками, уха рибацька, суп картопляний з м'ясними фрикадельками.

Мета уроку: *навчальна:* навчити учнів технології приготування напівфабрикатів для супів, готувати супи на різних бульйонах з напівфабрикатами, дотримувати безпечних умов праці.

розвивальна: розвивати швидкість при виконанні робіт, логічне мислення, культуру мови, пам'ять.

виховна: виховувати охайність, відповідальність за виконану роботу, самостійність, бережливе відношення до обладнання, інвентарю, сировини.

Матеріально - технічне та методичне забезпечення уроку

Обладнання: електрична плита, електром'ясорубка.

Інструменти і інвентар: обробні дошки: ОС, МС, РС; ножі.

Посуд: каструлю, сковорода, ложки, черпак, тарілки.

Наочні посібники: інструкційно - технологічні картки.

Тип уроку: урок - аукціон.

Методи проведення уроку: словесний, практичний.

Хід уроку

I. Організаційна частина - 3-5 хв.:

Привітання.

1. Перевірка наявності учнів.

В групі по списку учнів – __, присутні на уроці - ____ .

Назвіть основні вимоги з особистої гігієни при підготовці до уроку.

Вимоги з охорони праці на початок уроку

- Одіти спецодяг, перевірити, щоб не було звисаючих кінців, рукава закачати вище ліктя, волосся заправити під косинку.
- Робоче місце звільнити від сторонніх предметів, забезпечити достатнє освітлення

2. Перевірка зовнішнього вигляду учнів

II. Вступний інструктаж - 45 хв.:

1. Оголошення теми і мети уроку.

Сьогодні у нас нетрадиційний урок і тема: «Приготування юшки грибною з лазанками, супу з вушками, ухи рибацької, супу картопляного з м'ясними фрикадельками».

На уроці в/н ви повинні правильно підібрати продукти для приготування супів; підготувати сировину, навчитися готувати супи різних видів: «Суп з вушками», «Юшка грибна з лазанками», «Суп картопляний з м'ясними фрикадельками», «Уха рибацька».

Нетрадиційність нашого уроку полягає у тому, що презентувати –продавати супи ви будете під час аукціону, на який запрошені шеф-кухарі відомих ресторанів: «Весна», «Літо», «Осінь», «Зима» і які будуть спостерігати за вами на всіх етапах уроку.

А також під час уроку ви повинні дотримуватися вимог санітарії та гігієни, охорони праці; вміти працювати з інструментом, обладнанням.

2. Актуалізація опорних знань.

Традиційний, звичайний або святковий, український обід неможливо уявити без

рідких страв. У давнину в раціоні простого народу вони були головними, а часом і єдиними. Для того, щоб урізноманітнити стіл, українці варили супи, виявляючи в їхньому створенні дивовижну фантазію.

Суп, юшка – перша овочева страва. Супи, юшки обов’язково входять до меню ресторанів, що представляють українську кухню, і до меню їдалень усіх населених пунктів України. Що таке суп для українця? Це здорова і ситна їжа взагалі, максимально звична і зрозуміла, рідна з дитинства

Відомо, що кваліфікація будь-якого кухаря визначається умінням приготувати першу страву. Отже, всі українські господині – дивовижні кухарі, тому що всі готують супи, юшки і вони завжди виходять смачними.

Дайте відповіді на питання:

1. В якому цеху готують перші страви?
2. Чому перші страви називаються заправними?
3. Які ви знаєте заправні перші страви?
4. Чим можна заправляти перші страви?
5. Яка основа приготування перших страв?
6. На яких бульйонах готують перші страви?
7. Для чого використовують спеції у перших стравах? Назвіть їх.
8. Як подають перші страви? При якій температурі?
9. Назвіть норму подавання заправної першої страви.

Історія виникнення супів пов’язана з виникненням гончарства. У стародавніх людей з’явилася можливість варити їжу і з’єднувати в одній страві різні продукти, а не просто смажити їх порізно на вугіллі або над багаттям. Люди навчилися отримувати відвари м’яса і риби. Поступово прості відвари перетворилися на складні страви – юшки. Юшка – прародителька всіх супів, одна з найдавніших рідких страв.

Слово «юшка» сягає давнього індоєвропейського кореня, що означає «відвар» («рідина»). І в інших мовах ми виявляємо слова, що походять і позначають різні види супів: рос. і білорус. – уха; латинська – рибний суп; словенській – суп. Таким чином, можна припустити, що під словом «юшка» з давніх часів малося на увазі будь-яке

вариво з декількох компонентів. Про різноманітність юшки можна судити й з поеми «Енеїда» в якій великий письменник, знавець народного побуту І. П. Котляревський згадує:

П'ять казанів стояло юшки,
А в чотирьох були галушки
Борщу трохи було не з шість
Баранів тьма було варених,
Курей, гусей, качок печених
Досита, щоб було всім їсть...
Був борщ до шпундри з буряками,
А в ющі потрух з галушками.

Сучасні українські кулінари, так само, як і їхні предки, називають юшкою звичайний суп, який готують з картоплі, крупів, бобових, макаронних виробів, овочів і грибів, використовуючи як основу м'ясний, рибний, а також грибний бульйон. До юшки разом з неодмінною заправою – сметаною – подають галушки, вушка, локшину, лазанки або несолодкі пиріжки.

Смак перших страв в найбільшій мірі залежить від вмілого приготування бульйонів.

Кухарі вважають, що найбільш проявляється професіоналізм кулінарів при варінні бульйонів. Не забувайте, що варіння бульйонів визначає смак багатьох страв, бо бульйон – це основна складова не тільки перших страв, але і соусів, заливних страв.

Проаналізуйте:

Підготовка бульйону – виробничі ситуації:

1. Що буде, якщо варити довго перші страви з перцем горошком і лавровим листям.

(Вони втрачають свій аромат, а страва стає гіркуватою)

2. Чим можна покращити смак першої страви і збагатити її вітамінами? *(Якщо додати свіжий сік овочів)*

3. Від чого темніє бульйон?

(Від бурхливого кипіння і від спинного мозку)

4. Від чого погіршиться смак бульйону?

(Якщо бульйон довго зберігати і закласти в бульйон багато овочів)

5. Як правильно розігрівати бульйон?

(При відкритій кришці, вихід пари запобігає його помутнінню)

6. Якими закладати в перші страви овочі (моркву, цибулю, корінь петрушки)?

(Пасерованими, при варінні вони не втрачають свого аромату)

Свіжу зелень (кріп, петрушку, селеру, пряні трави) можна широко використовувати - це не тільки покращує загальний вигляд страви та смак готового бульйону, але і збагачує його вітамінами і мінеральними солями. Однак треба дуже обережно використовувати спеції і прянощі. Пересолити, переперчити - значить безнадійно втратити смак страви.

Майстер в/н - Тому, коли потрібно солити бульйон?

М'ясний бульйон потрібно солити за 30 хвилин до готовності, рибний - на початку варіння, грибний - в кінці варіння.

Майстер в/н - Скільки солі потрібно взяти на 1 л бульйону?

На 1 л бульйону кладуть 10 гр. солі.

Майстер в/н - А якщо бульйон використовують для приготування соусів, заливних страв, коли його солять?

Його не солять.

Майстер в/н - Якщо при варінні бульйону піна осіла на дно, що треба зробити, щоб її видалити?

Необхідно влити в каструлю склянку холодної води: піна підніметься на поверхню і її можна буде зняти.

Майстер в/н - Що потрібно зробити, щоб надати бульйону аромат і золотистий колір?

Необхідно покласти в нього розрізані пополам і підсмажені без жиру моркву, петрушку, цибулю.

Смак бульйону залежить від співвідношення в ньому води й продукту, ступеня подрібнення продукту, тривалості варіння.

Кількість води для бульйону визначається за збірником рецептур:

М'ясний бульйон – на 1 кг птиці 4-5 л води

Рибний бульйон – на 1 кг риби – 3-3,5 л. води

Грибний бульйон – на 1 кг грибів – 7 л води.

Якість бульйону, смак перших страв залежить і від правильного використання сировини, додержання норм закладання її і технології приготування.

Отож, дізнавшись про історію походження супів та повторивши набутті знання про приготування бульйонів, пасеровок ми будемо приступати до приготування супів на основі бульйонів. Групу ділимо на чотири бригади та визначаємо бригадирів. За допомогою жеребкування бригадири отримують назви супів, які ви будете готувати у бригадах та їх технологічні картки. За всім процесом приготування будуть стежити наші експерти – шеф –кухарі, від яких залежатиме оцінка приготування ваших супів та юшок.

Перед тим, як приступити до самостійної роботи пригадаємо інструктаж з охорони праці.

Охорона праці при проведенні занять з виробничого навчання по темі:

«ПРИГОТУВАННЯ ПЕРШИХ СТРАВ»

I. До початку роботи:

1. Одіти спецодяг, перевірити, щоб не було звисаючих кінців рукавів, рукави закачати вище ліктя, волосся заправити під косинку.
2. Робоче місце звільнити від сторонніх предметів, Забезпечити достатнє освітлення.
3. перед включенням плити впевнитися в її справності і заземленні.

II. Під час роботи :

1. Не допускати проливання рідини на поверхню плити.
- 2 Не доторкатись відкритими частинами тіла до нагрівних елементів плити.
3. Кришку гарячого посуду брати сухим рушником і відкривати на себе.
- 4 Забороняється користуватися каструлями та іншим кухонним посудом, що

має деформоване дно, не міцно прикріпленні ручки або без ручок.

5. Слідкувати за тим, щоб поставленні на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.

6. Класти в киплячий жир картоплю овочі, не допускаючи потрапляння води.

7. Слідкувати щоб при кипінні вміст не виливався через край каструль.

8. При сильному кипінні зменшити температуру плити.

9. Рідини в каструлю наливати 80% об'єму каструлі.

10. при перенесенні гарячої їжі не притуляти каструлю до себе.

11. забороняється працювати з ножем, що має люфт між лезом рукою; залишати ніж в оброблюваній сировині; пересуватися з ножем в руках.

12. Переносити чи подавати ніж та виделки вістрям вперед.

13. Під час роботи з ручними тертками бути обережними. Міцно тримати оброблювані продукти

14. Дошки для обробки класти на рівну поверхню.

15. Перед тим, як перекрутити м'ясо на електром'ясорубці ви повинні переконатися із її справністю - перевірити на холостому ходу.

16. Зберігати своє робоче місце в чистоті, негайно прибирати з підлоги розсипані або розлиті продукти. Не допускати зайвих запасів продуктів на робочому місці.

III. По закінченню роботи:

Перед санітарною обробкою плити відключити плити від електромережі.

Поділ учнів на бригади.

Форми контролю за якістю виробництва в громадському харчуванні

Сьогодні ми з вами на уроці виробничого навчання розглянемо ще декілька форм контролю за якістю.

1. Складемо калькуляційну картку вашої страви.

2. Оформимо накладну на одержання продуктів для приготування супів.

3. Оцінимо вартість приготовленої страви

По закінчення приготування супів проведемо подачу першої страви, яку отримала бригада, у формі аукціону. Ви повинні на високому рівні вміло та правильно розрекламувати смакові якості та складові приготовлених вами страв, щоб присутні шеф – кухарі змогли придбати у вас їх, а також назвати вартість страви. Давайте пригадаємо вимоги до подачі перших страв:

Подача супів

Супи подають при температурі 75°C.

Подають в підігрітих до температури 40°C глибоких столових тарілках з підтарельниками.

Спочатку кладуть нагріті в бульйоні шматки м'яса 50 г на порцію, насипають суп, юшку посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки (2-3г)

Норма подачі заправної першої страви і зокрема супу можна становити 500, 400, 300, 250г залежно від попиту відвідувача.

Органолептична (оцінка) дослідження їжі - визначення її якості за чотирма основними взаємозв'язаними показниками: тобто за допомогою органів чуття

Зовнішній вигляд тобто

Смак

Запах

Консистенція

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - колір рідкої частини - прозорий; часточки жиру на поверхні жовтого кольору або безбарвні. Овочі нарізані правильно, не деформовані. На поверхні зелень.

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

Консистенція –в міру рідка.

Запах - характерний для бульйонів, з яких зварений суп та овочів і спецій, які в ньому використовувалися.

Зберігають супи на мармітах не більш 2-х годин. Збільшення терміну реалізації

призводить до погіршення смаку і зовнішнього вигляду, зниження вітамінної активності.

Нарізані м'ясні і рибні продукти, які подають з супами, зберігають у бульйоні на мармиті.

Бригадири по черзі отримують продукти для приготування даних перших страв
Видача завдань, інструкційних карток учням для поточного інструктажу:

- організувати робоче місце для приготування супів;
- підготовка сировини для виконання страви;
- приготування супів, юшок;
- доведення їх до смаку;
- презентація страви.

Розпочнемо готувати суп з вушками згідно технологічної картки. Насамперед ви повинні підготувати м'ясо до варіння бульйону. Виміряти потрібну кількість рідини для бульйону з птиці. Заливаємо м'ясо холодною водою і ставимо на плиту варити бульйон. Починаємо варити на сильному вогні, а коли ваш бульйон має закипіти ви повинні зменшити температуру варіння, тобто поставити на малий вогонь і зібрати піну. Коли вариться бульйон ви приступасте до приготування вушок.

Інструкційно-технологічна картка

Суп сумський з вушками

Морква, цибуля ріпчаста	- по 40гр.
Петрушка (корінь)	- 15
Масло вершкове	- 20
Бульйон курячий	- 650
Перець запашний горошком	- 0,1
Петрушка, кріп (зелень)	- 10
Сіль за смаком;	
<u>Для вушок:</u>	
Борошно пшеничне	- 130
Молоко	- 50
Яйця	- 0,5шт.
Цукор	- 4
Сіль за смаком.	
<u>Для фаршу:</u>	
Сир плавлений	- 100
Яйця	- 0,5 шт.
Масло вершкове	- 10
Вихід	- 1000

У курячий бульйон кладуть нарізану скибочками картоплю і варять до напівготовності. Додають пасеровані на вершковому маслі цибулю, моркву, корінь петрушки, нарізані соломкою, перець горошком та вушка з фаршем і варять до готовності. Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки та кропу.

Приготування вушок:

З борошна, молока, яєць, цукру і солі готують тісто. Потім його тонко розкачують, нарізають на квадрати 3х3 см, кладуть на них фарш. Зліплюють протилежні різки.

Приготування фаршу:

На тертці труть плавлений сир, додають подрібнені зварені круто яйця та вершкове масло.

Інструкційно-технологічна картка

Юшка грибна з лазанками.

Гриби білі сушені	- 10
-------------------	------

Морква	- 25
Петрушка (корінь)	-20
Цибуля ріпчаста	- 45
Жир тваринний топлений харчовий –	15
Відвар грибний	- 750
Петрушка (зелень)	- 10
Сіль за смаком;	
Для лазанок:	
Борошно пшеничне	- 110
Яйця	- 1 шт.
Вода	- 25
Сіль	- 1
Вихід	- 1000

Сушені білі гриби заливають водою і залишають у ній на 10-15 хв, промивають 2-3 рази, міняючи воду. Потім їх заливають холодною водою (у співвідношенні 7:1), залишають на 3-4 год для набухання і варять у тій самій воді до готовності. Відвар проціджують, гриби промивають, нарізають соломкою і обсмажують на жиру. Нарізані соломкою цибулю, моркву, корінь петрушки пасерують на жиру. У грибний відвар додають гриби, пасеровані овочі, солять, проварюють 10-15 хв.

При подаванні в тарілку з супом кладуть варені лазанки, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Приготування лазанок:

Замішують тісто, залишають його на 15-20 хв для набухання клейковини, потім розкачують пластами 1-1,5 мм завтовшки, нарізують у вигляді ромбів, злегка підсушують і варять у підсоленій киплячій воді.

Інструкційно-технологічна картка

Приготування юшки (ухи)

Необхідні продукти:

- Риба (річковий окунь, йорж, карась) – 600 гр. філе
- Бульйон рибний - 2 л
- Картоп - 5 шт.
- Цибуля ріпчаста - 1 головка
- Морква - 42г.
- Лимон - 40 г.
- Зелень кропу і петрушки - 20 г
- Перець чорний горошком
- Лавровий лист
- Сіль

Порядок приготування:

У киплячий бульйон кладуть очищену і нарізану кубиками картоплю, кружечками моркву дають закипіти, додають нарізану шматками рибу і цибулю, нарізану кільцями і варять до готовності. За 10 хвилин до готовності кладуть перець горошком, лавровий лист, солять. При подачі в тарілку кладуть шматочки риби і заливають супом. Окремо подають лимон і зелень.

Інструкційно-технологічна картка

Суп картопляний з м'ясними фрикадельками

Необхідні продукти:

- | | |
|----------|-------------|
| Картопля | - 600/450 г |
| Морква | - 60 гр. |

Корінь петрушки - 2,5 г

Цибуля ріпчаста - 15 г

Жир - 5 г

Бульйон або вода - 700-800 г.

Сіль, перець до смаку

Фрикадельки:

М'ясо - 50 г

Цибуля ріпчаста - 30 г

Яйця - 20 г

Вода - 25 г

Часник - 2-3 зубці

Сіль, перець до смаку

Порядок приготування

М'ясо та цибулю пропускають через м'ясорубку, з'єднують з сирими яйцями, водою, чорним меленим перцем, сіллю і добре перемішують. Формують кульки масою 8-10гр., діаметром 3 см.

У киплячу воду або бульйон додаємо картоплю, нарізану кубиками або часточками доводимо до кипіння, додаємо моркву, нарізану півкільцями - 30 гр.

Додаємо сформовані фрикадельки, пасеровані цибулю і моркву. Варимо ще 12-15 хв. Додаємо перець, лавровий лист, сіль до смаку, зелень петрушки.

III. Поточний інструктаж - 5 год.:

1) обхід робочих місць з метою перевірки виконання завдань:

а) чи всі учні можуть самостійно приступити до роботи;

б) додержання учнями правил безпеки праці;

в) організація робочих місць, приготування бригадами завдань:

- 1-ша бригада готує –«Суп сумський з вушками»,

- 2-га бригада – "Уха рибацька",

-3-та бригада – "Юшка грибна з лазанками",

- 4-та бригада – "Суп з м'ясними фрикадельками".

2) індивідуальні і додаткові фронтальні інструктажі на робочих місцях.

Подача супів

IV. Заключний інструктаж - 10 хв.:

1) презентація бригадами своїх страв

Отож, коли готові супи, розпочинаємо аукціон. Наші незалежні експерти - шеф-кухарі з ресторанів «Весна», «Літо», «Осінь», «Зима» перевіряючи смакові якості, зовнішній вигляд приготовлених страв та ваші здібності, готові оцінити і купити страви.

Починаємо аукціон!

Бригада № 1 «Суп сумський з вушками»

Бригадир:

- Цей суп приготовлений на курячому бульйоні, м'ясо куряче коштує –20грн.
- Додають картоплю, яка вартує –3 грн.
- Додають пасеровані моркву, цибулю, корінь петрушки –11,50 грн.

Для приготування вушок потрібно закупити продукти для тіста та начинки:

- Борошно, молоко, яйця, цукор і сіль – 6 грн.
- Сирок плавлений, яйця, масло -7 грн.

Суп приготовлений на 4 порції.

Одна порція супу сумського з вушками буде коштувати – 12 грн.

Стартова ціна - 12грн

Шеф – кухар ресторану «Весна»: Я даю 14 грн.

- Подивіться на зовнішній вигляд супу... Як правильно приготовлена овочева пасеровка!

Шеф – кухар ресторану «Осінь»: А я – 16 грн.!

- Скільки зелені і спецій! Це покращує смакові якості.

Шеф – кухар ресторану «Зима»: Даю – 18 грн.

- Зверніть увагу на привабливі вушка. На що ж схожі ці напівфабрикати? Можливо вони піднесуть ціну цієї страви.

Шеф – кухар ресторану «Весна»: 20 грн.

- Пропонуємо скуштувати суп з вушками, який додасть вам не тільки привабливості, а й смаку.

Шеф – кухар ресторану «Літо»: 25 грн.

- 25 грн. – раз, 25 грн. – два, 25 грн. – три! Продано. Шеф – кухар ресторану «Літо» купив одну порцію супу сумського з вушками за 25 грн.

Бригада № 1 зробила продаж своєї страви – суп сумський з вушками, на черзі бригада № 2, яка готувала «Уху рибацьку».

Для приготування «Ухи рибацької» потрібно: 1 кг риби, що буде коштувати -30 грн.

Картопля – 3 грн.

Морква – 5 грн.

Картопля – 3 грн.

Корінь петрушки – 2 грн.

Цибуля ріпчаста – 4 грн.

Зелень - 1грн.

Спеції – 1 грн.

Ще додали лимон - 10грн

Разом коштуватиме – 56 грн.

Ціна однієї порції – 14 грн.

Стартова ціна ухи рибацької -14 грн.

Шеф – кухар ресторану «Осінь»: А я – 16 грн.!

- Подивіться, як правильно нарізані овочі для приготування ухи рибацької.

Шеф – кухар ресторану «Літо»: Я- 20 грн.!

- Скільки зелені і спецій використано для приготування. А які великі шматки риби, що додають смак ухи! Як ароматно пахне!

Шеф – кухар ресторану «Зима»: Даю – 25 грн.

- Скуштуйте будь-ласка

- 25 грн – раз, 25 грн – два...

Шеф – кухар ресторану «Весна»: Я даю 30 грн.!

- 30 грн.- раз, 30 грн – два, 30 грн – три ! Продано!

- Шеф – кухар ресторану «Весна» купив уху рибацьку одну порцію за 30 грн.

На черзі наступна бригада № 3, яка готувала юшку грибну з лазанками

Бригада № 3. «Юшка грибна з лазанками».

Щоб приготувати «Юшку грибну з лазанками» нам потрібно сушені білі гриби, які коштують – 24

Морква – 5 грн.

Корінь петрушки – 2 грн.

Цибуля ріпчаста – 4 грн.

Зелень – 1 грн.

Спеції – 1 грн.

Жир тваринний – 12 грн.

Для того, щоб приготувати лазанки ми використовували :

Борошно – 8 грн.

Яйця – 6 грн.

Сіль – 1 грн.

Вода –

Вартість 4- ьох порцій – 64 грн., а однієї порції – 16 грн.

Стартова ціна – 16 грн.

Шеф – кухар ресторану «Весна»: Я даю 16 грн.!

- Зверніть увагу на правильно приготовлену грибну юшку

Шеф – кухар ресторану «Зима»: Даю – 20 грн.!

- Які спеції прикрашають юшку...

Шеф – кухар ресторану «Літо»: Я- 25 грн.!

- Які гарні крапельки жиру прикрашають грибну юшку. Як вміло приготовлені лазанки, як вони правильно нарізані.

Шеф – кухар ресторану «Весна»: - 28 грн.!

28 грн – раз, 28 грн –два!...

Шеф – кухар ресторану «Осінь»: Даю – 32 грн!

- 32 грн – раз, 32 грн –два, ... 32 грн – три ! Продано! Шеф – кухар ресторану «Осінь» купив одну порцію «Юшку грибну з лазанками» за 32 грн.

Аукціон продовжує бригада № 4, яка приготувала

«Суп картопляний з м'ясними фрикадельками»

Самим головним інгредієнтом цього супу є м'ясні фрикадельки. Для приготування яких ми закупили 0,5 кг м'яса і потратили –45 грн.

Картопля коштує – 3 грн.

Морква – 5 грн.

Корінь петрушки – 2 грн.

Цибуля ріпчаста – 4 грн.

Спеції - 1 грн.

Вартість чотирьох порцій – 60 грн., вартість однієї порції – 15 грн.

Пропозиція щодо стартової ціни – 15 грн.!

Шеф – кухар ресторану «Літо»: Я даю - 15 грн.!

- Добродії! Вгляньте на форму та розміри приготовлених фрикадельок.

Шеф – кухар ресторану «Зима»: Даю – 20 грн.!

- Зверніть увагу на правильно нарізані овочі та пасеровані овочі.

Шеф – кухар ресторану «Весна»: Я даю 25 грн.!

- Які смакові якості у супу з м'ясними фрикадельками

25 грн. – раз!, 25 грн. - два, ...

Шеф – кухар ресторану «Осінь»: Даю – 30 грн!

30 грн. – раз!, 30 грн. - два!...

Шеф – кухар ресторану «Зима»: – 35 грн.!

35 грн. – раз!, 35 грн. – два!, 35 грн. – три! Продано!. Шеф кухар ресторану «Зима» купив порцію супу картопляного з м'ясними фрикадельками.

Шеф – кухар ресторану «Весна»: найбільш вдало прорекламували і приготували свою страву учні з бригади №2. Уха рибацька відповідає смаковим якостям і має привабливий зовнішній вигляд. На мою думку вона буде користуватися попитом і у нашому ресторані «Весна», тому ми придбаємо на аукціоні «Уху рибацьку» та її рецептуру.

Шеф – кухар ресторану «Літо»: за своїм зовнішнім виглядом та смаковими якостями вміло прорекламували і приготували страву учні бригади №1. «Суп сумський з вушками» найбільш привернув нашу увагу на його приготування на курячому

бульйоні та правильне приготування вушок, згідно їх технології. Спеції і зелень використанні в міру. Я впевнена, що приготовлений суп сумський з вушками завжди смакуватиме нашим відвідувачам.

Шеф – кухар ресторану «Осінь»: у нашому ресторані часто є приготовлені стави дарами городів, лісів, садів – великий вибір страв, приготовлених з грибів. На сьогоднішньому аукціоні ми побачили оригінальну страву: «Юшка грибна з лазанками», яка урізноманітнить і меню нашого ресторану. Я купуватиму «юшку грибну з лазанками»

Шеф – кухар ресторану «Зима»: учні бригади № 4 зі смаком свою подачу представляли на аукціоні. Правильно підібрали м'ясо та сформували м'ясні фрикадельки, які найбільше смаку додають супові та його зовнішньому вигляду, а також приваблива ціна. Тому я надаю перевагу супу картопляному з м'ясними фрикадельками.

- 2) аналіз роботи окремих учнів;
- 3) підсумки роботи групи і ступінь досягнення поставленої на виробничому навчанні мети;
- 4) аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження;
- 5) оголошення і мотивація оцінок учнів;
- 6) домашнє завдання: закріпити тему: «Приготування супів»; підготуватися наступного уроку в/н «Приготування розсольників і капустаків»
- 7) прибирання робочих місць.

Завдання для виконання навчально-виробничих вправ

Тема : Приготування супів.

Завдання № 1: Приготувати суп: підібрати набір продуктів для приготування супу, обробити сировину, нарізати овочі, обрати спосіб теплової обробки, подати.

Бали	Оцінювання навчальних досягнень учнів
------	---------------------------------------

4-6	Учень підбирає набір продуктів для приготування супу; дотримується т/б та організації робочого місця з допомогою майстра; технологія приготування з суттєвими помилками.
7-9	Учень підбирає набір продуктів для приготування супу; дотримується т/б та організації робочого місця ; технологія приготування супу виконана з незначною допомогою майстра; доведення до смаку з незначною консультацією майстра.
10-12	Учень підбирає набір продуктів для приготування супу; дотримується т/б та організації робочого місця; технологія приготування виконана без помилок; смак відповідає вимогам до якості, проявляє творчій індивідуальний підхід до вибору додаткової сировини для покращення смаку, оздоблення та подачі.

Таблиця оцінювання знань учнів

№ п/п		Дотримання вимог гігієни санітарії	Самостійне виконання завдань	Актуалізація опорних знань	Дотримання техніки безпеки	Подання страви
	Бригада №1					
	Бригада №2					
	Бригада №3					
	Бригада №4					