

Старокостянтинівський професійний ліцей

Методична розробка уроку.

Тема уроку: «Приготування холодних і гарячих страв з сиру»



Виконала

майстер в/н

Ольховик Л .М.

2019р.

Зміст

- 1.План уроку виробничого навчання
- 2.Конспект уроку:
- 3.Презентація на тему « Історія сиру»
- 4.Презентація учнів на тему « Страви з сиру»
- 5.Буклет на тему «Сирні вироби»
- 6.Технологічні карти
- 7.Інструкційні карти
- 8.Критерії оцінювання
- 9.Інструкція з техніки безпеки в гарячому цеху
- 10.Зміст
- 11.Література



ПЛАНУ УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Тема програми : *« Приготування страв з яєць та сиру »*

Тема уроку : *« Приготування гарячих страв із сиру »*

Мета уроку:

а) *навчальна* – практично закріпити теоретичні знання з предметів: технологія приготування їжі, товарознавство харчових продуктів, устаткування, охорона праці, фізіологія харчування, інформаційні технології.:

- Організації робочого місця;
- Підбору інструментів, інвентарю, посуду;
- Технологічного процесу приготування страв із сиру;
- Економного використання сировини, води, електроенергії;
- Дотримання правил санітарії та гігієни, правил техніки безпеки праці;
- Розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах;
- Проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

б) *розвиваюча* – розвивати пізнавальну активність, самостійне мислення,

спостережливість, увагу, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;

в) виховна – виховувати в учнів відповідальність, естетичність,

смак, повагу до професії, відповідальність за доручену справу, самостійність.

Тип уроку : закріплення умінь, формування навичок.

Вид уроку: комбінований

Дидактичне забезпечення :

- технологічні картки 14шт.
- збірник рецептур страв 3шт.
- інструктивно-технологічні картки 14шт.
- картка завдань 4шт.
- презентація 2шт.
- брошура 4шт.
- картка оцінювання бригади 4шт.
- картка самоаналізу 15шт.
- картка аналізу групи 1шт.
- анкета 15шт.
- схема розташування робочих місць 1шт.
- критерії оцінювання 1шт.
- картка розподілу практичних завдань 1шт.

Матеріально-технічне забезпечення:

- сировина для приготування страв (згідно технологічної карти)
- ваги 5шт.
- столи виробничі 8x2 роб. місця
- розробні дошки 15шт.
- посуд: лотки, каструлі місткістю 1 – 2 л; сковорідки, ножі, «МВ», лопатка, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копистка, шумівка по 15 шт.
- фритюрниця 1 шт.
- блендер 1шт.
- міксер 3 шт.

- жарочні шафи 7шт.
- електроплити 4 шт.

Між предметні зв'язки :

«Технологія приготування їжі» - тема :«Приготування гарячих страв з яєць та сиру »

«Санітарія, гігієна та фізіологія харчування»- тема: «Особиста гігієна кухаря»,
«Санітарні вимоги до інвентарю та інструментів»

«Устаткування » - тема :«Механічне і теплове обладнання»

«Організація виробництва та обслуговування» - тема :«Організація роботи гарячого цеху»

«Охорона праці»- тема «Охорона праці в гарячому цеху»

Перелік практичних завдань :

- приготування сирників звичайних
- приготування сирників по-київськи
- приготування сирників з морквою
- приготування сирників з квасолею
- приготування вареників з сиром
- приготування вареників лінованих
- приготування запіканки з сиру
- приготування запіканки з сиру та картоплі
- приготування бабки з сиру і повидла
- приготування кілець сирних
- приготування пончиків сирних
- приготування зраз сирних з гарбузом і чорносливом

Список основної і додаткової літератури :

Васильчик М.В, Винокуров В.Є. Основи охорони праці: - К. «Просвіта»,1997р

Доцяк В.С. Українська кухня: Підручник:-Львів: «Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.

Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування.- Львів: Оріяна-Нова,1998.-124с.

Старовойт Л.Я, Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія: Підручник: - К.: Вища шк., 1992.- 270 с..

Шаліков С.А., Шадура О.А. Сучасна українська кухня: Підручник: К.: «Техніка», 1978.- 266 с.

Перелік умінь та навичок :

Учні повинні знати:

- організацію робочого місця в гарячому цеху
- технологічні операції та їх послідовність виконання
- обробку і використання сировини
- приготування напівфабрикатів з сиру та вимоги до якості та терміни їх зберігання
- будову та принцип роботи обладнання, інструменти необхідні для виконання технологічної операції
- технологічну документацію
- правила техніки безпеки і протипожежної безпеки, санітарії та гігієни

Учні повинні вміти:

- організувати робоче місце в гарячому цеху
- виконувати технологічні процеси при приготуванні страв з сиру
- приготування напівфабрикатів і використання сировини
- користуватись технологічною документацією
- користуватися обладнанням, інструментами
- дотримуватись правил техніки безпеки та протипожежної безпеки

Хід уроку

I Організаційна частина:

- перевірка наявності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- допуск з техніки безпеки.

II Вступний інструктаж:

1. *Актуалізація знань:*

- повідомлення теми програми і уроку;
- цільова установки проведення уроку;
- перевірка опорних З, У, Н учнів, необхідних для проведення наступних структурних елементів уроку;
- пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

2. *Викладання нового матеріалу:*

- повідомлення нової навчальної інформації;
- показ нових прийомів трудової діяльності;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- опитування учнів і пробне виконання ними нових прийомів, показаних майстром;
- відповідь майстра на запитання учнів.

III Поточний інструктаж:

- видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення алгоритму їх виконання;
- розподіл учнів по робочих місцях;
- повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт;
- цільові обходи майстра робочих місць учнів;
- прийом та оцінювання виконаних робіт;
- прибирання робочих місць.

IV Заключний інструктаж:

- аналіз діяльності учнів у процесі всього уроку;

- аналіз причин помилок учні та пропозиції засобів по їх усуненню;
- повідомлення та обґрунтування оцінок;
- видача домашнього завдання.

ПЛАН

КОНСПЕКТ УРОКУ



ХІД УРОКУ

I. Організаційна частина(5 хв.)

Перевірка:

- присутності учнів на уроці;
- зовнішнього вигляду учнів;
- санітарного стану одягу та взуття;
- готовності учнів до роботи в майстерні.

II Вступний інструктаж (45хв).

1. Актуалізація знань:

Ознайомлення з темою та метою заняття:

Тема програми : « *Приготування страв з яєць та сиру*»

Тема уроку: « *Приготування гарячих страв із сиру.*»

Мета уроку:

Практично закріпити теоретичні знання з предметів: технологія приготування їжі, товаровознавство харчових продуктів, устаткування, охорона праці, фізіологія харчування, інформаційні технології.:

- Організації робочого місця;
- підбору інструментів, інвентарю, посуду;
- технологічного процесу приготування страв із сиру;
- економного використання сировини, води, електроенергії;
- дотримання правил санітарії та гігієни, правил техніки безпеки праці;
- розвитку самостійності, вміння орієнтуватись у виробничих умовах;
- проводити органолептичну оцінку напівфабрикатів та готових виробів.

Розвивати пізнавальну активність, самостійне мислення, спостережливість, увагу, вміння орієнтуватися у виробничих умовах. Виховувати в учнів відповідальність, естетичність, смак, повагу до професії, відповідальність за доручену справу, самостійність.

Інструктаж по техніці безпеки у гарячому цеху.

Перевірка знань за пройденою темою:

(Проводиться вибіркова перевірка засвоєння учнями теоретичного матеріалу з курсу "Технологія приготування їжі", "Організація виробництва", "Фізіологія харчування" "Устаткування" та "Охорона праці". Пропонується поділити підгрупу учнів на дві команди . Опитування проводиться за допомогою гри "Брейн-ринг".)

Перед тим як розпочати практично закріплювати ваші знання, я хочу запропонувати трішки пригадати, що ви пам'ятаєте з попередніх уроків "Технології приготування їжі", "Організації виробництва", "Фізіології харчування", "Устаткування" та "Охорони праці". А пригадувати я вам пропоную у вигляді гри яка має назву « БРЕЙН РИНГ », для цієї гри нам потрібні дві команди .

Гра "БРЕЙН-РИНГ"

Правила гри

Дві команди гравців одночасно відповідають на одне і те ж питання, причому команда, що першою правильно відповіла позбавляє суперника можливості відповісти на це ж питання. У цей час існує кілька версій правил «Брейн-рингу», що відрізняються кількістю розігрованих питань та способом нарахування очок за правильні відповіді. Перемагає команда, яка набрала більше очок. Одна правильна відповідь команди оцінюється в 5 балів. Час відведений на одну відповідь 2 хв. (Додаток 1)

Результати опитування та кількість набраних балів фіксується в картці оцінювання даного конкурсу. (Додаток 2)

Картка оцінювання гри « *БРЕЙН РИНГ* »

<i>№ запитання</i>	<i>I КОМАНДА</i>	<i>II КОМАНДА</i>
	<i>Кількість балів</i>	<i>Кількість балів</i>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
<i>Разом:</i>		

Пояснення характеру і послідовності роботи учнів на уроці.

Отже, ми з Вами пригадали в якому цеху ми будемо працювати, яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватись, які правила техніки безпеки при роботі в гарячому цеху, а саме головне ми пригадали з уроків « Технології приготування їжі» які є страви з сиру, на чому я вам і пропоную сконцентрувати свою увагу, і на сьогоднішньому занятті ми з вами навчимося готувати гарячі страви з сиру. Та перед практичною частиною нашого заняття хочу запропонувати вам переглянути презентацію на тему: «Історія виникнення сиру», а також переглянути ваші домашні завдання пошукового характеру які ви отримали на попередньому занятті, а саме завдання яке отримала група №1 створити презентацію на тему: « Страви з сиру » і завдання яке отримала група №2 створити буклет на тему: «Сирні вироби» Та вже потім приступити до практичної частини нашого заняття.

2. Викладання нового матеріалу:

Тож пропоную до вашої уваги презентацію яка має назву «Історія сиру»(Додаток 3). А зараз я хочу , щоб Ви представили нам свої роботи які ще раз допоможуть закріпити теоретичні знання і до вашої уваги завдання групи №1: презентація на тему: «Страви з сиру» (Додаток4), і завдання групи №2: буклет на тему: «Сирні вироби» (Додаток5).

Отже, ми з Вами пригадали ще раз які страви готують з сиру,і на сьогоднішньому занятті можемо сміливо використовувати сир і творити з нього кулінарні шедеври. А саме які гарячі страви з сиру ви запам'ятали?(відповідь) На сьогоднішньому занятті я хочу продемонструвати виконання елементів технологічного процесу і приготувати страву «Зрази сирні з гарбузом і чорносливом» (Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування страв з сиру. Майстер розказує і демонструє учням: страву « Зрази сирні з гарбузом і чорносливом»

1. Організацію робочого місця

2. Підготовку продуктів до використання
3. Формування напівфабрикату
4. Подачу даної страви

4. Прибирання робочого місця.

Перед тим як приступити до нашої практичної частини давайте ще раз пригадаємо правила техніки безпеки у гарячому цеху і технологію приготування страв з сиру . І пригадувати я Вам пропоную у вигляді гри , яка має назву: «Мікрофон», умови гри такі; групі оголошують запитання, учні беруть слово, передаючи одне одному умовний «мікрофон». Слово надають тільки тому, хто тримає «мікрофон». Учні повинні говорити чітко, лаконічно і швидко (не більше 0,5-1 хв.)

Питання для проведення «Мікрофону»

	Питання	Відповідь
1.	Яким обладнанням ми будемо користуватися в гарячому цеху при приготуванні страв з сиру?	Ми будемо користуватися електричним обладнанням.
2.	Чому нам необхідно дотримуватись техніки безпеки в гарячому цеху?	Тут підвищена небезпека, ми працюємо з електричним обладнанням, а також ми маємо частий контакт з водою, тому нам необхідно завжди дотримуватися техніки безпеки, щоб уникнути нещасних випадків.
3.	Перед початком роботи електричного обладнання, що ми повинні перевірити?	Ми повинні перевірити наявність заземлення, терморегулятора і пакетних перемикачів, перевірити їх санітарний і технічний стан.
4.	Коли дозволяється мити і чистити електричне обладнання?	Мити і чистити електричне обладнання дозволяється тільки при відключеному струмі.
5.	Як необхідно діяти в аварійних ситуаціях при роботі в гарячому цеху?	Негайно відключити від мережі електрообладнання, не допускати сторонніх осіб в небезпечну зону, повідомити про те, що сталося керівника робіт, при нещасних випадках ,необхідно надати потерпілому першу медичну доп.

6.	Розкажіть послідовність приготування маси для вареників лінивих?	У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця і перемішати до утворення однорідної маси.
7.	Як правильно сформувати сирники. Які вони мають розміри та форму?	З підготовленої маса формують валики завтовшки 5-6 см, нарізають у поперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см. Смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі (5-7)
8.	Чим відрізняється пудинг від запіканки?	У пудинг вводять збиті білки, додають більше цукру та вводять ванілін, а в запіканку ні.
9.	Як формують сирники по – київські та яку вони мають форму?	Із приготовленої маси сформувати кружальця 5-7 мм завтовшки, на середину покласти фарш, защепити краї, сформувати н/ф овальної форми.
10	Як перевірити готовність страви?	Готовність страви визначають проколюванням кухарською голкою, якщо на кухарській голці немає налипань то страва готова.

Ми з вами закріпили теоретичні знання, а тепер переходимо безпосередньо до практичної частини.

III Поточний інструктаж:

Наша підгрупа поділена на 4 бригади , кожна бригада отримує своє завдання.

Видається завдання для самостійної роботи учнів у вигляді карток :

(Додаток 6, 7, 8)

бригада № 1 - Приготування зраз із сиру з гарбузом і чорносливом.

Приготування сирників з квасолею

Приготування вареників лінових

бригада № 2 – Приготування пудингу із сиру й повидла

Приготування пончиків сирних

Приготування сирників з морквою

бригада № 3 – Приготування вареників із сиром по – домашньому

Приготування сирників по – київські

Приготування сирної запіканки

бригада № 4 – Приготування сирників звичайних

Приготування запіканки з сиру і картоплі

Приготування кілець сирних.

Оцінювання виконаних робіт бригад буде здійснюватись згідно критерій оцінювання навчальних досягнень учнів з теми: «Приготування страв з яєць та сиру» майстром і фіксуватиметься в картці оцінювання практичних робіт бригад (Додаток 9)

Перший обхід: майстер виробничого навчання перевіряє готовність робочого місця відповідно до правил т/б, спостерігає за ходом виконання завдання. Другий обхід: майстер виробничого навчання підходить до учнів, які неправильно виконують завдання, і додатково інструктує (пояснює) та вказує на помилки, допущені під час виконання даної роботи.

Третій обхід: майстер виробничого навчання перевіряє правильність здійснення самоконтролю. Якщо трапляються типові помилки при виконанні роботи, зупиняє учнів і проводить додатковий інструктаж.

Четвертий обхід: майстер виробничого навчання перевіряє, як дане завдання виконане у відповідності до технологічних умов, технологічних карт, перевіряє смакові якості, правила відпуску даної страви, аналізує помилки, оцінює роботу учнів.)



Картка завдання № 1

1. Організувати робоче місце.
2. Зробити розрахунок сировини для приготування страв: на 2 порції.
3. Приготувати страви:

<i>№ П/П</i>	<i>Назва напівфабрикату</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Вага 1 порц.гр.</i>
<i>1.</i>	Зрази із сиру з гарбузом і чорносливом.	<i>2</i>	<i>150</i>
<i>2.</i>	Сирники з квасолею	<i>2</i>	<i>150</i>
<i>3.</i>	Вареники лінівi	<i>2</i>	<i>200</i>

Картка завдання № 2

1. Організувати робоче місце.
2. Зробити розрахунок сировини для приготування страв: на 2 порції.
3. Приготувати страви:

<i>№ П/П</i>	<i>Назва напівфабрикату</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Вага 1 порц.гр.</i>
<i>1.</i>	Пудинг із сиру й повидла	<i>2</i>	<i>150</i>
<i>2.</i>	Пончики сирні	<i>2</i>	<i>140</i>
<i>3.</i>	Сирники з морквою	<i>2</i>	<i>200</i>

Картка завдання № 3

1. Організувати робоче місце.
2. Зробити розрахунок сировини для приготування страв: на 2 порції.
3. Приготувати страви:

<i>№ П/П</i>	<i>Назва напівфабрикату</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Вага 1 порц.гр.</i>
<i>1.</i>	Вареники з сиром по-домашньому	<i>2</i>	<i>200</i>
<i>2.</i>	Сирники по-київськи	<i>2</i>	<i>150</i>
<i>3.</i>	Запіканка сирна	<i>2</i>	<i>150</i>

Картка завдання № 4

1. Організувати робоче місце.
2. Зробити розрахунок сировини для приготування страв: на 2 порції.
3. Приготувати страви:

<i>№ П/П</i>	<i>Назва напівфабрикату</i>	<i>Кількість порцій</i>	<i>Вага 1 порц.гр.</i>
<i>1.</i>	Сирники звичайні	<i>2</i>	<i>150</i>
<i>2.</i>	Запіканка з сиру і картоплі	<i>2</i>	<i>230</i>
<i>3.</i>	Кільця сирні	<i>2</i>	<i>70</i>

Технологічна картка № 1.229

кулінарного виробу

ЗРАЗИ ІЗ СИРУ З ГАРБУЗОМ І ЧОРНОСЛИВОМ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін..К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	101	100
Цукор.....	10	10
Яйця.....	1/8 шт.	5
Борошно пшеничне.....	13	13
Сирна маса	---	125
Для фаршу:		
Чорнослив.....	9	13/10
Гарбуз.....	34	24/20
Цукор.....	5	5
Маса фаршу		35
Борошно пшеничне.....	7	7
Маса напівфабрикату	---	165
Маргарин.....	5	5
Маса готових зраз	---	150
сметана або варення	20	20
або масло вершкове, або маргарин...	5	5
або сметана й	20	20
цукор.....	10	10
Вихід: зі сметаною чи варенням	---	170
або з маслом чи маргарином	---	155
бо зі сметаною й цукром	---	180

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно й перемішують. Одержаній масі надають форми батончика завтовшки 5-6 см, нарізують у поперек на коржі завтовшки 1,5 см, на середину кладуть фарш і з'єднують краї так, щоб фарш був у середині виробу. Потім виріб обкачують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями, і смажать з обох боків.

Для приготування фаршу припущений подрібнений гарбуз і набухлий чорнослив без кісточки з'єднують із цукром і перемішують.

Подають зрази по 2 шт. на порцію зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Технологічна картка № 491

кулінарного виробу

ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / Москва 1983р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	159	156
Борошно.....	22	22
Цукор.....	10	10
Яйця.....	¼ шт.	10
Сіль.....	2	2
Маса вареників напівфабрикату	---	190
Маса варених вареників	---	200
Маргарин.....	10	10
або сметана	25	25
або цукор.....	20	20
Вихід: зі сметаною	---	225
із маргарином	---	210
з цукром	---	220

Технологія приготування

У перетертий сир ввести борошно, яйця, цукор, сіль і старанно вимішати до однорідної маси. Потім масу розкачати завтовшки 10-12 мм, розрізати на смужки завширшки 25 мм. Смужки нарізати на шматочки прямокутної форми. Тісто можна також розкачувати джгутом і нарізати навскіс на рівномірні шматочки. Підготовлений напівфабрикат відварити у підсоленій воді при слабкому кипінні 4-5 хв. Подати вареники зі сметаною, маслом або цукром.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: вареники у вигляді ромбиків, трикутників, прямокутників, колір білий з кремовим відтінком.

Консистенція: ніжна, однорідна, м'яка.

Смак і запах: властиві сиру.



Технологічна картка кулінарного виробу ПУДИНГ ІЗ СИРУ І ПОВИДЛЯ

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	102	102
Цукор.....	15	15
Яйця.....	1/4 шт.	10
Повидло.....	35	35
Сухарі пшеничні.....	18	18
Маса готового пудингу	---	150
сметана	20	20
або масло вершкове, або маргарин...	3	3
соус.....	50	50
Вихід: зі сметаною чи соусом	---	170
або з маслом чи маргарином	---	200

Технологія приготування

Сир протерти, додати розтерті з цукром жовтки, повидло, подрібнені сухарі, масу перемішати, з'єднати із збитими білками, обережно розмішати. Готову масу викласти на лист, змащений маргарином і посилений сухарями, вирівняти поверхню, змастити сметаною і запікати у жаровій шафі при температурі 250 °С.

Готовий пудинг нарізати на порціонні куски, подавати із сметаною, яблучним або ягідним соусом.



Технологічна картка № 1.230 кулінарного виробу

ПОНЧИКИ СИРНІ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін.К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	85	84
Борошно пшеничне.....	46	46
Яйця.....	2/5 шт.	16
Цукор.....	8	8
Кислота лимонна.....	0,2	0,2
Гідрокарбонат натрію(сода питна)	0,6	0,6
Маса напівфабрикату	---	150
Кулінарний жир.....	15	15
Маса готових пончиків	---	140
Цукрова пудра.....	2	2
Вихід:	---	142

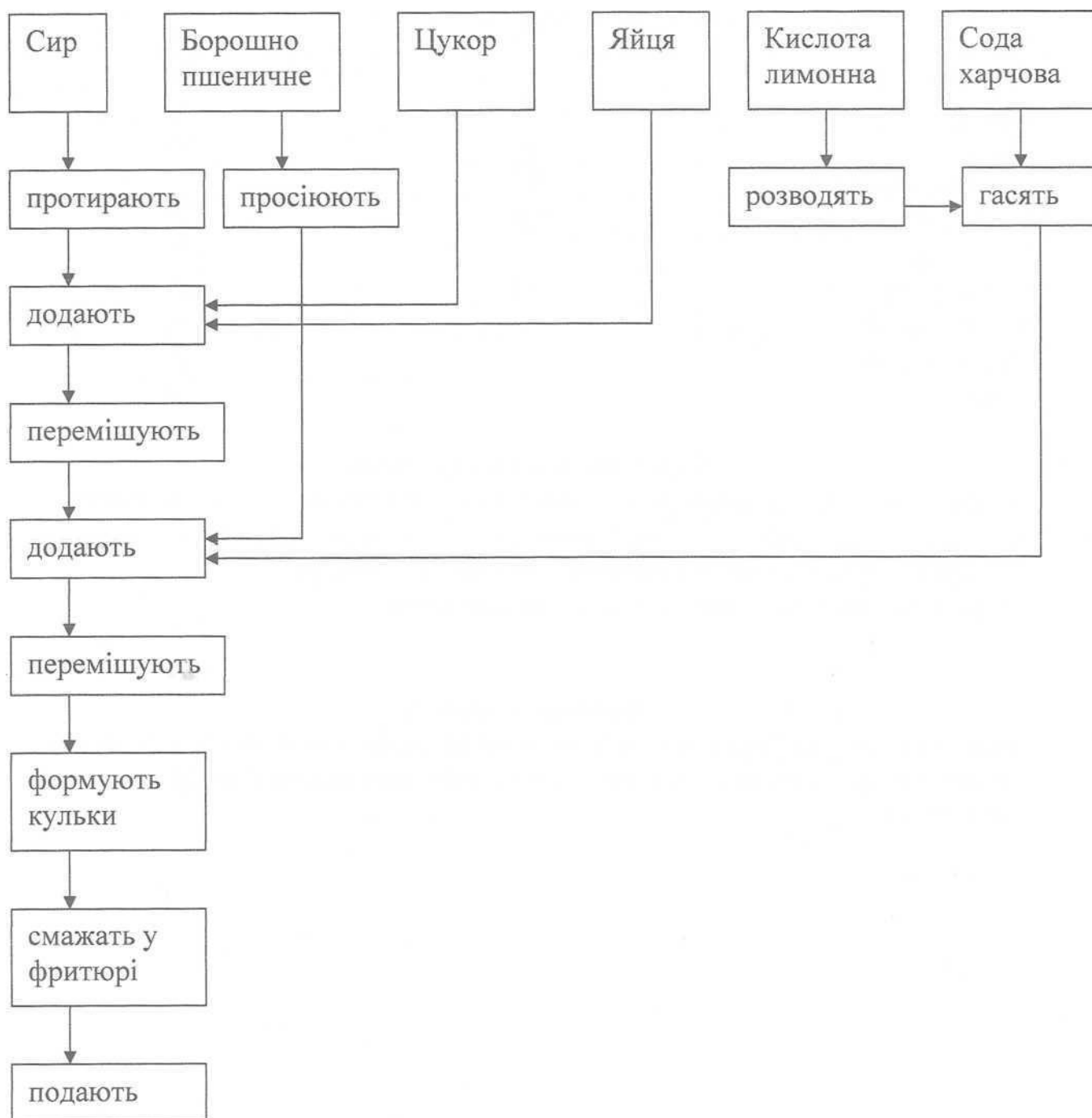
Технологія приготування

Сир протирають, додають цукор, яйця, сіль і перемішують. Потім додають борошно гашену розведеною лимонною кислотою соду, перемішують, формують кульки (по 2 шт. на порцію) і смажать у жиру.

Під час подавання пончики посипають рафінадною пудрою



Технологічна схема приготування сирних пончиків



Технологічна картка № 1.227 кулінарного виробу

СИРНИКИ З КВАСОЛЕЮ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін. К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	61	60
Квасоля.....	40	40/84
Яйця.....	¼ шт.	10
Цукор.....	10	10
Борошно пшеничне.....	10	10
Маса напівфабрикату	---	170
Маргарин.....	10	10
Маса готових сирників	---	150
Масло вершкове або маргарин	10	10
або сметана	20	20
або соус №1.372, 1.375	---	50
Вихід: з маслом або маргарином	---	160
зі сметаною	---	170
із соусом	---	200

Технологія приготування

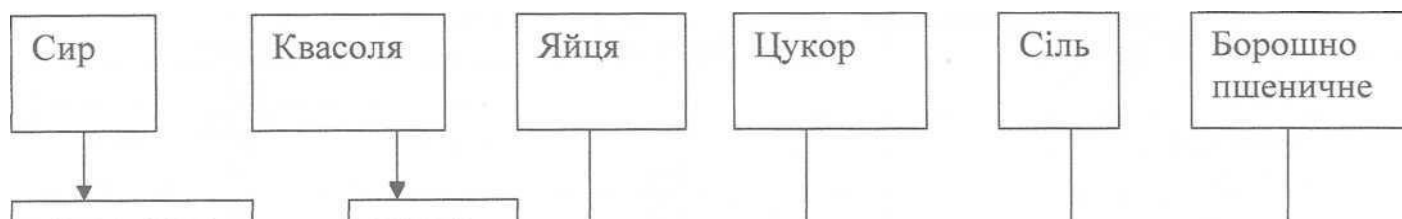
Сир протирають, додають варену протерту квасоллю, яйця, цукор, сіль і все добре перемішують. Одержаній масі надають форму батончика завтовшки

5-6 см , нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форми круглих биточків завтовшки 1,5 см, обсмажують з обох боків, після чого ставлять у духову шафу на 5-7 хв.

Подають сирники по 3 шт. на порцію з маслом або маргарином, або зі сметаною, або з молочним чи сметанним соусом.



Технологічна схема приготування сирників з квасолею



Технологічна картка № 1.440

кулінарного виробу

ВАРЕНИКИ ІЗ СИРОМ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін.. К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Тісто для вареників № 1.434.....	82	82
Фарш № 1.479.....	---	103
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	<i>185</i>
<i>Маса готових вареників</i>	---	<i>200</i>
сметана	25	25
Вихід:	---	225

Технологія приготування

Тісто розкачують у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11 г і розкачують на кружальця. На підготовлені кружальця тіста кладуть фарш масою 12-13 г і защіпують, надаючи форми півмісяця .

Вареники опускають у киплячу підсолону воду й варять при слабкому кипінні 5-7 хв.

Подають вареники з маслом вершковим розтопленим.



Технологічна картка № 1.434 кулінарного виробу

ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін..
К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне.....	720	720
Яйця.....	1/8 шт.	85
Сметана.....	225	225
Сода.....	2	2
Сіль.....	12	12
Вихід:	---	1000

Технологія приготування

Сметану , яйця перемішують, додають сіль, соду , борошно й вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.



Технологічна картка № 1.479 кулінарного виробу

ФАРШ ІЗ СИРУ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін..
К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	990	980
Яйця.....	9/10 шт.	36
Сіль.....	10	10
Вихід:	---	1000

Технологія приготування

Сир протирають, додають яйця, сіль і все ретельно перемішують.



Технологічна картка № 1.226

кулінарного виробу

СИРНИКИ ПО-КИЇВСЬКИ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін..
К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	91	90
Борошно пшеничне.....	16	16
Цукор.....	15	15
Яйця.....	1/4шт.	10
Ванілін.....	0,02	0,02
<i>Сирна маса</i>	---	130
Для фаршу:		
Варення.....	20	20
Родзинки.....	10,2	10,2
<i>Маса фаршу</i>	---	20
Яйця.....	1/8шт	5
Хліб пшеничний.....	10	10
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	160
Кулінарний жир.....	15	15
<i>Маса готових сирників</i>	---	150
Сметана	20	20
Цукрова пудра.....	5	5
Вихід:	---	175

Технологія приготування

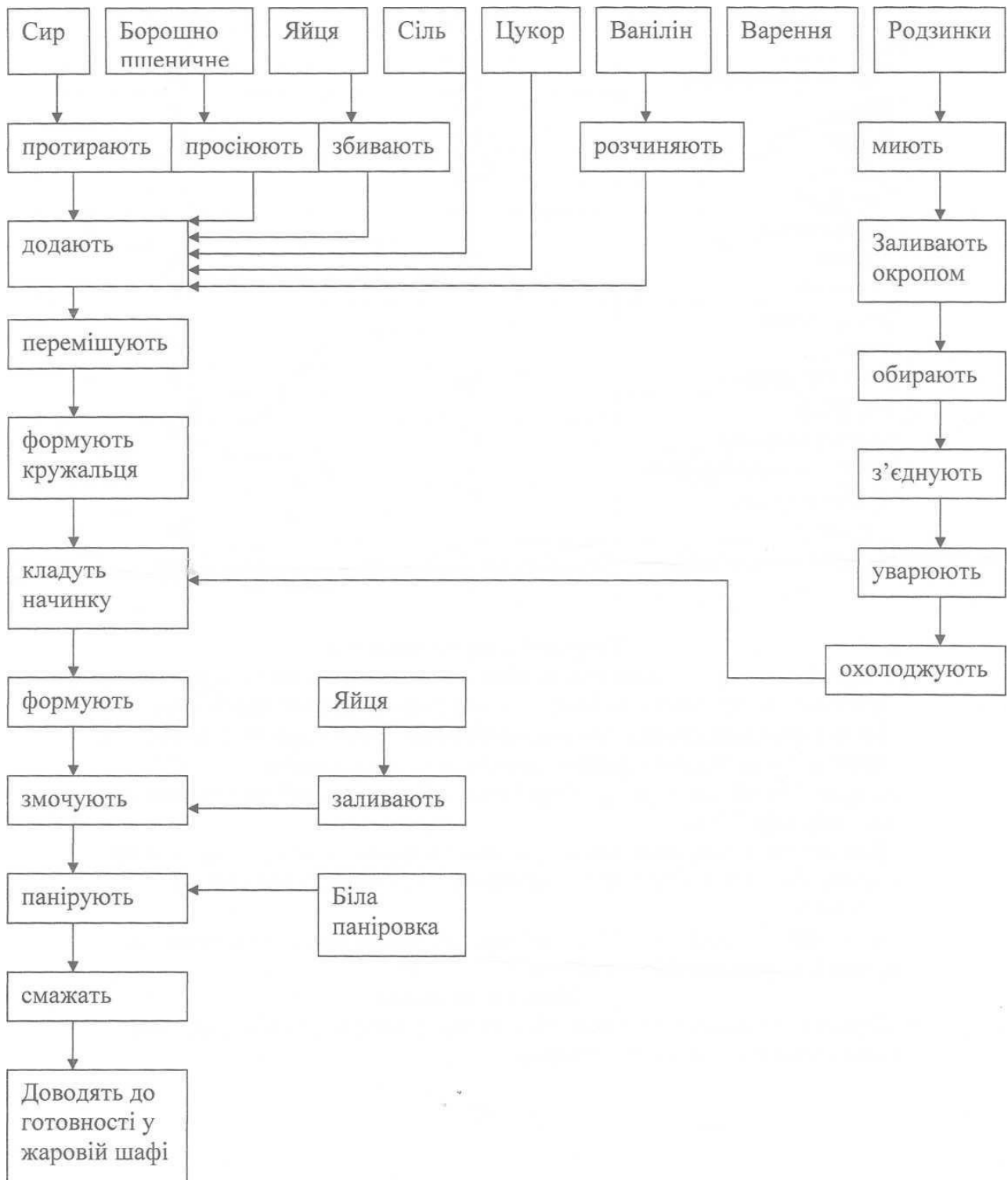
У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін розчинений у гарячій воді, перемішують і формують кружальця завтовшки 5-7 мм.

На підготовлені кружальця кладуть фарш, защіпують краї, формують напівфабрикат овальної форми, змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці й смажать у великій кількості жиру протягом 5-7 хв.

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

Під час подавання сирники (по 2 шт. на порцію) посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану.

Технологічна схема приготування сирників по - київські



Технологічна картка кулінарного виробу ЗАПІКАНКА З СИРУ

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	141	140
Цукор.....	10	10
Яйця.....	4 шт	4 шт
Манна крупа або.....	10	10
Борошно.....	12	12
<i>Маса готової запіканки</i>	<i>---</i>	<i>150</i>
сметана	25	25
соус	75	75
<i>Вихід:</i>	<i>---</i>	<i>225 або 175</i>

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 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.



Технологічна картка кулінарного виробу СИРНИКИ З МОРКВОЮ

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	141	140
Борошно пшеничне.....	25	25
Цукор.....	15	15
Яйця.....	8	8
Морква.....	56	45
Маргарин столовий.....	3	3
Крупа манна.....	5	5
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	227
Кулінарний жир.....	7	7
<i>Маса готових сирників</i>	---	200
Сметана	30	30
Соус	75	75
Вихід:	---	275 або 230

Технологія приготування

Сиру обчищену моркву дрібно нарізують і припускають з маргарином у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви). Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання. Масу охолоджують,

додають протертий сир, сирі яйця, цукор і 2/3 частини борошна, замішують. З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.

Подають 4 шт. на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.



Технологічна картка кулінарного виробу СИРНИКИ ЗВИЧАЙНІ

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	152	150
Борошно пшеничне.....	20	20
Яйця.....	5	5
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	170
Маргарин столовий.....	5	5
<i>Маса готових сирників</i>	---	150
Сметана або варення	20	20
Масло вершкове.....	5	5
Цукор.....	10	10
Соус	75	75
Вихід:	---	170 або 155 180 або 225

Технологія приготування

Для приготування сирників краще використовувати жирний сир. Із знежиреного сиру слід відтиснути зайву вологу, оскільки збільшуватиметься маса борошна при приготуванні сирників, що погіршить їх якість.

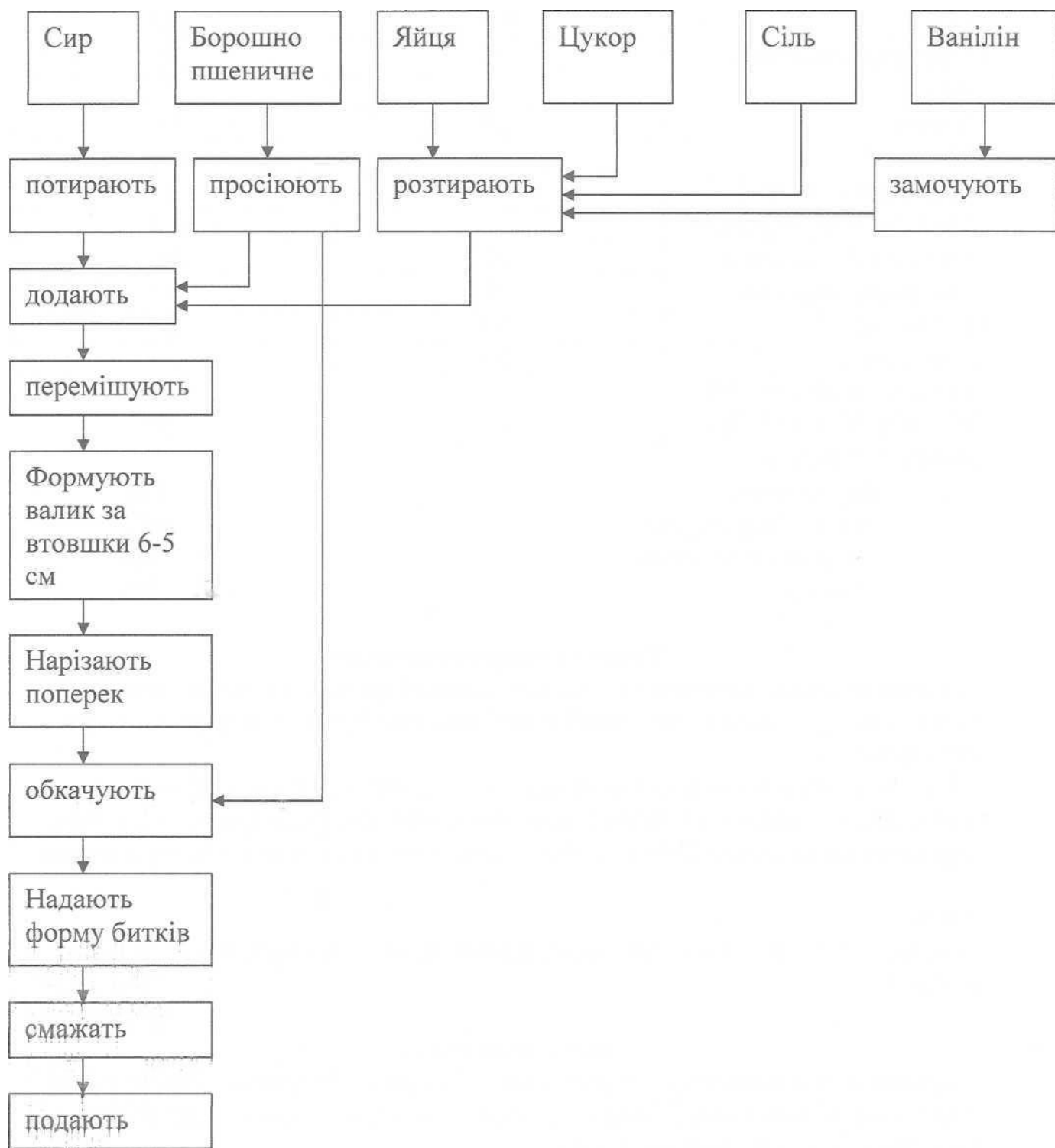
Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують.

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.



Технологічна схема приготування сирників



Технологічна картка
кулінарного виробу
ЗАПІКАНКА З СИРУ І КАРТОПЛІ

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	50,2	50
Картопля.....	207	166
Яйця.....	4 шт	4 шт
Масло вершкове або.....	5	5
Маргарин столовий.....	5	5
Сметана.....	25	25
Вихід:	---	230/25

Технологія приготування

Сиру обчищену картоплю натирають на тертці так само, як і для дерунів, відтискають рідину, додають протертий сир, сирі яйця, сіль, добре перемішують. На лист, змащений жиром, викладають підготовлену масу шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють і запікають у жаровій шафі 20-30 хв.

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки різної форми (квадратної, прямокутної чи трикутної), поливають сметаною.



Технологічна картка № 1.231
кулінарного виробу
КІЛЬЦЯ СИРНИ

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності
/ О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін..
К.:А.С.К., 2007р/

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	30,3	30
Борошно пшеничне.....	29	29
у тому числі підпилення....	2	2
Яйця.....	1/5 шт.	8
Родзинки.....	5,1	5
Цукор.....	5	5
Сода харчова.....	0,3	0,3
Оцет 9%-й.....	1	1
Маса напівфабрикату	---	75
Кулінарний жир.....	8	8
Маса готових кілець	---	70
Рафінадна пудра.....	1	1
Сметана.....	10	10
Вихід:	---	81

Технологія приготування

Сир протирають, додають яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно й соду, гашену оцтом, замішують тісто й залишають на 10-15 хв. Потім з підготовленої маси формують вироби у вигляді кілець завтовшки 1 см і смажать у фритюрі.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою й поливають сметаною.



Технологічна схема приготування сирних кілець



Додаток 8

**Інструкційна картка фото-алгоритм
«ЗРАЗИ ІЗ СИРУ З ГАРБУЗОМ І ЧОРНОСЛИВОМ»**



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця
 цукор, сіль, чорнослив
 гарбуз*



У протертий сир додайте
 яйця, сіль, цукор, борошно й
 перемішайте до однорідної
 маси.



З одержаної маси формуємо
 коржики завтовшки 1,5 см



На середину викладаємо
 фарш



З'єднуємо краї так щоб фарш був в середині виробу



Обкачуємо виріб у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями



Смажимо з обох на розігрітій сковороді з рослинним маслом



Подають зрази зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Інструкційна картка фото-алгоритм « КІЛЬЦЯ СИРНІ »

	Набір сировини: <i>Сир</i> <i>Борошно пшеничне</i> <i>Яйця</i> <i>Родзинки</i> <i>Цукор</i> <i>Сода харчова</i> <i>Оцет 9%</i>
	Яйця збити міксером.
	До яєць додати цукор, сіль, соду і сир. Перемішати.
	Додати борошно і ще раз добре перемішати.



Тісто має вийти досить "крутим", але воно також має трохи липнути до рук.



Тісто не дуже тонко розкачуємо на дошці, присипаній борошном. На присипання може піти до півсклянки борошна. Вирізаємо склянкою кола, всередині з допомогою маленької чарочки (чи кришки від мінеральної води) вирізаємо дірочки.



Смажимо пончики на олії з обох боків до золотистого кольору.



Посипати цукровою пудрою і подавати.

Інструкційна картка фото-алгоритм « ПОНЧИКИ СИРНІ »



Набір сировини: *Сир*
Борошно пшеничне
Яйця
Цукор
Кислота лимонна
Гідрокарбонат
натрію(сода питна)



Яйця збити з цукром і сіллю.



В посудину викласти протертий сир і додати збиті з цукром яйця. Все добре перетерти.



До сиру додати борошно і погашену оцтом соду. Все добре перемішати.



З готового тіста сформувати кульки.



В невелику посудину налити олію (олія має покривати пончики не менше, ніж на 2/3), розігріти її і на середньому вогні смажити пончики до рум'яної скоринки. Сирні пончики готові.



Подавати притрусивши цукровою пудрою

Інструкційна картка фото-алгоритм «ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ»



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця
цукор, сіль.*



Сир протріть через сито
М'ялкою розімніть сир з
цукром, додаючи його на
смак.



Додайте в сир яйце і знову
розімніть.



У сирну масу додайте
борошно і гарненько
розімніть



Підготовлене тісто для
зручності розділіть на 3-4
частини.
Добре посипте обробну
дошку борошном.



Відокремлену частину тіста скачайте в тонку (діаметром близько 2 см) ковбаску, яку наріжте на шматочки завдовжки близько 1,5 см. З нарізаних шматочків сформуйте круглі «монетки» завтовшки 6-7 мм.



Варіть вареники в просторій каструлі у великій кількості води при несильному її кипінні. Опустіть вареники в киплячу підсолену воду, акуратно проведіть ложкою по дну каструлі, щоб вареники до нього не приклеїлися, і варіть їх 1-2 хвилини після спливання.



Вийміть вареники шумівкою на тарілку, приправте за смаком і теплими подавайте до столу. Так само вчиніть з тістом, що залишилося.

Інструкційна картка фото-алгоритм « ПУДИНГ ІЗ СИРУ Й ПОВИДЛА »



Набір сировини:

Сир

Цукор

Яйця

Повидло

Сухарі пшеничні

Маргарин

Сметана



Протираємо сир
(за допомогою блендера).



В посудину викладаємо протертий сир і додаємо розтерті з цукром жовтки, повидло, і подрібнені сухарі, все добре перемішуємо.



З'єднуємо зі збитими білками.



Одержану масу викладаємо на лист, змащений маргарином і посипаний сухарями.



Поверхню маси розрівнюємо, змащуємо сметаною й запікаємо у духовій шафі протягом 20-30 хв.



Запечений пудинг ,
розрізуємо на порції.



Подають пудинг гарячим зі
сметаною, або із соусом
ягідним чи яблучним.

Інструкційна картка фото-алгоритм « ВАРЕНИКИ З СИРОМ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)»



Набір сировини:
Сир
Борошно пшеничне
Яйця
Сметана
Сода
Сіль

	Готуємо тісто.
	Тісто розкачуємо у вигляді валиків, які нарізують невеликими кусочками масою 10-11 г.
	Розкачуємо на кружальця.

	На підготовлені кружальця тіста кладемо фарш масою 12-13 г
	Защіпуємо, надаючи форми півмісяця .
	Вареники опускаємо у киплячу підсолену воду й варимо при слабкому кипінні 5-7 хв.
	Подаємо вареники з маслом вершковим розтопленим

**Інструкційна картка фото-алгоритм
«ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ ПО-ДОМАШНЬОМУ»**



Набір сировини:
*борошно, яйця
сіль, сода, сметана*



Просійте борошно в миску і
перемішайте її з сіллю.



Соду додайте в сметану і
гарненько перемішайте.



Сметану з содою додайте в борошно, перемішайте і, постійно помішуючи і підливаючи воду, замісіть тісто середньої густини.



Гарненько вимісіть тісто і заверніть його хвилин на 15-20 в плівку або кульок, щоб тісто трохи вистоялося і не обвітрилося. (для набухання клейковини)

Інструкційна картка фото-алгоритм «ФАРШ ІЗ СИРУ (ПО-ДОМАШНЬОМУ)»



Набір сировини:

*сир
яйця
сіль*



Сир протираємо



Додаємо яйця , сіль і все
ретельно перемішуємо



Фарш готовий для
використання

Інструкційна картка фото-алгоритм « СИРНИКИ ПО-КИЇВСЬКІ »

	Набір сировини: <i>Сир, борошно, яйця цукор, ванілін, варення, родзинки</i>
	Сир протерти через сито
	Яйця збити до однорідної маси
	Борошно просіяти через сито, для видалення сторонніх домішок
	У протертий сир додайте яйця, сіль, цукор, борошно й перемішайте до однорідної маси.

	Розважити сирну масу на порції. З одержаної маси формуємо коржики завтовшки 1,5 см Зробити кружальця Округло - приплюснутої форми завтовшки 5-7 мм
	Приготувати начинку Родзинки промити, залити окропом, з'єднати з варенням, уварити до загусання, охолодити
	На середину викладаємо фарш на підготовленні кружальця
	Защипнути краї Руками Сформувати Сирники овальної форми
	Змочити в яйцях, запанірувати у білій паніровці
	Смажити сирники у фритюрі до утворення золотистої кірочки
	Довести до готовності У жаровій шафі 5-7 хв.



Подавати
По 2-3 шт., зверху сирники
посипані цукровою пудрою.
Окремо подати сметану.

Інструкційна картка фото-алгоритм « СИРНИКИ З КВАСОЛЕЮ »



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця
цукор,квасоля*



Сир протерти
через сито

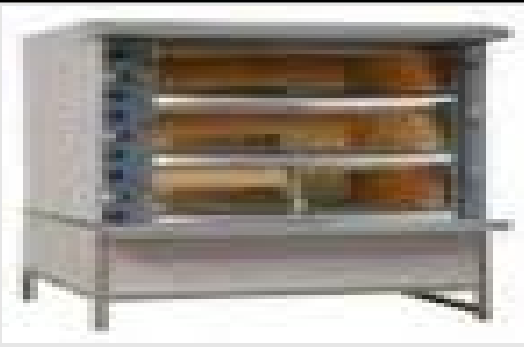


Квасоллю відварити і
протерти



Яйця збити
до однорідної маси

	Борошно просіяти через сито, для видалення сторонніх домішок
	У протертий сир додайте яйця, сіль, цукор, борошно й протерту квасолу перемішайте до однорідної маси.
	Розважити сирну масу на порції. З одержаної маси формуємо коржики завтовшки 1,5 см Зробити кружальця Округло - приплюснутої форми завтовшки 5-7 мм
	Обсмажуємо з обох боків на сковорідці

		
		Довести до готовності У жаровій шафі 5-7 хв.
		Подавати по 3 шт., на порцію з маслом або маргарином, або зі сметаною, або з молочним чи сметанним соусом.

Інструкційна картка фото-алгоритм « СИРНА ЗАПІКАНКА »

	Набір сировини: <i>Сир, молоко, цукор, яйця, манна крупаи,..</i>
	Сир протирають



Додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену



Додають яйця



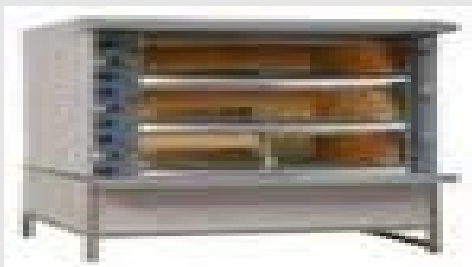
Цукор, сіль



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 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.

Інструкційна картка фото-алгоритм « СИРНИКИ З МОРКВОЮ»



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця
цукор, морква, маргарин
столовий, крупа манна.*



Сиру обчищену моркву на-тирають на тертці і припускають з маргарином у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви).



Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання.



Масу охолоджують, додають протертий сир



Додаємо сирі яйця

	Цукор і 2/3 частини борошна, замішують.
	З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.
	Подають 4 шт. на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.

Інструкційна картка фото-алгоритм
« СИРНИКИ ЗВИЧАЙНІ»



Набір сировини:
Сир, молоко, цукор, яйця,
борошно пшеничне



Сир протирають



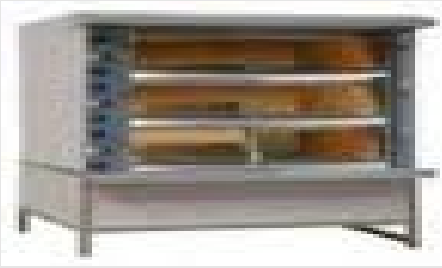
Додають дві третини борошна



Розтерті з цукром яйця, сіль,
попередньо розчинений у воді
ванілін (0,02 г на порцію)



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.

Інструкційна картка фото-алгоритм «ЗАПІКАНКА З СИРУ І КАРТОПЛІ»



Набір сировини:
*Сир,, цукор,яйця,
Картопля, масло вершкове або
маргарин столовий , сметана*



Сиру обчищену картоплю
натирають на тертці так само,
як і для дерунів, відтискають
рідину



Додають протертий сир



Додають сирі яйця

Сіль, добре перемішують



На лист, змащений жиром, викладають підготовлену масу шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють і запікають у жаровій шафі 20-30 хв.



Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки різної форми (квадратної, прямокутної чи трикутної), поливають сметаною.

КАРТКА ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ БРИГАДИ №1

№ с т р а в и	Дотри-м ання правил техніки безпеки	Органі-з ація робочо- го місця	Дотри- мання сані-тарн их вимог до робочого місця	Дотрима- ння вимог технологіч- ної пос- лідовності та техноло- гії приготу- вання страви	Смакові якості страви	Правила відпуск у страви	Вс ьог о Вс ьог о
№ с т р а в и							
I.							

2.							
3.							

Оцінювання проводиться по дванадцяти бальній системі

КАРТКА ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ БРИГАДИ №2

№ с т р а в и № с т р а в и	Дотри-м ання правил техніки безпеки	Органі-з ація робочо- го місця	Дотри- мання сані-тарн их вимог до робочого місця	Дотрима- ння вимог технологіч- ної пос- лідовності та техноло- гії приготу- вання страви	Смакові якості страви	Правила відпуск у страви	Вс ьог о
1.							
2.							
3.							

Оцінювання проводиться по дванадцяти бальній системі

**КАРТКА ОЦІНЮВАННЯ
ПРАКТИЧНИХ РОБІТ БРИГАДИ №3**

№ с т р а в и	Дотри-м ання правил техніки безпеки	Органі-з ація робочо- го місця	Дотри- мання сані-тарн их вимог до робочого місця	Дотрима- ння вимог технологіч- ної пос- лідовності та техноло- гії приготу- вання страви	Смакові якості страви	Правила відпуск у страви	Вс ьог о
1.							
2.							
3.							

--	--	--	--	--	--	--	--

Оцінювання проводиться по дванадцяти бальній системі

КАРТКА ОЦІНЮВАННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ ГРУПИ №4

№ с т р а в и	Дотри-м ання правил техніки безпеки	Органі-з ація робочо- го місця	Дотри- мання сані-тарн их вимог до робочого місця	Дотрима- ння вимог технологіч- ної пос- лідовності та техноло- гії приготу- вання страви	Смакові якості страви	Правила відпуск у страви	Вс ьог о
1.							
2.							

3.							

Оцінювання проводиться по дванадцяти бальній системі

(Прибирання робочих місць)

IV* *Заключний інструктаж:

(Перевірка майстром виробничого навчання виконаного завдання учнями.

На бракеражний стіл учні подають страви, відповідно правилам подачі.

От і підходить до закінчення наше сьогоднішнє заняття, Ви гарно попрацювали, тож я хочу запропонувати Вам оцінити свою роботу спочатку самостійно, а потім ми з вами разом оцінимо і проаналізуємо наші переваги та недоліки при приготуванні страв з сиру, для цього я пропоную вам заповнити картку самоаналізу яка допоможе мені оцінити вашу практичну роботу(Додаток 10)

А зараз ми трішки проаналізуємо наші недоліки , які ви допустили при приготуванні страв.

РОБОТА УЧНІВ НАД ПРОБЛЕМНИМИ ПИТАННЯМИ

ПИТАННЯ	БАЖАНА ВІДПОВІДЬ
---------	------------------

Вам запропонували сир і Ви побачили, що в ньому забагато вологи. Чи підходить цей сир для приготування сирників? Якщо ні то поясніть чому? Якщо так то як можна виправити цю ситуацію?	Цей сир для приготування сирників можна використати тільки тоді коли з нього витиснути зайву вологу, поклавши сир в чисту марлю і під прес. В іншому випадку збільшуватиметься маса борошна при приготуванні сирників, що погіршить їх якість.
Сирники вийшли жорсткі і несмачні, в чому причина?	Причина в тому , що ми кинули більше борошна.
Запіканка пристала до форми, в чому причина?	Причина в тому, що ми не посипали форму сухарями, а лише помазали її .
Вироби з сиру потріскали при тепловій обробці, в чому причина?	Причина в тому, що в сирові було забагато вологи.
У смажених виробах з сиру відчуваються крупинки, в чому причина?	Не достатньо добре перетертий сир.



Отже, хочеться підвести підсумок нашого сьогоднішнього заняття на якому ви закріпили теоретичні знання і навчилися практично готувати гарячі страви з сиру, і з впевненістю сказати, що ви гарно справились з завданням про, що свідчать результати аналізу вашої роботи які фіксувалися на протязі всього заняття (Додаток 11) (Оголошення та аргументація оцінок проводиться з картки аналізу.) І на закінчення я хочу запропонувати вам заповнити анкету яка допоможе мені зробити наше заняття більш цікавим для вас. (Додаток 12)

Повідомлення домашнього завдання:

*Повторити і відпрацювати тему наступного уроку «Приготування страв і гарнірів з крупів, макаронних виробів і бобових»

*Принести продукти згідно наступної теми та технологічної карт

Додаток 10

КАРТКА САМОАНАЛІЗУ

Прізвище, ім'я _____

Оцініть себе за кожним із визначених напрямків від 0 до 2 балів:

№ п/п	Напрямки роботи учня	Кількість балів
1.	Вміння застосовувати знання на практиці:	
2.	Правильність виконання технологічних операцій:	
3.	Дотримання правил охорони праці, гігієни та санітарії:	
4.	Самостійність у виконанні завдань:	

5.	Вміле користування дидактичним матеріалом:	
6.	Виконання встановлених норм часу:	
7.	Якість виконаної роботи:	
8.	Використання інноваційних виробничих технологій:	
	Всього балів :	

Додаток 12

АНКЕТА (рефлексія уроку)

1. Що Вам сподобалося на сьогоднішньому занятті.

2. Що нового Ви взяли з уроку.

3. Ваші побажання.

4. Яка інформація уроку більше Вас зацікавила.

№3

Додаток 13

СХЕМА РОЗТАШУВАННЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ

№ 1
№5
№2
№6

№7

№8

№4

№9

№ 1 -8

№ 9

- виробничі столи для приготування н/ф;
- робоче місце майстра, стіл для роздаточного матеріалу

Додаток 11

Група № _____

Професія

Початок роботи кінець

[illegible]

КРИТЕРІЇ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ УЧНІВ З ТЕМИ:

«Приготування страв з яєць та сиру.»

Професія - 5122 Кухар

(код, назва професії)

Кваліфікація - 4 розряд

(рівень кваліфікації – розряд, клас, категорія)

Бали	Знає	Бали	Уміє
	I рівень початковий		
1	Учень з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування страв з яєць та сиру. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує із значними труднощами окремі елементи практичних завдань.	1	Учень з допомогою майстра відтворює на рівні розпізнавання окремі елементи професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. Не усвідомлено виконує окремі частини виробничих завдань з приготування страв з яєць та сиру при постійній допомозі майстра виробничого навчання. Під час виконання роботи допускає помилки з організації робочого місця, планування робочих дій, прийомах порціонування та інших технологічних операціях. Виконана робота повністю не відповідає якісним показникам. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні

			правил безпеки праці.
2	Учень безсистемно, неповно відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування страв з яєць та сиру. Виявляє здатність елементарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може самостійно виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	2	Учень з допомогою майстра виробничого навчання відтворює окремі фрагменти професійних знань, необхідних для виконання простих операцій з приготування страв з яєць та сиру. При цьому допускає суттєві помилки в організації робочого місця, плануванні робочих дій, прийомах праці та технологічних операціях. Потребує постійної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
3	Учень з допомогою викладача відтворює окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування страв з яєць та сиру. Знає в якому посуді можна подати ці страви. Виявляє здатність елементарно висловити думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє пасивно-спостережливий	3	Учень безсистемно відтворює окремі компоненти професійних знань, необхідних для виконання даної роботи. З допомогою майстра виробничого навчання виконує частину навчального виробничого завдання, пов'язаного з організацією робочого місця, простими прийомами та технологічними операціями з приготування страв з яєць та сиру. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних завдань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра Потребує постійної

	інтерес до нової технології.		допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
II рівень середній			
4	Учень на рівні запам'ятовування, без розуміння з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацію робочого місця та технологію приготування страв з яєць та сиру. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Має значні труднощі під час аналізу та порівнянні. Вміє користуватися збірником рецептур та технологічними картками під час приготування страв.	4	Учень без достатнього розуміння відтворює окремі компоненти професійних знань та недостатньо усвідомлено виконує основні прийоми та технологічні операції, необхідні для приготування страв з яєць та сиру. За допомогою майстра складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Недостатньо володіє нормами контролю за якістю страв, тому результати роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Під час виконання роботи допускає значну кількість помилок, які самостійно виправити не може. В окремих випадках потребує допомоги та контролю у дотриманні технічних вимог безпеки праці.
5	Учень без достатнього розуміння відтворює	5	Учень не достатньо усвідомлено виконує

	навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування, страв з яєць та сиру. Може частково обґрунтувати та проаналізувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра		переважну більшість прийомів і технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування страв з яєць та сиру. Намагається скласти технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур. Під час виконання роботи допускає помилки, які самостійно виправити не може. В окремих випадках потребує допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
6	Учень у цілому самостійно відтворює основний навчальний матеріал в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування, страв з яєць та сиру. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду під час відпуску страв.	6	Учень з допомогою майстра виробничого навчання самостійно планує робочі дії та виконує навчально-виробниче завдання із застосуванням інструктивно-технологічних карток з приготування страв з яєць та сиру. З епізодичною допомогою майстра вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно - технологічної документації. Допускає помилки в підборі

	Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може виправити. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал при оцінюванні інших учнів, порівнювати та робити висновки.		посуду . В окремих випадках потребує консультативної допомоги і контролю в дотриманні правил безпеки праці.
III рівень достатній			
7	Учень самостійно з розумінням відтворює суть основних положень навчаль-ного матеріалу в межах програми. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування страв, підбирає устаткування. Розповідає або складає схеми приготування страв з яєць та сиру. Розповідає правила відпуску страв, та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур, в підборі посуду при відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки. Його відповідь	7	Учень правильно виконує технологічні операції, може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивно-технологічних карток. Готує страви з яєць та сиру з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло та правильно підбирає устаткування, інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. За консультацією майстра виробничого навчання робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці.

	у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована. Під час відповіді допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.		
8	Учень самостійно з розумінням відтворює основний навчальний матеріал. Знає хімічний склад та харчову цінність сировини, будову та правила застосування устаткування, необхідного для приготування страв. Розповідає або складає схеми приготування страв з яєць та сиру. Підбирає посуд для відпуску страв, дає їм якісну оцінку. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в продуктах під час теплової обробки. Вміло користується збірником рецептур під час складання інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок між професією кухаря з іншими предметами. Відповідь у цілому	8	Учень самостійно й правильно виконує основні прийоми та технологічні операції з організації робочого місця та приготування страв з яєць та сиру. Підбирає посуд. Підбирає устаткування та посуд для виконання технологічних операцій. Визначає втрати під час холодної та теплової обробки риби. Готує напіфабрикати з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає несуттєві помилки, які виправляє. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів та технічних вимог безпеки праці. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем кваліфікації.

	правильна, логічна та достатньо обґрунтована; допускає несуттєві помилки, які частково виправляє.		
9	Учень самостійно відтворює основний навчальний матеріал та застосовує його під час виконання практичних завдань. Розповідає або складає схеми страв з яєць та сиру. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробих з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та норматив-но-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які може виправити.	9	Учень володіє основними професійними знаннями та правильно виконує переважну більшість прийомів і технологічних операцій. Самостійно, та у цілому правильно організовує робоче місце, впевнено застосовує теоретичні знання під час виконання практичних завдань: приготування страв з яєць та сиру підбирає посуд, дає їм якісну оцінку. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Дотримується норм витрат продуктів, енергоресурсів та технік-них вимог безпеки праці.

IV рівень високий

10	Учень уміє засвоювати нову інформацію обсягом, передбаченим програмою. Володіє глибокими, міцними знаннями навчального матеріалу, пов'язаного з принципами роботи сучасного устаткування. Виявляє елементи творчого підходу в технології приготування страв на замовлення з яєць та сиру. відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенні	10	Учень володіє професійними знаннями, передбаченими навчальною програмою та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми та технологічні операції необхідні для приготування страв страв з яєць та сиру. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання щодо перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та
----	---	----	---

	якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, при виготовленні страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача, самостійно користується джерелами інформації. На основі нормативної документації самостійно складає інструкційно 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.		теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, так і в дещо змінних умовах.. Здійснює самоконтроль якості продукції, забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці, економно викорис-товує продукти та енергоресурси.
11	Учень володіє узагальненими знаннями навчального матеріалу у повному обсязі, який пов'язаний з складною технологією приготування страв з м'яса, риби закусок, солодких страв, виробів з прісного листового, пісочного, дріжджового листового, бісквітного, заварного тіста, правилами їх відпуску. Виявляє творчі здібності у виконанні	11	Учень володіє професійними знаннями у повному обсязі та самостійно, правильно, впевнено виконує всі прийоми і технологічні операції, які необхідні для виконання даної роботи в межах програми та встановлених норм часу. Самостійно виконує операції з приготування страв складної технології з риби, Порівнює асортимент та технологію приготування страв в різних закладах ресторанного

	теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв. Відповідь учня повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію навчального матеріалу. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Вміє її самостійно оцінювати, застосовувати та робити аргументовані висновки. Під час відповіді та виконанні практичних завдань припускається окремих неточностей, які самостійно виправляє. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, вивченні нової техніки (устаткування) та новітньої технології.		господарства. 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 виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. При виконанні роботи припускається незначних неточностей, які самостійно виявляє і виправляє. Зразково дотримується нормативів витрат сировини та інших ресурсів. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці.
12	Учень володіє системними знаннями навчального матеріалу, пов'язаного з складною технологією приготування страв з яєць та сиру. 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 та визначення їх якості. Встановлює причинно-наслідкові та	12	Учень вміло використовує системні професійні знання у повному обсязі та бездоганно виконує всі прийоми та технологічні операції, необхідні для виконання конкретної роботи в межах програми. Повністю виконує або перевиконує норми часу. Готує складні страв з яєць та сиру. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в

між-предметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою та нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію, узагальнення. Вміє самостійно знаходити та користуватися джерелами інформації, робити аргументовані висновки. Виявляє пізнавально-творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.	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. Володіє основами професійної культури та виявляє прагнення і здатність до продуктивної та творчої праці в колективі. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам або може бути кращий від них.
---	--

Інструкція

Техніки безпеки у гарячому цеху

1. Загальне положення:

- 1.1 Електроприлади мають бути заземлені.
- 1.2 Настил плити має бути рівним і гладеньким.
- 1.3 Плита повинна мати бортову поверхню і поручні. Поручні мають бути розміщені від бортів плити на відстані не менше 10 см.
- 1.4 Кожна жарова шафа має бути надійно заземлена, мати діелектричний гумовий килимок.

- 1.5 До експлуатації жарових шаф допускаються особи, які пройшли технічний мінімум.
- 1.6 Необхідно перевірити роботу перемикачів.

2.Перед початком роботи:

- 2.1 Потрібно перевірити наявність заземлення, терморегулятора і пакетних перемикачів.
- 2.2Вмикати плити слід загальним пусковим пристроєм.
- 2.3Конфорки вмикати необхідно індивідуальними пакетними перемикачами.
- 2.4Перед вмиканням жарових шаф слід перевірити їхній санітарний і технічний стан.
- 2.5Необхідно встановити терморегулятори на певну температуру для швидкого розігрівання.
- 2.6При досягненні заданої температури, шафу слід завантажити продуктами і перемкнути терморегулятори на середню або слабку потужність

3.Під час роботи:

- 3.1Потрібно слідкувати, щоб поверхня була рівною, гладенькою, без тріщин.
- 3.2Посуд повинен мати рівне дно.
- 3.3При випіканні виробів необхідно користуватись спеціальними рукавицями та гаками.
- 3.4При завантаженні і розвантаженні листів з виробами слід бути обережним, оскільки середні стінки камери і дверці нагріваються до високої температури.
- 3.5Не слід тримати конфорки електроплити не завантаженими при включенні на максимальну потужність.
- 3.6Не можна заповнювати наплитні котли до верху рідиною і пересувати їх по плиті (заповнювати котел рідиною дозволяється на 80% об'єму котла).

3.7 Не можна працювати на електроплитах з тріщинами на електрокомфорках.

3.8 Переключення режимів нагріву слід проводити від "слабкий" до "сильний".

4. По закінченню роботи:

4.1 Необхідно вимкнути всі пакетні перемикачі в положення "0".

4.2 Мити, чистити електрообладнання дозволяється тільки при відключеному струмі.

4.3 Потрібно старанно очистити канавки конфорок та отвори для стікання жиру.

4.4 Технічне обслуговування і поточний ремонт електроприладів проводить тільки механік.

5. Правила поведінки в аварійних ситуаціях:

5.1 Слід негайно відключити від мережі електрообладнання.

5.2 Не можна допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.

5.3 Необхідно повідомити про те, що сталося, керівника робіт.

5.4 Якщо стався нещасний випадок, необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу та викликати "швидку допомогу".

5.5 Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами

5.6 В усіх випадках потрібно виконувати вказівки керівника робіт по усуненні небезпечного стану.

Література:

1. Доцяк В. С. Українська кухня .- Львів: « Оріяна – Нова», 1998.- 547 с.
2. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія. - К.: Вища шк., 1992.- 270 с.
3. Фельдман І.А. Поради кулінара. - К.: МП «Преста», 1993, - 120с.
4. Шаліков С. А., Шадура О. А. Сучасна українська кухня. - К.: «Техніка», 1978.- 266 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В Шалимінов, Т.П Дятченко, Л.О Кравченко та ін.. К.: А.С.К., 2007р/

