

Державний навчальний заклад «Лісоводський професійний аграрний ліцей»



Одукалець О.В., Гут Л.В.,
Ткачук Г.Є., Самбор Н.А.,
Козак Н.М., Галюк Л.В.

Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер»



Державний навчальний заклад «Лісоводський професійний аграрний ліцей»



Одукалець О.В., Гут Л.В.,
Ткачук Г.Є., Самбор Н.А.,
Козак Н.М., Галюк Л.В.

Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер»



с. Лісоводи – 2023р.

Розглянуто і рекомендовано до використання та друку педагогічною радою ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей» (протокол № 4 від 03.01.2017 р.)

Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер» ухвалено до друку науково-методичною радою кваліфікації інженерно-педагогічних працівників у Хмельницькій області, протокол № 1 від 6.03.2017р., рекомендовано до друку та для використання в учбових закладах області.

Рецензенти:

Хомюк Г.І. – викладач ДНЗ « Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»

Ткачук Г.Є., Одукалець О.В., Гут Л.В., Ткачук Г.Є., Самбор Н.А., Козак Н.М., Галюк Л.В.

Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер».(для майстрів професійно-технічних навчальних закладів)\ Одукалець О.В., Гут Л.В., Ткачук Г.Є., Самбор Н.А., Козак Н.М., Галюк Л.В. – Лісоводи, 2017. – 194с.

Збірник містить конспекти нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер».

Збірник рекомендовано до використання на уроках виробничого навчання майстрам в/н ПТНЗ області.

ЗМІСТ

Передмова	1
1. О.В.Одукалець. Урок виробничого навчання з елементами дослідження на тему: «Приготування борщу українського з пампушками».....	3
2. О.В.Одукалець. Урок виробничого навчання- урок- мандрівка на тему: «Приготування солодких супів».....	31
3. Л.В.Гут. Урок виробничого навчання з елементами дослідження на тему: «Приготування страв з овочів та грибів (картопля фарширована грибами, гриби фаршировані ковбасою і сиром)».....	50
4. Л.В.Гут. Урок виробничого навчання – урок КВК на тему: «Приготування бутербродів: відкритих, закритих, гарячих, складних, простих, дитячих»...	65
5. Л.В.Гут. Урок виробничого навчання – урок – конкурс на тему: «Приготування овочевих салатів».....	82
6. Г.Є.Ткачук. Урок виробничого навчання з елементами дослідження та конкурсних завдань на тему: «Приготування каш (розсипчастих каш, гречаної козацької з рибою і жалкою кропивою, пшоняної із сушеними грибами і деревієм)».....	110
7. Н.А. Самбор. Урок виробничого навчання - урок-мандрівка з елементами ділової навчальної гри на тему: «Приготування страв із смаженого м'яса порційними кусками: філе, лангет, антрекот, ескалоп, котлети відбивні, ромштек, шніцель, битки по-київськи, бефстроганов».....	127
8. Н.М.Козак. Урок виробничого навчання урок – змагання на тему: «Приготування бісквітного тіста. Бісквіт основний, рулет бісквітний».....	141
9. Л.В.Галюк. Урок виробничого навчання - урок – конкурс на тему: «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (Коровай Подільський Р.к.)».....	166
Післямова	193
Список використаних джерел	194

Передмова

Сьогодні – це час інтелектуального розвитку, шаленого технічного прогресу, час інформаційно-комунікаційних технологій. Тому завдання кожного педагога, як викладача, так і майстра в/н дати своїм учням міцні та глибокі знання з предметів, професії, застосовуючи інноваційні технології, новітні методики, сучасну техніку, використовуючи передовий педагогічний досвід, шукаючи власні оригінальні нетрадиційні шляхи до реалізації поставленої мети та виконання певних завдань.

Особлива увага у ліцеї, звісно, приділяється проведенню уроків в/н так, як ці заняття формують професійні навички, вміння майбутніх фахівців.

У ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» підготовку кваліфікованих робітників з професії «Кухар; кондитер» здійснюють 6 майстрів виробничого навчання. У кожній з них за плечима великий досвід роботи, вироблені власні методики, сформований педагогічний почерк.

Щоб уроки в/н проходили цікавіше, оригінальніше, змістовніше майстри в/н розробили ряд нетрадиційних уроків.

У чому взагалі полягає нетрадиційність уроку? Насамперед, у тому, що його традиційні елементи виконуються нетрадиційним способом. Нетрадиційні форми подачі матеріалу чи перевірки завдань спонукають учнів краще думати, запам'ятовувати, порівнювати, аналізувати, розвивають пізнавальні інтереси, формують практичні навички та вміння.

Нетрадиційні уроки в/н максимально стимулюють пізнавальну самостійність, творчу уяву, ініціативність, дивують, захоплюють, зацікавлюють і певною мірою навіть інтригують учнів.

У професійну доробку майстрів в/н професії кухар; кондитер ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» великий арсенал розроблених та проведених нетрадиційних уроків в/н.

Збірник нестандартних уроків виробничого навчання з професії «Кухар; кондитер» майстрів виробничого навчання ДНЗ «Лісоводський ПАЛ» вмістив у себе 9 нетрадиційних уроків – це: урок - конкурс, урок - КВК, урок - мандрівка, урок-дослідження, урок – змагання та інші.

У цих уроках використані ігри, дискусії, презентації, змагання, аукціони, театральні дієства та інші елементи нетрадиційних уроків. Кожному уроку передуює передмова, у якій автор коротко його аналізує, характеризує.

Сподіваємось, що запропоновані уроки виробничого навчання допоможуть вам взнати нове, цікаве, зрозуміти важке, загадкове, перевірити вивчене та пізнане.

Урок виробничого навчання

з елементами дослідження

на тему:

«Приготування борщу українського з пампушками»



Розробила:

майстер в/н

Одукалець О.В.

Вступ

Відомо, що кваліфікація будь-якого кухаря визначається умінням приготувати першу страву. Отже, всі українські господині – дивовижні кухарі, тому що всі готують борщ, а борщ – страва унікальна. Він ніколи не буває однаковим, адже у кожної господині існує свій рецепт або 100 рецептів, але борщ завжди виходить дуже смачним! Борщ – візитна картка України, а також гордість кожної українки. Борщ доречний на святковому і повсякденному столі, його можна їсти вранці, в обід і ввечері, а також кілька разів впродовж дня. Борщ обов'язково входить до меню ресторанів, що представляють українську кухню, і до меню їдалень усіх населених пунктів України. Споживання борщу для населення в Україні не піддається підрахунку й охоплює всіх громадян країни.

Що таке борщ для українця? По-перше, це здорова і ситна їжа взагалі, максимально звична і зрозуміла, рідна з дитинства. По-друге, символ єднання нації за спільним столом. Привабливості борщу надають простота і демократичність, відсутність метушливих церемоній під час його споживання. По-третє, де борщ, там і сало, й інше багатство української кухні. Борщ – це достаток і сердечність, основа національного українського характеру. Україна – країна борщу. За назвами борщу можна вивчити географію країни. В Україні навіть влаштовують фестивалі борщу, де кулінари з різних місцевостей змагаються в наваристості та насиченості кольору цієї смачної страви.

Тому тема уроку виробничого навчання «Приготування борщу українського з пампушками» є дуже важливою під час підготовки кваліфікованих робітників з професії кухар. Дуже важливо, що під час цього уроку учні навчаються вміло і правильно готувати цю страву, проводити грамотно обрахунок сировини.

Урок виробничого навчання з нетрадиційними елементами «Приготування борщу українського з пампушками» має дослідницький характер. У вступному інструктажі

учні досліджують приготування борщів у багатьох регіонах України, характеризують види борщів, притаманні конкретному регіону. Саме проведення уроку «Приготування борщу українського з пампушками» у такій формі дає можливість учням краще повторити здобуті теоретичні знання та навчитися бути гарними фахівцями у приготуванні борщу.

Тема уроку: **Приготування борщу українського з пампушками**

Мета уроку:*навчальна* - навчити учнів технології приготування борщу, дотримування безпечних умов праці;

розвиваюча - розвивати швидкість при виконанні робіт, логічне мислення, пам'ять;

виховна - виховувати охайність, відповідальність за виконану роботу, самостійність, повагу до українських традицій, любов до української кулінарії.

Обладнання: електрична плита, жарова шафа.

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

Посуд: каструлі, сковорідки, ложки, черпаки, тарілки.

Дидактичні матеріали: інструкційно - технологічні картки, карта України.

Тип уроку: урок вивчення трудових прийомів та операцій з елементами дослідницької роботи.

Методи проведення уроку: словесний (бесіда, розповідь), 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, рукави 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.

Ми продовжуємо вивчати тему програми: «Приготування перших страв» і тема сьогоднішнього уроку: «Приготування борщу українського з пампушками».

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами навчитися правильно добирати інгредієнти для приготування борщу; підготувати сировину, дотримуватися вимог санітарії та гігієни, вимог з охорони праці; працювати в команді; розвивати творчий підхід до виконання поставлених завдань.

2. Актуалізація опорних знань.

Дати відповідь на запитання:

1. Які перші страви називаються заправними?
2. Які правила варіння заправних перших страв?
3. Які перші страви називаються борщами?
4. Які ви знаєте різновиди борщів?
5. З чим подається борщ український?
 1. Яка найперша і найважливіша складова під час приготування борщу?
 2. Які ви знаєте бульйони?
9. Назвіть загальні правила приготування борщів?
10. Дайте визначення терміну «борщ»?

Майстер в/н:

Борщ – візитна картка України, а також гордість кожної українки. Борщ доречний на святковому і повсякденному столі, його можна їсти вранці, в обід і ввечері, а також кілька разів протягом дня.

Борщ обов'язково входить до меню ресторанів, що представляють українську кухню, і до меню їдалень усіх населених пунктів України. Споживання борщу для населення в Україні не піддається підрахунку й охоплює всіх громадян країни.

Що таке борщ для українця? По-перше, це здорова і ситна їжа взагалі, максимально звична і зрозуміла, рідна з дитинства. По-друге, символ єднання нації за спільним столом. Привабливості борщу надають простота і демократичність,

відсутність метушливих церемоній під час його споживання. По-третє, де борщ, там і сало й інше багатство української кухні. Борщ – це достаток і сердечність, основа національного українського характеру.

Борщ - найпоширеніша в Україні страва. Його можна назвати однією з найдавніших українських національних страв. Вчені вважають, що борщ із буряку, до рецепту якого входять картопля, яка з'явилася в Європі два-три століття тому, не може мати занадто довгої історії. Вони не враховують популярності і давності цієї страви, що проникла в кухні різних народів світу. Існує навіть поняття «борщовський пояс», який тягнеться від південно-східної Польщі через Україну, Білорусь до регіонів Волги та Дону. Втім, борщ поширений і в інших країнах.

Українці, як родоначальники цієї страви можуть запропонувати найбільшу в світі кількість варіацій на тему борщу: столичний борщ із салом, чернігівський борщ із часником, полтавський із галушками, львівський з обсмаженими в маслі скибочками домашніх ковбасок, козацький борщ з яблуками і білим вином, а також маса інших не менш смачних і оригінальних різновидів.

За назвами борщу можна вивчити географію країни. В Україні навіть влаштовують фестивалі борщу, де кулінари з різних місцевостей змагаються в наваристості та насиченості кольору цієї смачної страви.

Вам було задано завдання дослідницького характеру: знайти кулінарні варіанти приготування борщу у різних регіонах України.



На сьогоднішньому уроці ми за допомогою карти України та ваших досліджень визнаємо, як готуються борщі у різних регіонах України.

Зокрема:

Борщ львівський з сосисками

Інгредієнти:

Буряки	- 255/200
Картопля	- 200/150
Морква	- 50/40
Петрушка (корінь)	- 20/15
Цибуля ріпчаста	- 48/40
Жир тваринний топлений харчовий	- 25
Томатне пюре	- 50
Цукор	- 5
Оцет 3%	- 16
Кислота лимонна	- 1
Бульйон або вода	- 700
Сосиски	- 82/80
Вихід	- 1000/ 80



Буряки варять із шкірочкою. Наприкінці варіння додають оцет. Зварені буряки обчищають, нарізують соломкою, кладуть у сотейник, додають томатне пюре, розведене бульйоном і тушкують 5-7 хв.

У киплячий проціджений бульйон (кістковий або м'ясний) кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 20-25 хв., додають тушковані буряки, пасеровані, нарізані соломкою, цибулю, моркву, петрушку, сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист і варять 5-7 хв. Наприкінці варіння вливають буряковий відвар.

Перед подаванням у тарілку кладуть зварені й нарізані скибочками сосиски, наливають борщ, кладуть сметану, зелень.

Борщ волинський з грибами

Інгредієнти:

Буряки	-119
Маса варених обчищених буряків –	90
Капуста білоголова свіжа	- 375/300
Гриби білі сушені	- 8
Маса варених грибів	- 16
Морква	- 50/40
Петрушка (корінь)	- 20/15
Цибуля ріпчаста	- 48/40
Жир тваринний топлений харчовий –	25
Квас буряковий	- 200
Відвар грибний	- 550
Лимонна кислота	- 1
Вихід	- 1000



Варять борщ на грибному відварі. Буряки варять з шкірочкою з додаванням кислоти, обчищають, нарізують соломкою. У киплячий проціджений бульйон кладуть шатковану капусту й буряки, варять 15-20 хв., пасеровані цибулю, корінь, сіль, спеції і варять 5-7 хв. до готовності. За 5-7 хв. До кінця варіння додають варені шатковані гриби.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматочки м'яса яловичини, наливають борщ, додають сметану й дрібно посічену зелень.

Борщ кіровоградський з грінками

Інгредієнти:

Буряки	- 150/120
Капуста білоголова свіжа	- 88/70
Картопля	- 213/160
Морква	- 25/20
Гарбуз	- 29/20
Цибуля ріпчаста	- 36/30
Маргарин столовий	- 30
Квасоля	- 40,4/40
Сік томатний	- 60
Сало шпик	- 10,4/10
Яйця	- 20
Часник	- 4/3
Кефір	- 200
Бульйон або вода	- 550
Маса борщу	- 1000
<i>Для грінок:</i>	
Булка	- 50
Сир твердий	- 22/20
Масло вершкове	- 10
Часник	- 4/3
Маса грінок	- 70
Вихід	- 1000/70



У киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, доводять до кипіння, додають нашатковану капусту і варять 10-15 хв. Потім закладають тушковані з жиром і томатним соком буряки, пасеровані цибулю, моркву, сирий гарбуз, нарізаний часточками, варену квасолю разом із відваром. За 5-10 хв. до закінчення варіння додають кефір, сіль, збите яйце і заправляють товченим з часником салом шпик. Борщ настоюють 20 хв.

Окремо подають запечені з тертим сиром і часником грінки.

Приготування грінок: бутербродну булочку ріжуть на дві частини. Горизонтальну поверхню намазують вершковим маслом, змішаним із товченим часником, і посипають тертим твердим сиром. Підготовлені грінки кладуть на кондитерський лист і запікають у жаровій шафі.

Борщ полтавський з галушками.

Інгредієнти:

Буряки	- 150/120
Капуста білоголова свіжа	- 100/80
Картопля	- 213/160
Морква	- 25/20
Петрушка (корінь)	- 21/16
Цибуля ріпчаста	- 36/30
Сало шпик	- 10,4/10
Жир тваринний топлений харчовий	- 10
Томатне пюре	- 30
Цукор	- 6
Оцет 3%	- 10
Бульйон	- 700

Для галушок:

Борошно пшеничне або гречане	- 60
Яйця	- 8
Вода	- 90
Сіль	- 2
Маса готових галушок	- 180
Вихід	- 1000



Варять бульйон з курки. Буряки нарізують тонкими скибочками, додають бульйон, жир, цукор, томатне пюре, оцет і тушкують до готовності. Моркву, петрушку нарізують скибочками, цибулю – півкільцями і пасерують з додаванням томатного пюре.

У проціджений киплячий бульйон кладуть картоплю, нарізану кубиками, доводять до кипіння, а потім кладуть капусту, нарізану шашками, і варять 10-15 хв., додають тушковані буряки, пасеровані овочі, спеції і варять до готовності. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з ріпчастою цибулею, настоюють 20 хв.

Перед подаванням у тарілку кладуть шматок курки, галушки, наливають борщ, додають сметану й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

Приготування галушок. У киплячу воду засипають третину борошна, добре вимішують і охолоджують. Потім додають решту борошна, яйця і замішують некруте тісто, яке набирають столовою ложкою, опускають у підсолену воду й варять до готовності. Тісто можна розкочати шаром 4-5 мм завтовшки, нарізати квадратиками (10x10 або 15x15 мм) і варити до готовності в підсоленій киплячій воді.

Борщ житомирський

Інгредієнти:

Буряки (молоді)	- 80
Картопля	- 120
Морква (молода)	- 40
Квасоля (молода)	- 80
Капуста свіжа білоголова	- 150
Цибуля ріпчаста	- 40
Томатне пюре	- 50
Бульйон	- 750
Жир тваринний топлений	- 25
Сало	- 30
Сметана	- 100
Петрушка, кріп (зелень)	- 5
Сіль за смаком	



Молоду квасолю нарізають соломкою, молоді буряки та моркву кладуть у бульйон і варять до напівготовності. Потім додають нарізану кубиками картоплю, через 10 хвилин – нашатковану капусту і солять. Незадовго до готовності кладуть дрібно нарізану цибулю, пасероване на жиру томатне пюре, заправляють розтовченим у ступці салом.

Перед подаванням посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки та кропу.

Сметану подають у глечуку.

Борщ галицький

Ще один представник смачних борщів. Так готують червоний борщ на Галичині. Перш ніж готувати борщ, треба заздалегідь приготувати буряковий квас. Борщ дуже смачний, і у нього дуже гарний насичений колір «динамо». Галицький буряковий борщ можна варити пісним, буде смачним. Але на м'ясному бульйоні буряковий борщ все ж смачніше.

Інгредієнти:

- Буряк — 1 шт
- Морква — 1 шт.
- Цибуля — 1 шт.
- Картопля — 3-4шт.
- Корінь петрушки невеликий — 1 шт.
- Капуста — 0,5 качана
- Борошно — 1 ст. ложка
- Томатна паста — 3 ст. ложки
- Сіль
- Перець
- Перець чорний горошком — 10-12шт.
- Лавровий лист — 1 шт.
- Масло вершкове — 60 р (для пісного борщу — рослинна олія)
- Буряковий квас — 0,5 л
- Бульйон — 2 л (для пісного борщу — овочевий бульйон)



Як приготувати буряковий квас для борщу:

Почистіть 2-3 невеликих буряка, поріжте їх скибочками і укладіть в скляну банку. У мене вийшло 1,5 л. Додайте шматочки житнього хліба з скоринкою і залийте теплою водою. Якщо житнього хліба немає — розведіть теплою водою

пів чайної ложки сухих дріжджів і 1 ст. ложку цукру. Вилийте в банку з буряком і долийте теплої води на два пальці нижче краю банки. Залиште в кухні, температура для бродіння потрібна не нижче 18-20 градусів. 5 днів квас буде готовий. Його можна злити і зберігати в холодильнику, а буряк ще раз залити водою. Квас дуже гарний на колір і має легкий кислий смак.

Борщ столичний

Інгредієнти

- Свинина - 400 г
- Капуста (половина середнього качана)
- Картопля - 4-5 шт.
- Ріпчаста цибуля - 3 шт.
- Морква - 3 шт.
- Буряк велика - 1 шт.
- Томатна паста - 2-3 ст. л.
- Оцет - 1 ст. л.
- Сметана
- Сіль
- Цукор
- Мелений перець - за смаком
- Рослинна олія
- Зелень петрушки
- Часник - 2-3 зубчики
- Лавровий лист - за смаком



Як приготувати борщ:

1. Цибулю і моркву (половину) розрізати на кілька частин, підпекти на сухій сковороді до золотистого кольору.

2. До м'яса додати промиті печені овочі, лавровий лист і часник, залити 3-ма літрами води. Довести до кипіння на повільному вогні, варити 3 години, періодично знімаючи піку.
3. М'ясо дістати, нарізати шматочками. Готовий бульйон процідити і посолити.
4. Залишилися цибулю і моркву нашаткувати, спасерувати на маслі, додати томатну пасту, перемішати.
5. Буряк нарізати соломкою, злегка обсмажити на маслі, влити трохи бульйону і оцет, всипати цукор, перемішати, тушкувати до готовності. В кінці додати пасеровані овочі.
6. У киплячий бульйон ввести нашатковану капусту, дати закипіти, додати нарізану брусочками картоплю, варити 10 хв.
7. Потім ввести тушковані овочі, поперчити. Потомити борщ на вогні ще 10 хв.
8. Перед подачею в тарілку з борщем розкласти м'ясо, зелень і сметану.

Борщ одеський із рибою

Інгредієнти:

- 1 кг риби
- 1 буряк
- 2 моркви
- корінь петрушки
- 1 цибулина
- 5 картоплин
- 300 г капусти
- 1 болгарський перець
- 0,5 червоного пекучого перцю
- 2 зубки часнику
- зелень (кріп, петрушка, зелена цибуля)
- 1 ст. ложка томатної пасту
- 2 ст. ложки олії
- 2 лаврові листки
- 3 горошини духмяного перцю
- чорний мелений перець за смаком
- цукор за смаком
- сіль за смаком
- 3-4 л води.



Приготування:

1. Підготувати рибу: почистити, обробити, гарненько помити, порізати порційними шматочками і обсмажити в розігрітій олії з усіх боків. В кінці додати томат.
2. Всі овочі гарненько помити і почистити. Буряк порізати тонкою соломкою. Моркву потерти на крупній тертці. Картоплю порізати кубиками. Нашаткувати капусту. Болгарський перець порізати невеликими кубиками. Червоний гіркий перець порізати дрібними шматочками. Дрібно порізати цибулю. Подрібнити зелень. Часник пропустити через часничницю.
3. У холодну воду опустити буряк, цілий корінь петрушки, лавровий лист і духмяний перець, довести до кипіння і варити на повільному вогні без кришки приблизно 30 хвилин, поки буряк не посвітлішає.
4. Додати у бульйон картоплю, цибулю і перець, накрити кришкою і проварити 10 хвилин. Потім покласти моркву і капусту і варити приблизно 10 хвилин.
5. Відправити у каструлю обсмажену рибу і готувати пісний борщ іще 10-15 хвилин. Наприкінці посолити, поперчити, додати цукор, зелень і часник. Потримати на вогні ще 1 хвилину і дати пісному борщу настоятися під кришкою 10 хвилин.

Борщ роменський холодний

У літню спеку, часто складно вживати гарячу і важку їжу. Тому влітку ми часто віддаємо перевагу овочевим салатам і окрошку. Для того, щоб урізноманітнити літнє меню, можна приготувати смачне і поживне блюдо – холодний борщ.

Інгредієнти для приготування холодного борщу:

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Буряк | -2 шт. |
| 2. Морква | - 1 шт. |
| 3. Картопля | - 3 шт. |
| 4. Сметана | - 2 ст. ложки |
| 5. Зелень кропу | - 1 пучок |
| 6. Цибуля зелена | - 1 пучок |
| 7. Огірки свіжі | - 2 шт. |
| 8. Сіль, перець за смаком | |
| 9. Капуста білокачана | - ¼ качана |
| 10.Квасоля сира | - ½ склянки |
| 11.Сушені гриби | - 35 г |
| 12.Ріпчаста | - 1 шт. |
| 13.Томатна паста | - 1 ст. ложка |
| 14.Борошно | - 1 ч. ложка |
| 15.Олія | - 3 ст. ложки |
| 16.Буряковий квас | - 1 склянка |

Гриби промити, відварити до готовності, вийняти з бульйону, знову промити й нарізати соломкою.

У киплячий бульйон покласти нашатковану капусту, після закипання додати нарізану кубиками картоплю, варити 10-15 хвилин. Потім покласти печений, очищений і нарізаний соломкою буряк, варену квасолу з відваром, пасеровані на олії моркву, ріпчасту (або зелену) цибулю з томатною пастою, гриби, пасероване борошно, розведене бульйоном, буряковий квас і варити 5-7 хвилин.

Борщ заправити сіллю, цукром, перцем, лавровим листом і охолодити.

Подаючи до столу, в тарілку покласти сметану, зелень петрушки, кропу.



Борщ конотопський

Інгредієнти:

Яловичина	- 500 г
Курка	- ½ част
Баранина	- 500 г
Буряковий квас	- 4 склянки
Квас-сирівець	- 2 склянки
Буряк	- 3 шт.
Морква	- 1 шт.
Корінь петрушки	- 1 шт.
Корінь селери	- 1 шт.
Картопля	- 6 шт.
Капуста білоголова	- 1 середній качан
Сало-шпик	- 100 г
Борошно	- 1 ст. ложка
Помідори	- 3 шт. (або 2 ст. ложки томатної пасти)
Сіль, перець	за смаком
Зелень, зелена цибуля.	



Буряковий квас і квас-сирівець з'єднати, розвести водою, покласти яловичину і курку, зварити до готовності курки, вийняти її, а яловичину залишити. В отриманий бульйон покласти два нашаткованих буряки й один цілий буряк, додати нарізану моркву і коріння. Коли буряк звариться, покласти

баранину, зварити її до готовності та її вийняти. Потім у киплячий бульйон покласти нашатковану капусту, нарізану кубиками картоплю.

Сало нарізати дрібними шматочками, покласти в дерев'яну або фарфорову ступку, пересипати борошном, додати дрібно нарізану зелену цибулю, петрушку, кріп, все потовкти товкачем до отримання зеленої однорідної маси. Сало покласти в борщ і дати добре прокипіти. Потім додати томатну пасту або свіжі нарізані помідори.

Перед тим як подавати до столу, в кожен тарілку покласти нарізані шматочки яловичину, курку і баранину, додати сметану.

Борщ закарпатський з квасолею

Інгредієнти:

М'ясо баранина	- 500 г
Квасоля сира	- ½ склянки
Квашена капуста	- 500 г
Буряк	- 1 шт.
Морква	- 1 шт.
Цибуля ріпчаста	- 2 шт.
Корінь петрушки	- 2 шт.
Борошно	- 2 ст. ложка
Вершкове масло	-50 г
Часник	- 2-3 зубки
Сіль, перець, лавровий лист - за смаком	



М'ясо відварити і вийняти з бульйону.

Квасолі заздалегідь замочити, а потім відварити до готовності.

У бульйон покласти квашену капусту, варену квасолю, нашаткований буряк, моркву, цибулю, петрушку і варити протягом 20-25 хвилин.

Борошно пасерувати на вершковому маслі і покласти в борщ.

Заправити борщ перцем, часником, розтертим із сіллю, лавровим листом, довести до кипіння, вимкнути і дати настоятися.

Подаючи до столу, у борщ покласти сметану і посипати зеленню петрушки.

Борщ чернігівський із качкою

Інгредієнти:

Качка	- 1 шт.
Буряк	- 2-3 шт.
Капуста білоголова	- ¼ качана
Помідори	- 3 шт.
Морква	- 2 шт.
Цибуля ріпчаста	- 1 шт.
Корінь петрушки	- 1 шт.
Картопля	- 5 шт.
Лимонна кислота	- 1 г.
Сметана	- 3 ст.л.
Сіль, перець – за смаком	
Зелень	- 1 пучок



Запекати качку 50 хвилин при температурі 180-200 °С під фольгою. Після запікання видалити шкіру, відділити підшкірний і грудний жир.

Напівзапечену качку відварювати з коренем петрушки 50-60 хвилин. Під час відварювання потрібно знімати з поверхні жир, що утворився.

Буряк, моркву, цибулю почистити, промити й нарізати соломкою. Приготувати овочеву пасеровку. У розігрітий на сковороді жир покласти цибулю, потім моркву

і буряк. Коли овочі протушкуються, додати нарізані свіжі помідори.

Відразу після того, як помідори пропаряться, додати в засмажку сіль, перець, цукор і лимонну кислоту за смаком.

Вийняти качку з бульйону, остудити і відокремити від кісток (вони повинні легко відділятися від м'яса).

Качиний бульйон перелити в меншу каструлю, додати нарізану кубиками картоплю і варити 20 хвилин. Потім ввести приготовлену пасеровку і відразу додати капусту, нарізану соломкою.

Капусту заздалегідь можна трохи пропарити в духовці (якщо капуста хрумка, тоді пропарювати її непотрібно). Щойно капуста буде готова (8 хвилин для сирії), додати зелень і зняти каструлю з вогню.

Подавати зі сметаною.

Борщ гетьманський

Інгредієнти:

Яловичина	- 500 г
Ріпчаста цибуля	- 1 шт.
Морква	- 1 шт.
Буряк	- 1 шт.
Капуста білоголова	- ½ качана
Картопля	- 5 шт.
Квасоля сира	- ½ склянки
Баклажан	- 1 шт.
Сметана	- 3 ст. ложки
Петрушка	- 1 пучок
Сіль, перець, лавр. листя	– за смаком



Попередньо зварити квасолю. Баклажан прошаткувати на олії і протерти крізь сито. Цибулю і моркву дрібно нарізати і пасерувати.

М'ясо промити, очистити від плівок, залити холодною водою, додати ріпчасту цибулю, лавровий лист і на сильному вогні довести до кипіння, потім м'ясо вийняти, нарізати порціями, а бульйон процідити, посолити і довести до кипіння. У киплячий бульйон покласти підготовлені шматки м'яса, нарізаний соломкою буряк і варити до готовності. Потім додати нарізану кубиками картоплю і нашатковану капусту.

За 15 хвилин до готовності покласти пасеровані овочі, зварену окремо квасоллю і протертий баклажан.

Подаючи до столу, заправити сметаною і посипати січеною зеленню.

(Учні по черзі виходять до карти України, показують регіон і характеризують приготування у ньому борщу. Вказують на географічне розташування, особливості рельєфу, вирощування городини і тваринництва та промисловість того чи іншого регіону. А звідси і можливі варіації інгредієнтів борщу.)

Борщі для української кухні мають особливе значення, їх близько 30 видів. Український, київський, одеський, волинський, львівський, полтавський, чернігівський, галицький, кримський, селянський та інші.

Про різноманітність борщів можна судити з поеми «Енеїда», в якій великий письменник, знавець народного побуту І. П. Котляревський згадає аж два рази. І сьогодні нам цей уривок продекламує учень:

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.

Борщ - українська національна страва.

Найважливіше в кожному регіональному українському борщі – головною складовою є буряк, який давав би борщеві вогненно-червоний колір і зберігав прозорість, а жир на поверхні був трохи оранжевим.

Борщ – перша овочева страва, характерний червоний колір якій надає буряк. Готують борщі на різних бульйонах (кістковому, м'ясному, грибному тощо). До борщів зазвичай подають різноманітні пиріжки, пампушки, галушки, грінки, а також сметану і зелень.

Кухарі вважають, що найбільш проявляється професіоналізм кулінарів при варінні бульйонів. Не забувайте, що варіння бульйонів визначає смак багатьох страв, бо бульйон - це складова не тільки перших страв.

Підготовка бульйону

1. Коли потрібно солити бульйон?

(Бульйон потрібно солити за 30 хвилин до готовності, рибний - на початку варіння, грибний - в кінці варіння).

2. Скільки солі потрібно взяти на 1 л бульйону?

(На 1 л бульйону кладуть 10 гр. солі).

3. 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).

4. Що потрібно зробити, щоб надати бульйону аромат і золотистий колір?

(Необхідно положити в нього розрізані пополам і підсмажені без жиру моркву, петрушку, цибулю).

5. Якщо буде надлишок спецій і солі у бульйоні.

(Погіршиться смак і аромат першої страви).



6. Якщо варити довго перші страви з перцем, горошком і лавровим листям?

(Вони втрачають свій аромат, а страва стає гіркуватою).

7. Чим можна покращити смак першої страви і збагатити її вітамінами?

(Якщо додати свіжий сік моркви, томатів, капусти і страву після цього не кип'ятити).

3. Від чого темніє бульйон?

(Від бурхливого кипіння і від спинного мозку в кістках).

9. Від чого погіршиться смак бульйону?

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

10. Як правильно розігрівати бульйон?

(При відкритій кришці, вихід пари запобігає його помутнінню).

11. Якими закладати в перші страви овочі?

(Пасерованими, при варінні вони не втрачають свого аромату).

12. Чи можна варити буряки в підсоленій воді?

(Ні, вони потемніють).

13. Що потрібно зробити, щоб буряки зберегли свій червоний колір?

(Їх потрібно варити зі шкірочкою та корінцем, якщо корінець з буряків відрізати, вийде сік і вони стануть білими).

14. Як можна прискорити процес готовності столових буряків?

(Варити у воді 45-50 хв., а потім швидко охолодити під струменем води і тримати так 10 хв.).

15. Що потрібно зробити, щоб легше обчистити шкірочку з варених і печених буряків?

(Якщо їх ще гарячими залити холодною водою).

Послідовність технологічного процесу приготування кісткового бульйону.

Порубати кістки на шматки розміром 5 - 6 см., промити. Підготовлені кістки залити холодною водою, доводячи до кипіння, знімають піну, жир і варять при слабкому кипінні до готовності (1,5-2 год), періодично знімаючи піну і жир. За 30

хвилин до кінця варіння додати сирі овочі. Процідити.



юшку круто



В українській кухні існує три різновиди традиційного борщу.

Перший - червоний, готують з капостою, буряками, морквою, петрушкою.

Другий різновид борщу - щавлевий (зелений або весняний). Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городніх буряків, засмачуючи звареним яйцем і сметаною.

Третій різновид борщу-холодний, холодник, готували влітку молоді городні буряки варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сметаною, додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки

варили лише буряк, їли його охолодженим з вареною картоплею замість хліба.

Послідовність технологічного процесу

приготування традиційного українського борщу з пампушками

Ми сьогодні будемо готувати традиційний український борщ з пампушками на м'ясному бульйоні.

Інгредієнти:

Для борщу:

Буряки	- 150/200
Капуста білоголова свіжа	- 100/80
Картопля	- 213/160

Морква	- 50/40
Петрушка (корінь)	- 21/16
Цибуля ріпчаста	- 36/30
Часник	- 4/3
Томатне пюре	- 30
Борошно пшеничне	- 6
Сало шпик	- 10,4/10
Кулінарний жир	- 20
Цукор	- 10
Оцет 3%	- 10
Перець солодкий	- 27/20
Бульйон	- 700
Вихід борщу	- 1000
<i>Для пампушок:</i>	
Борошно пшеничне	- 80
Вода	- 35
Цукор	- 5
Дріжджі	- 2,5
Олія	- 2
Яйця для змащування	- 0,05 шт./2
Маса напівфабрикату	- 120
Маса готового продукту	- 100 (4 шт. по 25 г)
<i>Для підливи:</i>	
Часник	- 2,58/2
Олія	- 5
Сіль	- 1
Вода	- 25
Маса підливи	- 30
Вихід	- 1000/100/30

Для цього потрібно сирі столові буряки прошаткувати соломкою, додати оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкувати до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, корінь петрушки теж шаткують соломкою і пасерують з жиром.

М'ясо-кістковий бульйон проціджують, доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками



картоплю, доводять до кипіння, кладуть нашатковану капусту і варять 10 - 15хв, потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі. За 5 -10 хв до закінчення варіння кладуть солодкий перець, нарізаний соломкою, пасероване розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляють салом шпик, розтертим з часником, настоюють 20 хв.

Борщ традиційний український подається завжди з пампушками.

Для пампушок готують дріжджове тісто безопарним способом. Для цього у підігріту до температури 35 - 40°C воду додають розчинені у теплій воді



проціджені дріжджі, цукор, сіль, просіяне борошно і добре вимішують до однорідної консистенції, поки тісто відставатиме від стінок посуду. Тісто ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5 - 4 год. У процесі бродіння, коли тісто збільшується в об'ємі у 2 -3

рази, його обминають 1-2 хв і знову залишають для бродіння. Тісто обминають 1 - 2 рази.

З підготовленого тіста формують кульки масою 30 г, щільно укладають на змащений олією лист і залишають щоб вони підійшли. Потім змащують яйцем і випікають 10-15 хв.

Часникова підлива

Часник розтирають з сіллю і додають перець мелений, олію і переварену охолоджену воду.



Подача борщу

подачі

Бригадири інформують про правила та умови готової страви – українського борщу:

1 – бригадир: Борщ подають при температурі 75°C.

2 –бригадир: Подають в підігрітих до температури 40°C глибоких столових тарілках діаметром 240 мм.

3- бригадир: Спочатку кладуть нагріті в бульйоні шматки м'яса від 354 - 50 г на порцію, насипають борщ посипають дрібно нарізаною зелень петрушки (2 – 3г). Сметану кладуть у тарілку, або падають окремо в соуснику (10г на порцію).

4- бригадир: Норма подачі заправної першої страви і, зокрема, борщу може становити 500, 400, 300, 250г залежно від попиту відвідувача.

Майстер виробничого навчання дає органолептичну оцінку готової страви:

Зовнішній вигляд - колір рідкої частини - малиново - червоний, жирна поверхні - оранжевий. Овочі нарізані правильно, не деформовані. На поверхні сметана, зелень.

Смак - кисло -солодкий. В міру солений.

Консистенція - буряк, овочі м'які, свіжа капуста пружна.

Запах - характерний для овочів і спецій.

Давайте пригадаємо інструктаж з охорони праці при проведенні уроку в/н на тему: «Приготування борщів».

Під час роботи :

1. Впевнитися перед включенням плити в її справності і заземленні.
2. Не допускати проливання рідини на поверхню плити, вона нагрівається до 100 °С.
3. Не доторкатись відкритими частинами тіла до нагрівних елементів плити.
4. Кришку гарячого посуду брати сухим рушником і відкривати на себе.
5. Забороняється користуватися каструлями та іншим кухонним посудом, що має деформоване дно, не міцно прикріпленні ручки, або без ручок.
6. Стежити за тим, щоб поставленні на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.
7. Класти в киплячій жир картоплю та інші овочі, не допускаючи потрапляння води.
8. Стежити, щоб при кипінні вміст не виливався через край каструль.
9. При сильному кипінні зменшити температуру плити.

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

11. При перенесенні гарячої їжі не притуляти каструлю до себе.

12. Забороняється:

- працювати з ножем, що має люфт між лезом рукою;
- залишати ніж в оброблюваній сировині;
- пересуватися з ножем в руках;
- переносити чи подавати ніж та виделки вістрям вперед.

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

15. Дошки для обробки класти на рівну поверхню.

16. Зберігати своє робоче місце в чистоті.

17. Негайно прибирати з підлоги розсипані, розлиті продукти. Не допускати зайвих запасів продуктів на робочому місці.

По закінченню роботи:

Перед санітарною обробкою плити відключити плити від електромережі.

III. Поточний інструктаж - 5 год.:

1. Майстер в/н видає завдання, інструкційно-технологічні картки.

2. Учні складають калькуляцію приготування українського борщу з пампушками.

3. Учні готують сировину для приготування страви.

4. Учні готують борщ, випікають пампушки.

5. Учні презентують страву.

6. Учні дають аналіз приготування борщу того регіону, над яким проводили

дослідження (домашнє завдання).

Під час виконання учнями роботи майстер в/н здійснює обхід робочих місць:



- з метою перевірки виконання завдань;
- стежить за додержанням учнями правил охорони праці;
- контролює за виконанням індивідуальних та додаткових фронтальних інструктажів на робочих місцях.



IV. Заключний інструктаж - 10 хв.:

- 1) підсумки роботи групи за проведений урок в/н;
- 2) презентація бригадами своїх страв;
- 3) аналіз роботи учнів;
- 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 борщу»; підготуватися наступного уроку в/н «Приготування солянок»
- 7) прибирання робочих місць.



Оцінювання навчальних досягнень учнів

Тема : Приготування борщу українського з пампушками.

Приготувати борщ український з пампушками: підібрати набір продуктів для приготування борщу, обробити сировину, нарізати овочі, обрати спосіб теплової обробки, приготувати пампушки, подати.

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

*Урок виробничого навчання -
урок - мандрівка
на тему:*

**«Приготування солодких
супів»**



Розробила:

майстер в/н

Одукалець О.В.

Вступ

Українська кухня – це цілий пласт національної культури. Вона набула розповсюдження далеко за межами України, а деякі її страви, наприклад, борщі й вареники, зайняли міцні позиції у світовому меню. Уміння смачно приготувати, щиро-широко й багато накрити стіл і з апетитом поїсти – визначальні риси українського національного характеру. Поширенню і популярності української кухні в усьому світі сприяють і такі якості українців, як гостинність і доброзичливість. Українська земля споконвіку славилася своєю родючістю, а українські господарі – своєю дбайливістю. Кожен куточок саду, городу повинен бути доглянутим, щоб принести щедрий врожай; вся свійська худоба ситно нагодована, щоб сметанка і сало не переводилися; всі лісові стежки сходжені, щоб про запас набрати грибів та ягід, трав цілющих – усе піде на користь і господареві, і його гостям.

Фантазія нашого народу невичерпна, коли йде мова про приготування солодких страв. Українські десерти можуть бути приготовлені в різному, навіть несподіваному вигляді – солодкі супи, бабки, знамениті киселі, різноманітні запіканки, узвари (компоти) і багато інших страв. Завдяки ягодам і фруктам на столі українця цілий рік є набір усіх необхідних організму вітамінів і мікроелементів, а також багата на вуглеводи приємна і корисна їжа.

Урок «Приготування солодких супів» проведений у формі мандрівки. Зміст матеріалу відкритого уроку розкриває корисність вітамінів для організму людини. Учні досліджують значимість ягід, фруктів, сухофруктів і цитрусових у приготовлених стравах. Вони визначають їх смакові особливості у поєднанні з іншими продуктами, харчову цінність та лікувальні властивості. Саме під час мандрівки учні розповідають, де вирощують ягоди та фрукти, як їх підготовляють і переробляють, про поживні властивості, умови зберігання та використання в кулінарії. Під час приготування солодких супів учні переконалися у смакових якостях фруктів і ягід. Саме такий тип уроку допомагає ширше розкрити харчову цінність солодких супів для організму людини, поповнення його необхідними вітамінами та мікроелементами.

Тема уроку: Приготування солодких супів

Мета: *навчальна* – відпрацювати уміння та навички з правильного добору фруктів для приготування солодких супів; підготувати сировину, навчити учнів готувати солодкі супи, дотримуватися вимог санітарії та гігієни, охорони праці;

виховна – виховувати в учнів працелюбність, почуття відповідальності; уміння працювати в команді; любов до обраної професії;

розвиваюча – розвивати естетичні смаки.

Обладнання та інструменти особистого користування: розробні дошки, сито, ложки столові, шумівки, ножі.

Обладнання та інструменти загального користування: електрична плита, ваги, каструлі місткістю 0.5л, 1л, 2л, 3л

Тип уроку: урок - мандрівка

Хід уроку

I. Організаційна частина - 3-5 хв.:

Привітання.

1. Перевірка наявності учнів.

В групі за списком учнів – __, присутні на уроці - ____

2. Вимоги з охорони праці на початок уроку

Назвіть основні вимоги з особистої гігієни при підготовці до уроку.

- Одіти спецодяг, перевірити, щоб не було звисаючих кінців, рукави закачати вище ліктя, волосся заправити під косинку.

- Робоче місце звільнити від сторонніх предметів, забезпечити достатнє освітлення

3. Перевірка зовнішнього вигляду учнів

II. Вступний інструктаж - 45 хв.:

1. Оголошення теми і мети уроку.

Ми продовжуємо вивчати тему програми: «Приготування перших страв» і тема сьогоднішнього уроку: «Приготування солодких супів».

На сьогоднішньому уроці ви повинні навчитися правильно добирати фрукти для приготування солодких супів; підготувати сировину, готувати солодкі супи, дотримуватися вимог санітарії та гігієни, охорони праці; виробити естетичний смак щодо оформлення солодких супів.

У давнину супи були густими ситними стравами з великою кількістю інгредієнтів і добавок. І це стосується різних видів супів, в тому числі і солодких, які є легкими, насиченими вітамінами, мікроелементами і водночас дуже корисними для організму людини.



При складанні меню солодкі супи повинні:

1. Гармоніювати з іншими стравами.
2. Мати апетитний вигляд.
3. Завдяки своєму смаку і запаху активізувати процес травлення.
4. Сприяти виділенню травних соків.
5. Поповнювати організм водою.
6. Збагачувати вітамінами, мікроелементами і солями.
7. Не викликати відчуття насиченості.

2. Актуалізація опорних знань

Гра «Ромашка» (на пелюстках ромашки написанні запитання. Кожен учасник гри відриває пелюстку ромашки і дає відповідь на питання, яке записане на ній)

1. *В якому цеху готують солодкі страви?*

(в гарячому - гарячі солодкі страви;

в холодному - решта солодких страв).

2. *Які фрукти належать до насіннячкових?*

(груша, яблуко, айва).

3. *В якому вигляді подають натуральні плоди?*

(у свіжому).

4. *Який крохмаль надходить на підприємства громадського харчування?*

(картопляний, кукурудзяний, рисовий, пшеничний).

5. *На скільки груп за будовою поділяють усі плоди?*

(на 7 груп).

6. *Назвіть ці групи.*

(зерняткові (груша, яблуко);

кісточкові (вишня, слива)

субтропічні (мандарин, інжир);

тропічні (банани, ананаси)

горіхоплідні (фундук, мигдаль);

ягоди (смородина, виноград)

дикоростучі ягоди (чорниця, кизил)

7. *Як за консистенцією поділяють киселі?*

напіврідкі (вміст крохмалю на 1 кг киселю складає 20-40 г.);

середньої густини (вміст крохмалю на 1 кг киселю складає 35-50 г.);

густі (вміст крохмалю на 1 кг киселю складає 60-80 г.).



8. *Що таке узвар?*

(Узвар - це компот із сухофруктів).

9.3 *чого можна приготувати узвар?*

(можна приготувати з сушених або свіжих фруктів, ягід).

10. *Що таке сироп?*

(Сироп - це розчин цукру і лимонної кислоти у кип'яченому фруктовому відварі або окропі).

11. *Чому підготовані фрукти і ягоди варять у фруктовому сиропі, а не на воді?*

(щоб зберегти їх приємний смак та аромат).

12. *Чим можна покращити смак желе?*

(плодово-ягідного желе - вином або лимонним соком; молочного – мигдалем).

13. *Чому для приготування плодово-ягідного киселю використовують тільки картопляний крохмаль?*

(тому, що кукурудзяний при заварюванні утворює білуватий відтінок і надає неприємного смаку)

14. *Для чого використовують кукурудзяний крохмаль?*

(для приготування молочних киселів, оскільки картопляний надає синюватого відтінку).

15. *Що таке крохмаль?*

(Крохмаль - це рослинний полісахарид, який міститься у вигляді зерен у картоплі, кукурудзі, пшениці, рисові та інших продуктах).

16. *На скільки сортів поділяють картопляний крохмаль?*

(випускають чотирьох сортів: екстра, вищий, I, II (останні два сорти використовують для технічних потреб).

17. *Яких вимог потрібно дотримуватись при роботі з електроплитами?*

(Перед початком роботи перевіряють заземлення, справність вики, розетки, шнура. Перевіряють наявність гумового килимка. Доторкаючись тильною

стороною руки до плити, перевіряють чи плита є безпечною. Потрібно знати користуватись рубильником та перемикачами. Поверхня електроплит повинна бути рівною та без зазорів).

18. Яким інвентарем, посудом користуються кухарі холодного та гарячого цеху при виготовленні солодких страв?

(Промаркованими ножами та дошками "Фрукти". Мисками різної ємкості, листами кондитерськими, сковорідками, сотейниками, дерев'яними ложками, копістками тощо).

Майстер виробничого навчання після кожної відповіді дає її оцінку та аналіз.

Рідкою основою солодких супів є фруктовий відвар з одного виду фруктів або суміші їх. Використовують свіжі або сушені фрукти. А також фруктові-ягідні соки, пюре, екстракти, компоти, сиропи.



Сьогоднішній урок проведемо у вигляді мандрівки (потягом). Наш потяг має відвідати такі станції: «Ягідна», «Фруктова», «Сухофруктна», «Цитрусова». На кожній станції будуть працювати бригади із числа учнів групи.

Просимо бути уважними і на наші запитання давати правильні відповіді, які будуть оцінюватися.

Що ж, вирушаємо у подорож! Щасливої дороги!!!

Екскурсію розпочато.

Потяг прибуває на станцію «Ягідна».

1. Які ягоди ростуть у садках вашої станції?



(Вишні, черешні, сливи; малина; смородина і порічка; полуниця і суниця).

2. Де і коли збирають?

(Збирають - на деревах, кущах і плантаціях. Період збирання- від травня по жовтень).



3.Переробка і зберігання.

(Заморожування, консервування, сушення).

4. Використання в кулінарії.

(Компоти, соки, варення, повидло, желе, киселі і, звичайно, солодкі супи, які ми готуємо на сьогоднішньому уроці).

5. Підготовка плодів для приготування.

(Збираємо, миємо, перебираємо, сортуємо).

6. Харчова цінність.

(Ягоди багаті на вітамін «С», «В1», мінеральні речовини.

Лікувальні властивості –збивають температуру, лікують органи травлення, печінку, підшлункову).



Дякуємо за цікаву екскурсію!

Мандруємо до наступної зупинки - станція **«Фруктова»**.

1.Які фрукти ростуть у садках вашої станції?

(Яблука, груші, айва).

2. Де і коли збирають?

(Збирають - на деревах. Період збирання - від липня по жовтень).

3.Переробка і зберігання.

(Заморожування, консервування, мочення, сушення).

4. Використання в кулінарії.



(Компоти, соки, варення, повидло, узвари, желе, киселі і, звичайно, солодкі супи, які ми готуємо на сьогоднішньому уроці).

5. Підготовка плодів для приготування.

(Збираємо, мисмо, перебираємо, сортуємо, видаляємо насіннєве гніздо, обчищаємо, нарізаємо).

6. Харчова цінність.

(Плоди фруктів містять цукри, в основному у вигляді фруктози; багаті на вітамін «С», «В1», «В2», «РР», каротин, пектинові речовини, мінеральні речовини, солі калію заліза, магнію, натрію, кальцію і фосфору)

Лікувальні властивості – підносять гемоглобін, нормалізують органи травлення, печінку, підшлункову).



Наш потяг вирушає на станцію
«Сухофруктну».

ростуть у садках

можна з них

сухофрукти?

(Яблука, груші, сливи,

2. Де і коли збирають?

(Збирають - на деревах, плантаціях. Період збирання - від травня по серпень).

3. Переробка і зберігання.

(Заморожування, консервування, мочення, сушення. Зберігають у дерев'яних, картонних ящиках і в лляних мішках).



1. Які ягоди і фрукти

вашої станції, що

приготувати

вишні, черешні, суниці).



4. Використання в кулінарії.

(Компоти, соки, варення, повидло, узвари, желе, киселі і, звичайно, солодкі супи, які ми готуємо на сьогоднішньому уроці).

5. Підготовка плодів для приготування.

(Збираємо, миємо, перебираємо, сортуємо, видаляємо насіннєве гніздо, обчищаємо, нарізаємо, сушимо).

6. Харчова цінність.

(Плоди фруктів містять цукри, в основному у вигляді фруктози; багаті на вітамін «С», «В1», «В2», «РР», каротин, пектинові речовини, мінеральні речовини, солі калію заліза, магнію, натрію, кальцію і фосфору).



Наша мандрівка продовжується і ми вирушаємо в найвіддаленішу станцію - в теплі краї Півдня – станція **«Цитрусова»**.

1. Які фрукти ростуть у садках вашої станції?

(Банани, апельсини, ківі, мандарини, лимони, ананаси).

2. Де і коли збирають?

(Збирають – у субтропічних країнах).

3. Переробка і зберігання.

(Заморожування, консервування, сушення.

Зберігають в дерев'яних і картонних коробках).



4. Використання в кулінарії.

(Компоти, соки, фруктові салати для приготування цукатів, ароматизації холодних напоїв, желе, киселі, а також свіжими на десерт і, звичайно, солодкі супи, які ми готуємо на сьогоднішньому уроці).

5. Підготовка плодів для приготування.

(Миємо, перебираємо, сортуємо, обчищаємо, видаляємо насіння, нарізаємо)

6. Харчова цінність.

(Містять цукри, ефірні олії, лимонні кислоти мінеральних речовин, ... Вітаміни «С», «Р», каротин, пектинові речовини.)



Таблиця оцінювання знань учнів

№п/п		«Ягідна»	«Фруктова»	«Сухофруктна»	«Цитрусова»
1	Які ягоди (фрукти) ростуть у садках вашої станції?				
2	Де і коли збирають?				
3	Переробка плодів				
4	Використання в кулінарії.				
5	Підготовка плодів для приготування солодких супів.				
6	Харчова і лікувальна цінність.				

Повертаючись із мандрівки, ми бачимо, як ви знаєте і вмієте підібрати і підготувати ягоди і фрукти для приготування солодких супів.

Для того, щоб приготувати солодкі супи, потрібно у каструлю влити певну кількість води, відповідно до заданих порцій приготування. Тоді у кип'ячу воду або (якщо сухофрукти – то у не кип'ячу) покласти підготовлені плоди, проварити 10-15хвилин і за 5-7 хвилин до готовності влити крохмаль, розведений холодною кип'яченою водою.

Солодкі супи можна подавати з різними гарнірами: відварним рисом, саго, дрібними макаронними виробами, галушками, варениками з ягодами, бабками, запіканками, які нарізуються кубиками, пшеничними або кукурудзяними паличками.

Солодкі супи можна подавати із сметаною або вершками – 25, 20, 10г. на порцію.

Гарячі перші страви подають у глибоких столових тарілках підігрітих до 40⁰С, а холодні перші страви – в охолоджених глибоких тарілках підігрітих до 12⁰С.



Вимоги до якості солодких супів:

Консистенція рідкої частини однорідна.

Ягоди або фрукти не розварені, смак кисло-солодкий.

Корисні поради

1. Обчищайте шкірочку якомога тонше, під нею міститься більше вітамінів, ніж у м'якоті.
2. Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.
3. Для підвищення продуктивності праці використовуйте інструмент та пристосування для фігурної нарізки.
4. Не варіть в алюмінієвому посуді солодкі супи узвари, киселі, желе, муси: від алюмінію вони темніють і набувають неприємного присмаку металу.

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

До початку роботи

Перед включенням плити впевнитися:

- в її справності
- в цілісності конфорок
- в заземленні.

Під час роботи

1. Рідина в каструлі повинна становити не більше 80% об'єму каструлі.
2. Не допускати проливання рідини на поверхню плити.
3. Бути обережними при переміщенні посуду на плиті.
4. Забороняється: користуватися каструлями та іншим кухонним посудом, що має деформоване дно, не міцно закріплені ручки, без ручок.
5. Кришку гарячого посуду брати рушником і відкривати на себе.
6. Стежити, щоб при кипінні вміст не виливався через край каструлі. При сильному кипінні зменшити температуру плити.
7. При перенесенні гарячої їжі не притуляти каструлю до себе.
8. Забороняється: класти на електрообладнання інвентар, рушники.
9. Забороняється: працювати з несправним інструментом, залишати ніж в оброблювальній сировині, пересуватися з ножом в руках, переносити ніж і виделки вістрям вперед.

10. При роботі бути обережним, правильно тримати в руці ніж при обробці продуктів.

11. Виделки, ножі подавати тільки ручкою вперед.

12. Відкривати банки з консервованими продуктами ключем, призначеним для цих цілей.

13. Дошки для обробки класти на рівну поверхню.

14. Зберігати своє робоче місце в чистоті. Негайно прибирати з підлоги розсипані, розлиті продукти і не допускати зайвих запасів продуктів на робочому місці.

По закінченню роботи.

1. Потрібно відключити плити від електромережі перед санітарною обробкою.
2. При виявленні будь-яких відхилень при роботі електроплити повідомте терміново майстра в/н.

А зараз ви берете плоди, які вирощені у садах на ваших станціях і згідно інструкційно-технологічних карток готуєте солодкі супи.

Ми вирушаємо у другий рейс, під час якого:

- ви отримаєте завдання, інструкційні картки для поточного інструктажу;

ви повинні:

- організувати робоче місце для приготування солодких супів;
- підготувати сировину для виконання страв;
- приготувати солодкі супи;
- довести їх до смаку;
- презентувати страви.

III. Поточний інструктаж - 4 год.:

1. Обхід робочих місць з метою перевірити:

- а) чи всі учні можуть самостійно приступити до роботи;
- б) додержання учнями правил безпеки праці;
- в) організацію робочих місць, приготування бригадами завдань:

1-ша бригада готує -"Солодкі супи з ягід"



Інструкційно-технологічна картка

Суп із свіжих ягід

Смородина	- 106/90гр.
Вишні	- 118/100 гр.
Полуниця	- 101/90 гр.
Крохмаль	- 20 гр.
Цукор	- 100 гр.
Вода	- 600 гр.
<u>Вихід</u>	- 1000 гр.

Вулиця 2/12



Вишні, смородину, полуницю і порічку перебирають, промивають. Вишні відділяємо від кісточок.

Наливають до норми воду, кладуть цукор, корицю і доводять до кипіння, додають вишні, полуницю, смородину і варять 5-7 хв., потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль і, помішуючи, доводять до кипіння. Якщо потрібно, додають лимонну кислоту.

Подаючи на стіл, у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану або вершки.

2-га бригада – "Солодкі супи з фруктів"

Інструкційно-технологічна картка

Суп із свіжих фруктів

Яблука	- 229/160гр.
Груші	- 247/180 гр.
Крохмаль	- 20 гр.
Цукор	- 100 гр.
Кориця	- 1 гр.
Вода	- 650 гр.
<u>Вихід</u>	- 1000 гр.



Яблука і груші перебирають, промивають, видаляють насіннєві гнізда, обчищають шкірочку, нарізують скибочками або кубиками.

Шкірочку плодів і насіннєві гнізда заливають водою, варять 15-20 хв., відвар проціджують, доливають до норми воду, кладуть цукор, корицю і доводять до кипіння, додають нарізанні яблука або груші і варять 5-7 хв, потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль і, помішуючи, доводять до кипіння. Якщо потрібно, додають лимонну кислоту.

Подаючи на стіл, у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану або вершки. Суп можна приготувати з суміші яблук, слив, груш.

3-та бригада – "Солодкі супи з сухофруктів"

Інструкційно-технологічна картка

Суп із суміші сухофруктів

Плоди і ягоди сушені (яблука, груші, чорнослив, урюк, курага, родзинки) – 160гр.

Маса плодів і ягід варених - 320 гр.

Крохмаль - 20 гр.

Цукор - 100 гр.

Вода - 900 гр.

Вихід - **1000 гр.**



Сушені фрукти перебирають, промивають і сортують за видами. Великі яблука і груші розрізають на 2-4 частини, заливають холодною водою і варять у закритому посуді 15-20 хв., додають решту плодів і ягід, цукор і варять до готовності. Потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль, доводять до кипіння. В суп можна покласти лимонну кислоту.

Перед подаванням у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану і вершки.

4-та бригада – "Солодкі супи з цитрусових"

Інструкційно-технологічна картка

Суп із цитрусових

Банани	- 108/75 гр.
Ківі	- 96/80 гр.
Мандарини	- 92/75 гр.
Апельсини	- 74/50 гр.
Лимон	- 23/10 гр.
Крохмаль	- 20 гр.
Кориця	- 1 гр.
Цукор	- 100 гр.
Вода	- 600 гр.
<u>Вихід</u>	- 1000 гр.



Банани, ківі, мандарини, апельсини перебирають, промивають, обчищають. Ківі, банани, апельсини, лимон нарізують часточками, а мандарини розділяють на дольки.

У каструлю наливають до норми воду, кладуть цукор, корицю і доводять до кипіння, додають банани, ківі, апельсини, мандарини, лимон і варять 5-7 хв., потім вливають розведений холодною перевареною водою крохмаль і, помішуючи, доводять до кипіння.

Подаючи на стіл, у тарілку кладуть гарнір, наливають суп, додають сметану або вершки.

2. Індивідуальні і додаткові фронтальні інструктажі на робочих місцях.

IV. Заключний інструктаж - 20 хв.:

1. Закріплення навчального матеріалу (запитання):

- Значення солодких супів у харчуванні людини?
- Яка цінність солодких супів для організму людини?

2. Презентація бригадами своїх страв.

Презентація бригадами своїх страв:

Фруктова зупинка:



Яблук й груш у нас корзини -
Ми збирали вітаміни.
З них смачний ми суп зварили,
Вас у гості запросили.

Цитрусова зупинка:



Фрукти
І смачні,
Від
І у

ці у нас тропічні,
і екзотичні.
ангіни всіх лікують,
стравах нам
смакують.

Ягідна зупинка:

Ну а вишня нам відома,



Бо росте у нас удома.
Ми до столу вам подали,
Посмакуєм ми удало.

Сухофруктна зупинка:

Ось і сухофруктів клад,
Тут зібрався увесь склад.
Їх улітку насушили,
І сьогодні вам зварили.



I

3. Підсумки роботи бригад і аналіз роботи кожного учня.
4. Аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження.
5. Оголошення і мотивація оцінок учнів.

		Вимоги до спецодягу	Актуалізація опорних знань учнів	Охорона праці та техніка безпеки	Самостійна робота	Презентація солодких страв	Оцінка
1	«Ягідна»						
2	«Фруктова»						
3	«Сухофруктна»						
4	«Цитрусова»						

6. Домашнє завдання: закріпити тему: «Приготування солодких супів»; підготуватися до теми «Приготування страв з яєць».
7. Прибирання робочих місць.

*Урок виробничого навчання
з елементами дослідження
на тему:*

**«Приготування страв з овочів та
грибів (картопля фарширована
грибами, гриби фаршировані
ковбасою і сиром)»**



Розробила:
майстер в/н
Гут Л.В.

Вступ

Число грибів у світі досягає 100 тисяч видів. Перші згадки про них знаходимо у монастирських книгах. В даний час люди все більше грибів використовують у приготуванні повсякденних і святкових страв. І це не дивно з розвитком науки вдалось багато видів грибів вирощувати в промисловому виробництві, і страви з грибів втратили свою сезонність. На даний час в Україні промислово вирощують вишеньки і печериці. Українська кухня багата використанням грибів у рецептурі страв. Їх використовують не тільки в харчуванні, лікуванні, косметиці, а й у дієтології.

Користь печериць є незаперечною, для людей, які в силу певних захворювань не можуть вживати в їжу м'ясо.

Крім того печериці є малокалорійною їжею, що дало можливість широко використовувати їх у дієтичному харчуванні. Саме гриби можуть замінювати потребу хворих людей в білках.

Вважаючи на вищесказане, приходимо до висновку, що за грибами - майбутнє кулінарії.

Урок виробничого навчання «Приготування страв з овочів і грибів» є дуже актуальним у підготовці майбутніх кухарів.

Урок в/н «Приготування страв з овочів і грибів» дає можливість збагатити знання учнів про наявність у грибах вітамінів, амінокислот, фолієвої кислоти, мікро- і макро вітамінів так необхідних людині, їх харчову цінність і використання у медицині, косметиці та дієтології.

Урок виробничого навчання проведений з елементами дослідницької роботи. Група розділена на п'ять бригад, кожна бригада повинна дослідити:

Бригада 1 - Якими вітамінами багаті шампіньйони.

Бригада 2 - Хімічний склад шампіньйонів.

Бригада 3 - Косметичні властивості печериць.

Бригада 4 - Лікувальні властивості печериць

Бригада 5 - Кому не можна вживати шампіньйони.

Тема уроку: «Приготування страв з овочів та грибів (картопля фарширована грибами, гриби фаршировані ковбасою і сиром)»

Мета уроку:

- закріпити теоретичні знання учнів з предметів: кулінарія, обладнання, охорона праці, фізіологія харчування,
- навчитиробити перерахунок сировини на задану кількість порцій;
- підібрати інструмент, інвентар, посуд;
- організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- економно використовувати електроенергію, воду, сировину;
- виконувати правила санітарії та гігієни, охорони праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- уміти подавати страви власного приготування, відстоювати свою думку, гарно оформляти приготовлену страву.

Матеріально – технічне забезпечення

Каструлі місткістю 1 – 2 л; сковорідки, ножі, розробна дошка, лопатка, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копістка, шумівка, сировина для приготування страв, комп'ютер, збірник рецептур, картки завдання, технологічні картки.

Тривалість роботи – 6 години.

Порядок виконання роботи

1. Повторити теоретичні відомості.
2. Провести актуалізацію знань.
3. Організувати робоче місце.
4. Приготувати страви: картоплю фаршировану грибами та гриби, фаршировані ковбасою і сиром.
5. Оформити страви для відпуску.
6. Оцінити якість приготовлених страв.
7. Провести дослідницьку роботу:

Хід уроку

I. Організаційний момент

1. Перевірка учнів за списком
2. Перевірка стану санітарного одягу.
3. Видача інструкційно – технологічних карток.

Інструктаж з охорони праці

Інструктаж буде проходити у вигляді виробничих ситуацій:

- 1-ий **учень порівав палець** - причини, які приводять до даної ситуації та шляхи попередження виникнення даних причин.
- 2-ий **учень розлив воду з каструлі** - причини, які приводять до даної ситуації та шляхи, попередження виникнення даних причин.
- 3-ій **учень опік руку, користуючись духовою шафою** - причини, які приводять до даної ситуації та шляхи попередження виникнення даних причин.
- 4-ий **електроприлад вражає струмом** - причини, які приводять до даної ситуації та шляхи попередження виникнення даних причин.

5 –ий низька продуктивність праці учня - причини, які приводять до даної ситуації та шляхи попередження виникнення даних причин.

6. Повторити правила особистої гігієни учнів.

Про користь овочів ми говорили на минулих уроках. Тема сьогоднішнього уроку пов'язана з грибами, а саме печерицями, або як прийнято їх називати тепер модним словом ШАМПІНЬЙОНИ. На Україні печериці відомі дуже давно. В світі існує 200 видів печериць.

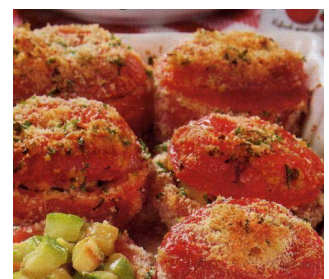
Перші відомості до культивування печериць відносяться до початку 17 століття, коли їх почали вирощувати в Італії, потім вони поширились в Францію та Швейцарію, а тоді в Європу. Це дало нам можливість насолоджуватися стравами з печериць круглий рік. В даний час печериці є самим поширеним грибом у світі. На їх долю припадає 80% від світового обсягу виробництва грибів. Шампіньйони вважають делікатесом, ці гриби мають приємний смак і чудовий аромат, який зберігається при високотемпературній обробці. З грибів готують величезну кількість страв, тому що вони чудово поєднуються з овочами, рибою і м'ясом. Слід зауважити, що вміст білка в грибах більший ніж у м'ясі чи яйцях, кальцію і фосфору не менше як у рибі. А найцінніша властивість печериць полягає в тому, що в них є філієва кислота, яка відсутня у всіх овочах і рослинах.

Контрольні питання при підготовці до роботи

1. Яке значення запечених страв з овочів у харчуванні людини?
2. Які процеси відбуваються у овочах під час теплової обробки?
3. Чи можна їсти печериці сирими?
4. Яке значення грибів у харчуванні людини?
5. Які процеси відбуваються в овочах і грибах під час теплової обробки?
6. В чому особливість приготування запечених страв?
7. Як визначити, чи свіжий гриб придбаний в супермаркеті?
8. Як правильно зберігати шампіньйони?

Група поділяється на 5 бригад (5 робочих місць)

Кожна бригада одержала своє домашнє завдання



Бригада 1 - Якими вітамінами багаті шампіньйони.

Бригада 2 - Хімічний склад шампіньйонів.

Бригада 3 - Косметичні властивості печериць.

Бригада 4 - Лікувальні властивості печериць

Бригада 5 - Кому не можна вживати шампіньйони.



На сьогоднішньому уроці ми будемо готувати картоплю, фаршировану грибами та гриби, фаршировані ковбасою, сиром.



Послідовність технологічного процесу приготування страв

Технологічна картка приготування

Картопля, фарширована грибами

Інгредієнти для приготування картоплі, фаршированої грибами:

1. Картопля велика – 137гр.
2. Гриби печериці -50гр.
3. Цибуля -46 гр.
4. Олія для смаження -20 гр.
5. Трохи кропу або будь - якої зелені за смаком.
6. Сіль -4 гр.

7. Перець	- 0,03гр.
8. Майонез	-15гр.
Маса напівфабрикату	-270 гр.
Вихід	- 200гр.

Інвентар:

1. Тарілка;
2. Обробна дошка;
3. Ніж.

Приготування картоплі, фаршированої грибами.

Крок 1: Приготування начинки.

Для початку наріжемо цибулю кубиками і висипаємо на розігріту з рослинним маслом сковороду для обжарення.

Після чого нарізаємо дрібно гриби і додаємо їх до цибулі, залишаємо все протушуватися. Щоб наша маса не підгоріла, періодично помішуємо. Як тільки побачимо, що цибуля стала золотистого кольору, готову масу перекидаємо в тарілку. Додаємо спеції і солимо.



Крок 2: Готуємо картопляні "кошики".

Добре вимиту і відварену до півготовності картоплю розрізаємо навпіл обережно, чайною ложечкою, виймаємо серцевину картоплини. Робимо це так, щоб не розламати оболонку .



Наповнюємо кошики підготовленою начинкою, поливаємо майонезом. Це виглядає так:



Крок 3: Ставимо в духовку і запікаємо.

Кладемо картоплю на змащений олією лист і запікаємо в жаровій шафі при температурі 180°C. 30-40 хвилин до готовності.

Крок 4: Подаємо картоплю, фаршировану грибами

Страва подається обов'язково гарячою! Поряд укладають комбінований гарнір ізелень. Прикрашена страва подається до столу.



Технологічна картка приготування

Гриби, фаршировані ковбасою і сиром, запечені в жаровій шафі



Інгредієнти:

Шампінйони

- 150 гр.

Масло вершкове	- 20 гр.
Сир твердий	- 15 гр.
Ковбаса варена	- 15гр.
Маса напівфабрикату	– 200гр.
Вихід	- 175гр.

Інвентар:

Форма для запікання;

Тертка;

Ніж кухонний; Прихватки для гарячого.

Приготування:

Крок 1: Готуємо шампіньйони.

Шампіньйони переберіть і як слід промийте. Залиште їх цілісними капелюшками. Після миття обсушіть кожний ніжку.

В результаті у вас повинні вийти порожнисті усередині капелюшки.



ИМИ

Крок 2: Запікаємо шампіньйони

Змащуємо лист олією, або водою, перекладаємо на лист грибні капелюшки. Якщо вони лежатимуть щільно один до одного, то нічого страшного. Головне не зімніть їх і не зламайте.

Всередину шампіньйонів помістіть шматочки вершкового масла, що залишилося, а потім відправляйте форму з грибами в розігріту до 170-180 градусів духовку на 20 хвилин.

Крок 3: Готуємо начинку



Сир твердий та ковбасу треба подрібнити за допомогою терки. Зробіть це якраз у той час, поки капелюшки шампіньйонів запікаються.

Крок 4: Запікаємо шампіньйони з сиром в духовці



Через 20 хвилин знаходження в духовці шампіньйони покрилися апетитною коричневою скоринкою. Велика частина вершкового масла витопилася. Вкладіть в кожен капелюшок натерті спочатку ковбасу, а потім сир, обережно утрамбовуючи його пальцем. Фаршировані шампіньйони відправляйте назад в духовку ще на 20 хвилин. Разом увесь час запікання складає 40 хвилин, цього цілком достатньо для того, щоб гриби пропеклися. Коли шампіньйони, запечені в духовці, будуть готові, їх тут же можна подавати до столу.

Крок 5: Подаємо фаршировані шампіньйони до столу

Страва подається обов'язково гарячою! Поряд укладають комбінований гарнір і зелень. Прикрашена страва подається до столу.

Самостійна робота учнів

1. Проведення розрахунків на задану кількість порцій.
2. Одержання продуктів бригадами згідно розрахунку
3. Приготування страв згідно технологічної картки та виконання умов картки завдання.

III. Поточний інструктаж

1. Майстер в/н перевіряє, чи всі учні приступили до роботи, правильність організації робочих місць.
2. Надає практичну допомогу у здійсненні технологічного процесу, попереджує про помилки та складності.
3. Надає допомогу у доведенні страви до смаку, в оформленні страви.

IV. Заключний інструктаж

1. Майстер в/н аналізує результати дослідницької роботи по окремих бригадах.
2. Розбирає позитивні та негативні сторони в роботі.

3. Оцінює роботу кожної бригади, виставляє оцінки кожному учневі
4. Дає завдання на наступний урок виробничого навчання.

Додатки

Типові помилки та шляхи їх попередження

№п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	Поріз пальця.	<p>Невірне положення пальців.</p> <p>Невірна хватка ножа.</p> <p>Невірне положення ножа при організації робочого місця.</p> <p>Знімання овочів руками з леза ножа.</p> <p>Не надали овочу стійкого положення.</p> <p>У кухарського ножа погано закріплена ручка.</p> <p>Розробна дошка вигнута.</p>	<p>Дотримуватись правил з охорони праці, пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів.</p> <p>Палець не повинен знаходитись на лезі.</p> <p>Ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом назовні.</p> <p>Щоб зняти овочі з ножа, проводять боком леза по посуду або постукують кінчиком леза по дошці.</p> <p>Для надання стійкого положення необхідно підрізати бік овочу.</p> <p>Не використовувати несправний інструмент.</p> <p>Використовувати лише рівні дошки.</p>
2	Учень пролив воду з каструлі.	<p>Налив води більше норми.</p> <p>Зачепився за сторонній предмет</p>	<p>Потрібно не доливати 1/3 об'єму каструлі.</p> <p>Не загромождувати сторонніми предметами лабораторію.</p> <p>Використовувати тільки справний посуд.</p>

		<p>Відірвалось вушко в каструлі.</p> <p>Послизнуся на розлитій під ногами воді.</p>	<p>Поверхня підлоги повинна бути чиста і суха.</p>
3.	<p>Учень користуючись електродуговою шафою обпік руку.</p>	<p>Відкривав духовку голою рукою.</p> <p>Відкривав дверцята духовки мокрою прихваткою.</p> <p>Впустив дверцята духовки, або не тримав їх запихаючи деко.</p>	<p>При відкриванні електродуховки слід користуватися прихваткою.</p> <p>При користуванні електродуховкою використовувати лише сухі прихватки.</p> <p>Бути уважним і пам'ятати, що дверцята духовки кріпляться на пружинах і можуть акритися самі.</p>
4	<p>Учень поранив палець терткою.</p>	<p>Неправильне положення пальців при терті.</p> <p>При роботі зложилась поламана тертка.</p> <p>Неправильно учень поставив тертку і вона перевернулась під час роботи.</p>	<p>Правильно тримати продукти, які тремо і не дотирати продукти до кінця.</p> <p>Користуватись тільки справним інструментом.</p> <p>Тертку ставити на повну основу, не допускається під кутом, або на одну з сторін.</p>
5.	<p>Низька продуктивність праці.</p>	<p>Невірна постава кухаря, швидка втомлюваність.</p> <p>Невірна організація робочого місця.</p> <p>Невірний підбір інструменту.</p> <p>Невірно виконуються прийоми нарізки, допускається багато зайвих рухів: перекладання та підрівнювання пластин.</p>	<p>Кухар повинен стояти рівно до столу. Права нога попереду, упор на ліву ногу.</p> <p>На робочому місці посередині кладуть дошку, зліва – посуд для обчищених овочів, справа – посуд для нарізаних овочів.</p> <p>Ніж повинен бути середньої величини з дерев'яною ручкою, гострим лезом і п'яткою.</p> <p>Нарізати пластини в тому положенні, яке вони зайняли після нарізки; правильно виконувати прийоми нарізки.</p>

Дослідницька робота

Склад печериць

В 100 г печериць у середньому міститься:

- *Вода - 92.1 г*
- *Білки - 2.5 г*
- *Жири - 0.1 г*
- *Вуглеводи - 3.5 г*
- *Харчові волокна (клітковина) - 0.6 г*
- *Попіл - 1.0 г*

Вітаміни в печерицях:

- *Вітамін В1 (тіамін) - 0.09 мг*
- *Вітамін В2 (рибофлавін) - 0.49 мг*
- *Ніацин (вітамін В3 або вітамін РР) - 3.8 мг*
- *Вітамін В5 (пантотенова кислота) - 1.5 мг*
- *Вітамін В6 (піридоксин) - 0.11 мг*
- *Фолієва кислота (вітамін В9) - 14 мкг*
- *Вітамін В12 (ціанокобаламін) - 0.1 мкг*
- *Вітамін Е (токоферол) - 0.11 мг*

Макроелементи в печерицях:

- *Калій - 447 мг*
- *Кальцій - 18 мг*
- *Магній - 9 мг*
- *Натрій - 6 мг*
- *Фосфор - 120 мг*

Мікроелементи в печерицях:

- *Залізо - 0.4 мг*
- *Марганець - 141 мкг*
- *Мідь - 0.5 мг*
- *Селен - 26 мкг*
- *Цинк - 1.1 мг*

Калорійність печериць

В 100 г печериць в середньому міститься близько 22 ккал.

Відповіді на питання

Які корисні елементи містяться в шампіньйонах?

Відомо, що всі гриби - це живі організми, які об'єднали в собі як рослинні так і тварини якості. До складу печериць входить велика кількість корисних речовин, які містяться і в світі рослин і у світі тварин. Тому печериці за своєю природою є унікальним і необхідним для нормальної життєдіяльності людського організму. Серед головних корисних речовин в шампіньйони міститься висока концентрація білків, жирних кислот, вуглеводів, мінералів, амінокислот і вітамінів, таких як В, С, D, Н. Нерідко печериці за своїми поживними властивостями іноді прирівнюються до м'яса і використовуються в їжу вегетаріанцями. А за своїм змістом фосфору вони порівнянні з морепродуктами. Регулярне вживання печериць в їжу значно знижує рівень холестерину в крові, виводить з організму шкідливі важкі метали і шлаки. А також шампіньйони грають в організмі роль серйозних антиоксидантів. Оскільки калорійність цього продукту низька (27,4 ккал на 100 г), вони широко використовуються в різних дієтах для схуднення.

Як правильно зберігати печериці?

Якщо ви купили свіжі шампіньйони, і вам необхідно їх зберегти деякий час, мити гриби не варто. Складіть їх у контейнер з дірочками і поставте в низ холодильника. У такому вигляді вони можуть зберігатися до 5 діб. Щоб збільшити термін їх зберігання, необхідно спочатку очистити, промити і просушити гриби. А після - розстелити на спеціальній піддон і поставити в морозильну камеру. Смак після приготування заморожених грибів трохи гірше, ніж у свіжих, але в такому вигляді вони можуть зберігатися більш довгий час. Відмочувати гриби перед приготуванням не варто, так як вони вберуть в себе велику кількість вологи і

стануть несмачними. Щоб підготувати їх до приготування, потрібно за допомогою ножа очистити печериці від бруду і швидко промити під проточною водою.

Як правильно вибрати печериці?

Завзяті грибники щоосені вирушають на полювання за свіжими печерицями. Але, якщо ви не грибник, і вважаєте за краще купувати в перевірених магазинах, наші поради по тому, якими особливостями повинні володіти печериці, вам дуже знадобляться. Колір печериць повинен бути білий або рожевий. Якщо гриб має коричневий колір, швидше за все, він перезріло, і в приготуванні буде твердим. Він повинен бути пружним і ні в якому разі не мати кислого запаху. Також на грибах не повинно бути ніяких темних або сухих плям. Чисті, білі, приблизно одного розміру, з приємним грибним ароматом - ось якими властивостями повинні володіти свіжі шампіньйони.

Урок виробничого навчання –

урок КВК

на тему:

**«Приготування бутербродів:
відкритих, закритих, гарячих,
складних, простих, дитячих»**



**Розробила:
майстер в/н
Гут Л.В.**

Вступ

Бутерброди – це одна з найпопулярніших страв у світі. Їх готують у всіх країнах і входять в них можуть зовсім різні продукти. Така велика популярність бутербродів пояснюється тим, що вони дуже зручні у транспортуванні і прості у приготуванні. Перші бутерброди були необхідною їжею, але з часом вони міцно влаштувались в сумках, на кухнях і на святкових столах безлічі людей. В наш час не уявити собі життя без бутербродів, вони є холодні і гарячі, святкові та буденні, кількох ярусні і малесенькі канапе.

За звичай бутерброд включає в себе основу з хліба, білкову складову, приправи та зелень, залежно від того, що ми покладемо у бутерброд, буде змінюватись його поживність, корисність і калорійність. Також до складу бутерброда можуть входити овочі та зелень, помідори, огірки, цибуля, салат, кріп, петрушка.

Тому всі бутерброди можна розділити умовно на 4 групи:

1. Відкриті бутерброди - це скибка хліба з накладеними інгредієнтами.
2. Закриті бутерброди (сандвічі). Тут інгредієнти розміщені між двома скибками хлібної основи.
3. Канапе – маленькі бутерброди, на підсушеному або обсмаженому хлібі.

Інгредієнти кріпляться шпажкою до хлібної основи.

4. Тартинки – маленькі бутерброди з красиво вирізаної хлібної основи або крекеру, довжина і діаметр 3-5 см. Їх змащують маслом або спеціальною однорідною начинкою.

Бутерброди так полюбилися жителям планети Земля, що з ними встановлюють змагання, рекорди і навіть проводять ігри. Так найбільший у світі бутерброд був виготовлений у Леванському селі Корар Катра, його довжина була 720 метрів.

Урок –КВК допомагає краще засвоїти приготування масляних мас, підібрати продукти для бутербродів, приготувати різні види бутербродів і оформити їх.

Тема уроку:Приготування бутербродів: відкритих, закритих, гарячих, складних, простих, дитячих.

Мета уроку: навчальна: навчити учнів самостійно готувати бутерброди, оформляти їх і подавати приготовлене блюдо;

виховна: виховувати повагу до професії, естетичні смаки, креативність мислення;

розвиваюча: розвивати творчу уяву.

Тип уроку: урок - КВК.

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

виробничі столи, обробні дошки та ножі з маркуванням ”МВ”, ”ОВ”, «РВ», лопатки, емальовані лотки, ножі кухарської трійки, каструлі, ножі, дошки, фігурні ножі, яйце різка, виїмки, тертки, посуд, салфетки.

Продукти: ковбаса, хліб, батон, яйця, морква, часник, шпинат, масло, майонез, сир,...

Тривалість роботи: - 6 годин.

Хід уроку

I. Загальні умови і обстановка проведення уроку

1. Підготовка лабораторії до уроку виробничого навчання.
- 2.Зовнішній вигляд учнів.
- 3.Особиста гігієна учнів.

II. Вступний інструктаж

Сьогоднішній урок буде проходити у вигляді КВК. Група ділиться на дві команди:

КОМАНДАКОМАНДА

«Ласунка»«Канapé»

Кожна команда має свій девіз і емблему.

Перший конкурс - «РОЗМИНКА»

Першим конкурсом сьогоднішнього КВК є розминка. В цьому конкурсі шляхом опитування учнів ми встановлюємо чи засвоїли вони теоретичний матеріал з теми «Бутерброди»:

1. Якою масою повинен бути хліб для виготовлення закритого бутерброду?
2. Якою масою нарізується хліб для виготовлення відкритого бутерброду?
3. Яка потреба масла для виготовлення однієї порції бутерброду відкритого?
4. Якою масою риба накладається на одну порцію відкритого бутерброду?
5. Який розхід твердого сиру на одну порцію бутерброду?
6. Техніка безпеки при роботі з ножем.
7. Як готують зелень для бутерброду?
8. Назвіть різницю між відкритим і закритим бутербродом.
9. Як правильно нарізати варене м'ясо для бутербродів?
10. Розкажіть, як зберегти бутерброди від засихання

Другий конкурс - «ЕРУДИТ»

Завданням конкурсу «ЕРУДИТ» є перевірка вмінь учнів під час приготування масляних бутербродних масел, вмінні правильно визначити співвідношення продуктів, їх сумісність, харчову цінність.

1. Приготувати із даних продуктів бутербродні масляні маси:
 - а) жовтково - яєчну пасту;
 - б) оселедець з маслом;
 - в) масло медове;
 - г) масло зелене;
 - д) масло хронове.
2. По 1-му учневі від команди прорекламувати одну з виготовлених мас.

Третій конкурс - «ЕСТАФЕТА»

КВК без естафети, без запалу, вправності, впевненості в своїх діях був би далеко не повний. Тому пропонуємо вам естафету: нарізка продуктів на бутерброди.

Кожний учасник команди маркірованим ножем нарізає один з продуктів, які знаходяться на підносі, закінчивши нарізку, учасник команди ложить ніж, що є сигналом для другого учасника команди, який може приступити до продовження естафети. Виясняємо швидкість і якість нарізки.

1. Нарізання хліба на бутерброди.
2. Нарізання ковбаси на бутерброди.
3. Нарізання огірка на бутерброди.
4. Нарізання м'яса яловичини відвареної на бутерброди.
5. Нарізання редиски.

Кожному члену команди приготувати по 4-ри бутерброди із запропонованих продуктів на вибір.

Четвертий конкурс КАПІТАНІВ

Капітан, керманіч команди. Для нього завдання – приготувати бутерброди закусочні.

1. Приготувати по 5-ть порцій бутербродів. Оцінюється: ширший асортимент канапе, майстерність їх оформлення, правильний підбір співвідношення продуктів.

2. Команди обмінюються кросвордами. Вся команда розгадує кросворди команди противника.

3. По 1-му запитанню до команди противника.

4. Побажання команди команді.



5. Кожен учасник команди приготує по одному бутерброду на оригінальність.

П'ятий конкурс - ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Рамки сьогоднішнього КВК дуже стислі, нас обмежує час. Але говорячи про бутерброди жаль було б випустити бутербродний торт.

Тому цей конкурс ви мали виконати дома - приготувати торт бутербродний.

Оцінюється:

1. Назва і зовнішній вигляд.
2. Реклама.

Шостий конкурс - ПСИХОЛОГІЧНЕ РОЗВАНТАЖЕННЯ

1. Команди пригадують прислів'я і приказки про їжу.

(виграє та команда, яка остання називає прислів'я)

2. З продуктів, що залишилися кожен член команди готує по два сандвічі (з котлетами)

3. Кожна команда представляє по одному художньому номеру (вірш, пісню, частівки, гумор про бутерброди).



Сьомий конкурс - «РІШЕННЯ СИТУАЦІЇ»

Наше життя багате несподіванками - одна з них неочікувані гості. Кожна господиня повинна вміти вирішити цю ситуацію:

1. Прийшли сусіди на каву. /Приготувати грінки до кави/.

2. Донька 5-ти років запросила на іменини своїх однолітків, забувши попередити маму.../солодке, дитячі бутерброди/ по одному бутерброду виготовляє кожен член команди.

3. Гарячі бутерброди для гостей ліцею. Кожен учасник команди готує два гарячі бутерброди з м'ясом. Запікають бутерброди кожна команда в окремій жаровій шафі, температура 220-240 °C, час випікання 2-3 хв.

4. Бутербродні фантазії... З тих продуктів, що залишилися на підносах приготувати різноманітні бутерброди.

Аналіз уроку.

1. Зауваження щодо охорони праці.
2. Вказує на типові помилки в приготуванні бутербродів.
3. Оцінюю роботу кожної команди.
4. Відзначаю найактивніших членів команди.
5. Підсумок журі.



Додаток

Холодні страви - бутерброди (накладанці)

У сучасній українській кухні набули визнання закуски, різні бутерброди (накладанці), які можна комбінувати, канапе. Для приготування бутербродів використовують пшеничний і житній хліб із скоринкою або без неї. Хліб має бути не дуже м'яким, оскільки він погано нарізується, деформується,

Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак. Тому хліб нарізують скибочками однакової форми (трикутники, прямокутники), на нього акуратно кладуть закуску і прикрашають свіжими овочами, листовими і прямими овочами, кусочками яйця і лимона, маслинами, майонезом або майонезом з корнішонами, калиною чи журавлиною. Якщо до складу бутерброда не входять продукти для оформлення, їх використовують, складаючи відповідну калькуляцію на додаткові продукти.

Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками.

Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка. Бутербродні вироби не підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують безпосередньо перед реалізацією.

Бутерброди поділяють на такі основні групи: відкриті (прості й складні - асорті), закриті (сандвічі), закусочні (канапе) і гарячі. Відкриті бутерброди. Бутерброди з жирними продуктами (сало шпик, корейка, грудинка), продуктами, що мають гострий смак (оселедець, килька, ікра кетова), а також з продуктами, які не мають добре вираженого смаку (яйця, деякі сорти плавленого сиру), готують на житньому хлібі. Для решти бутербродів використовують пшеничний хліб, який після нарізування на скибочки змащують розм'якшеним вершковим маслом або сумішшю масла з гірчицею, майонезом, томатним пюре, кладуть нарізану зелень петрушки, тертий хрін, кильку, оселедець, сир.

Хліб для відкритих бутербродів нарізують скибочками, трохи навскіс завтовшки 1-1,5 см і масою 30-40 г. Продукти для них нарізують, дотримуючись таких правил: товсті батони вареної ковбаси нарізують упоперек одним

шматочком на бутерброд, копчені - навскіс по 2-3 шматочки, сир твердий – скибочками прямокутної або трикутної форми, шинку - тоненькими шматочками, мало солону рибу навскіс по 1 шматочку на бутерброд, філе оселедця - навскіс по 2 шматочки, варене і смажене м'ясо - упоперек волокон тоненькими скибочками, масло і масляні суміші —шматочками прямокутної форми. Товщина нарізаних продуктів повинна бути 2-3 мм. Продукти, призначені для бутербродів, нарізують за 30-40 хв. до подавання і зберігають на холоді.

Прості відкриті бутерброди готують з одного виду продуктів, наприклад, бутерброди з маслом, з ковбасою, з сиром та ін.

Складні відкриті бутерброди асорті готують з набору кількох продуктів, які поєднуються за кольором і смаком. Продукти укладають так, щоб вони повністю покривали хліб.

Для відкритих бутербродів продукти слід розміщувати таким чином, щоб було зручно їсти, основний продукт у поєднанні із іншим повинен виділятися.

Відкриті бутерброди можна прикрасити зеленим салатом, шпинатом, гілочками петрушки, кропу, скибочками свіжих томатів або солоних огірків, редиски, шматочками свіжого чи маринованого перцю тощо.

Бутерброди з оселедцем, кількою, шпротами або ікрою оформляють маслом у вигляді троянди, листочка, зірочки. При цьому відповідно збільшують вихід.

Бутерброди з маслом. На нарізані скибочки хліба укладають вершкове масло або шоколадне, нарізане тоненькими шматочками різної форми так, щоб вони покривали більшу частину скибочки хліба.

Хліб - 30, масло - 15. Вихід - 45.



Бутерброди з масляними сумішами

Готують їх і подають так само, як і бутерброди з маслом.

Хліб - 30, масляна суміш -15. Вихід - 45.

Приготування масляних сумішей.

Масло зелене

До розм'якшеного вершкового масла додають дрібно посічену зелень петрушки, лимонну кислоту, перемішують, формують у вигляді валика або бруска, охолоджують, нарізують.

Масло вершкове - 850,

петрушка (зелень) - 216/160,

лимон або кислота лимонна - 2.

Вихід - 1000.

Масло кількове

До розм'якшеного вершкового масла додають протерте крізь сито філе кільки, добре збивають, формують, охолоджують і нарізують.

Масло вершкове - 840,

кілька (консерви) - 400/180.

Вихід - 1000.

Масло оселедцеве

До розм'якшеного вершкового масла додають протерте крізь сито філе оселедця, гірчицю, збивають, формують і охолоджують.

Масло вершкове - 750,

оселедець (вимочений) - 521/250,

гірчиця – 30.

Вихід-1000.

Масло з гірчицею

До розм'якшеного масла додають готову гірчицю, перемішують, формують, охолоджують і нарізують.



Масло вершкове - 900,

гірчиця столова - 125.

Вихід - 1000.

Бутерброди з вареними м'ясними продуктами

На скибочку хліба укладають варені м'ясні продукти (м'ясо або язик варені), нарізані тоненькими скибочками, прикрашають свіжими чи маринованими овочами, зеленню.

Яловичина - 65/48,

(свинина - 59/50),

баранина - 66/47,

телятина - 71/47,

язик яловичий, свинячий - 51),

маса варених м'ясних продуктів - 30;

хліб - 30.

Вихід - 60.

Бутерброди з ковбасою

На скибочку хліба укладають тоненько нарізану ковбасу. Бутерброди з вареною ковбасою можна подати з маслом вершковим, маслом з гірчицею (5), прикрасити зеленню.

Ковбаса варена - 31/30,

ковбаса напівкопчена або варенокопчена - 26/25,

хліб – 30.

Вихід – 60.

Бутерброди з рибними консервами

На скибочку хліба кладуть

шпроти або сардини чи іншу рибу, прикрашають нашаткованою зеленою цибулею. Хліб можна попередньо змастити маслом (5 г)

Рибні консерви в олії (шпроти, сардини) - 26/25,

хліб - 30.

Вихід-55.



Асорті м'ясне на хлібі

На скибочку хліба кладуть окіст, смажені м'ясні продукти або язик (ковбасу), нарізані тоненькими шматочками, оформляють вершковим маслом чи маслом з гірчицею.

Окіст копчено-варений і варений - 13/10,
свинина - 18/15 або яловичина - 20/15,
жир тваринний топлений харчовий - 0,4,
маса смажених м'ясних продуктів - 10,
або язик яловичий - 17,
маса вареного язика - 10,
чи ковбаса сирокочена або напівкочена - 10,
масло вершкове - 5,
хліб-30
вершкове - 5, хліб-30.

Вихід-55.

Потанці (грінки) з салом

Скоринку хліба натирають часником. Хліб і сало нарізують скибочками по 2шт. на порцію. На сковороду з підсмаженим салом кладуть скибочки хліба і підсмажують з обох боків. На стіл подають разом із салом

Хліб житній або пшеничний - 70,
маса смаженого хліба - 80;
сало шпик - 52/50,
часник - 2,6/2.

Вихід - 80/20.

Асорті рибне на хлібі

Підготовлену рибу нарізують тоненькими шматочками, хліб змащують маслом, укладають на нього рибу, ікру і прикрашають нашаткованою зеленою цибулею.

Ікра китова або зерниста - 10,2/10,
осетер - 23/14 або севрюга - 22/14;

маса відвареної риби - 10
цибуля зелена - 6/5,
масло вершкове - 5, хліб - 30.

Вихід - 60.

Закриті бутерброди (сандвічі)

Для закритих бутербродів використовують хліб, батон, булочки. Хліб для таких бутербродів краще використовувати фірмовий без скоринок. Його нарізують на скибочки завширшки 5-6 см і завтовшки 0,5 см. Поверхню смужки хліба змащують тоненьким шаром вершкового масла (можна використати масляну суміш), укладають тоненькі скибочки підготовлених продуктів (м'ясних, рибних тощо), накривають другою смужкою хліба, змащеною вершковим маслом, злегка притискають і нарізують на бутерброди у вигляді трикутників, ромбиків, квадратів. Для приготування закритих бутербродів з батонів або булочок їх розрізують уздовж навпіл, поверхню розрізу змащують маслом і викладають скибочки підготовлених продуктів. Можна готувати багат шарові бутерброди, для яких використовують пасти з різних продуктів, що дають змогу приготувати різні за смаком і зовнішнім виглядом закуски. Для приготування паст використовують залишки м'ясних або рибних продуктів, консервів, сиру, шинки, ковбаси, оселедця, яєць і зелену цибулю. Зазначені продукти пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, додають вершкове масло, гірчицю, сіль, перець (за смаком), масу ретельно розтирають і збивають. Замість гірчиці можна використовувати майонез або тертий хрін.



Для жовткової яєчної пасти:

жовток - 500,
масло вершкове - 500.

Вихід-1000.

Для сирної пасти:

сир - 500,
масло вершкове - 500,
перець червоний мелений.

Вихід - 1000.

Сандвічі можуть бути дво- і тришаровими, з одним продуктом або кількома.

В останньому випадку продукти добирають так, щоб вони поєднувалися між собою за смаком.

Бутерброди закусочні (канapé)

Для їх приготування з хліба зрізують скоринки, розрізують уздовж на смужки завширшки 5-6 см і завтовшки 1-1,5 см, підсмажують з обох боків на вершковому маслі, охолоджують. Смужки змащують тоненьким шаром вершкового масла з одного боку, потім укладають по всій довжині м'ясні, рибні або інші продукти завширшки 0,5-1 см і заввишки 2-3 мм. Смужки продуктів можна чергувати з посіченою зеленою цибулею чи яйцями, звареними круто. Між продуктами або зверху тоненькою смужкою або сіткою випускають з кондитерського шприца збите вершкове масло чи інші масляні суміші. Потім смужки нарізують прямокутниками, ромбиками, трикутниками кутниками по 2-6 шт. на порцію масою 80 г. Виробам можна надати форму кружалець діаметром 4 см. По краях кружальця вичавлюють оселедцеве масло, а на середину кладуть подрібнену зелену цибулю, збите масло, січені яйця, маслини.

Замість хліба для закусочних бутербродів використовують також воловани і корзиночки (таргалетки). Воловани випікають у вигляді невеликих корзиночок овальної або круглої форми масою 10-20 г з прісного і масою 12-25 г із здобного тіста, їх наповнюють різними продуктами і оформляють; подають 2-4 шт. на порцію.

Корзиночки можна наповнювати м'ясним, рибним чи овочевим салатом, прикрашати шматочками м'яса, риби чи яйцем, а також зеленню петрушки чи зеленим салатом.

Вимоги до якості бутербродів

Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба.

Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використовуваним продуктам.

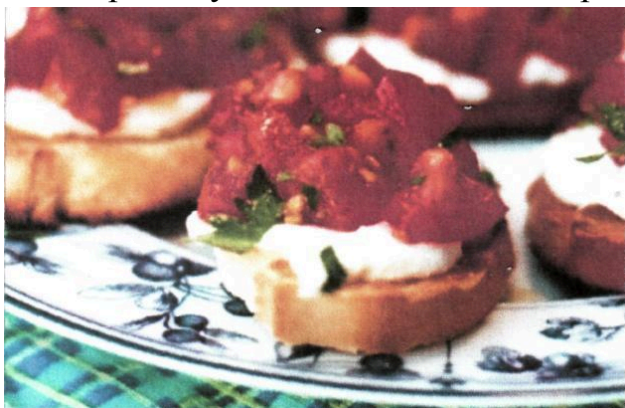
Хліб не черствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів - 1- 1,5 см, закритих - 0,5 см.



Закусочні бутерброди з

помідорами і сиром

Піджарити кусочки хліба з обох сторін. Натираємо часником теплі кусочки



піджареного хліба, кладемо шар сиру, зверху кладемо помідори з базиліком і відразу подаємо на стіл.

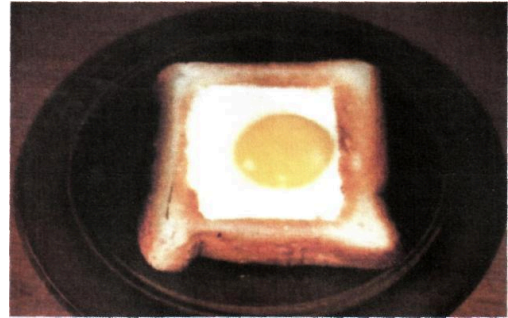
Для приготування великої кількості бутербродів зручно скористатися духовкою, попередньо

розігрітою до 160-180⁰С або мікрохвильовою піччю.

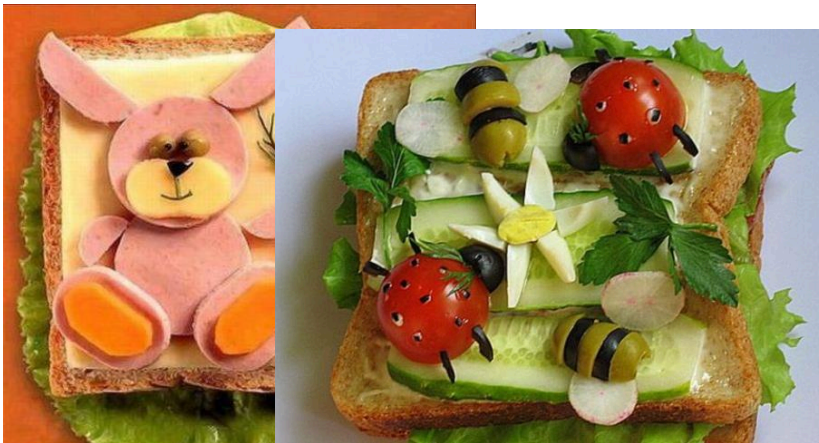
В кусочку хліба робимо виїмку і злегка піджарюємо на сковорідці на рослинній олії зі сторони виїмки. Потім вибиваємо у виїмку яйце, посолити і трішки поперчити, всуваємо бутерброди в духовку і доводимо до готовності.

Варіант піджарювання насковорідці.

Вирізаємо в кусочку хліба прямокутну дирку. Обжарюємо хліб на олії з одної сторони. Потім перевертаємо кусочок хліба, вибиваємо в дирку яйце, солимо, перчимо, і плотно закриваємо сковорідку кришкою і на дуже маленькому вогні доводимо до готовності. Вирізаний із середини кусочок хліба порізати кубиками, трошки обжарити на сковорідці з жиром і відкласти. Зберігати такі бутерброди можна навіть до 2 днів.



Дитячі бутерброди



Бутерброд «Ракушка»

Булочку надрізаємо горизонтально на дві частини, розкриваємо, в нижній частині робимо виїмку і наповнюємо її салатом. Зверху викладаємо половину яйця, звареного «вкруту», прикрашуємо ікрою або зеленню або тертим сиром. Встановлюємо зубочистку, щоб «ракушка» залишалась відкритою і показувала наявні інгредієнти.



Бутерброди на крекерах

Бутерброди можна приготувати на крекерах - круглих, квадратних, прямокутних. Вкласти на них можна все, що подобається своєму смаку і наявності продуктів.

На показаних бутербродах використовуються:

1. З лососем

Філе лосося маринується біля години в суміші соку лимону и апельсина, потім ріжеться на кусочки, добавляється зелень и залишені кусочки апельсину.

2. З помідорами і оливками

Помідори черрі ріжемо на четвертинки и заправляємо їх оливковою олією, зеленню и чуть-чуть оцетом. Оливки також розрізаємо і змішуємо з часноком. Потім все з'єднуємо і викладаємо на крекер.



3. З бринзою

Різні сушені трави по смаку - базилік, розмарин и т.д. – з'єднуємо з невеликою кількістю оливкової олії, потім поливаєте збитою бринзою. Добавляємо зверху трошки свіжої зелені і ставите в холодильник на час-півтора, щоб пропиталось.



*Урок виробничого навчання –
урок - конкурс
на тему:*

**«Приготування
овочевих салатів»**



**Розробила:
майстер
в/н
Гут Л.В.**

Вступ

Цінність салатів у житті важко переоцінити. Адже салати – це, в першу чергу, овочі багаті на різні поживні речовини, вітаміни, мінеральні речовини, клітковину, білки, азотисті речовини, пектини, ферменти, вуглеводи, ефірні і жирні олії.

Про корисні властивості салатів не втомлюються повторювати не тільки дієтологи, називаючи цю страву з продуктів харчування рослинного походження дуже корисними і низькокалорійними, але й лікарі. Користь салатів з овочів для організму складно поставити під сумнів: це цінне джерело вітамінів та інших незамінних речовин, дарованих нам природою. На запитання: Які овочі корисні? З упевненістю можна відповісти «Абсолютні всі!»

Адже кожен з них лікує і збагачує наш організм, а з умінням підібрані інгредієнти салату несуть нашому організму лише користь.

Крім свіжих овочів для приготування салатів використовують варені, мариновані, консервовані та квашені овочі.

Салати – це дуже смачна і поживна страва, яка не потребує особливих зусиль у приготуванні і приносить надзвичайно велику користь організму. Салат – дуже поживний, він постачає організм всі мікроелементи, омолоджує клітини, і є джерелом гормонів радості.

Урок виробничого навчання «Приготування овочевих салатів» проведений у нетрадиційній формі: група розділена на три команди: «Часничок», «Шпинат» і «Вітамінка». Впродовж усього уроку команди виконують різні завдання, як за формою, так і за змістом: це розминка, ділова гра, конкурси.

Метою уроку є формування вмінь та навичок учнів нетрадиційними формами та методами готувати овочеві салати, розвивати творчі здібності, уяву, естетичні смаки учнів.

Цінність даного уроку у тому, що саме така форма подачі навчального матеріалу сприяє кращому засвоєнню, запам'ятовуванню, виробленню якісних професійних навиків виконання поставленого завдання.

На такому уроці учням цікаво, вони працюють ефективніше, і результат їхньої роботи значно вищий.

Тема уроку: Приготування овочевих салатів

Мета уроку:*навчальна* - сформувати уміння приготування салатів з овочів різних видів;

виховна - виховувати свідоме відношення до дорученої страви та правил дотримання вимог безпечної праці;

розвиваюча - розвивати в учнів активізацію, самостійність у роботі, сприяти розвитку зацікавленості вибраною професією, звички контролювати свої дії; професійні інтереси учнів; сприяти формуванню в них творчих професійних навиків та вміння працювати в колективі.

Тип уроку: Формування навиків виконання операцій і трудових прийомів у формі гри.

Матеріально-технічне забезпечення уроку:

виробничі столи, обробні дошки та ножі з маркуванням "ОС", "ОВ", лопатки, емальовані лотки, ножі кухарської трійки, каструлі, ножі, дошки, фігурні ножі, яйце різка, виїмки, тертки, посуд, салфетки.

Продукти: картопля, яйця, морква, буряк, капуста, часник, шпинат, цибуля, кабачки, баклажан.

Тривалість роботи 6 годин.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі» - тема «Приготування холодних страв з овочів».

«Організація виробництва та обслуговування» - тема : «Організація роботи холодного цеху».

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

«Фізіологія харчування, санітарна гігієна» – тема: «Особиста гігієна кухаря», «Санітарні вимоги до інвентарю та інструментів»

«Охорона праці» – тема : «Охорона праці при обробці овочів», «Охорона праці у холодному цеху»

Форма організації : Бригадно-групова

Хід уроку

I. Організаційна частина

□ перевірка наявності учнів на уроці (звіт старости групи);

□ перевірка готовності учнів до уроку у відповідності до санітарних вимог (зовнішній вигляд, наявність спецодягу, дотримання правил особистої гігієни).

□ перевірка наявності сировини, інструментів, тощо.

II. Вступний інструктаж

Майстер в/н:

Тема нашого сьогоднішнього уроку: «Приготування овочевих салатів».

У нас сьогодні нетрадиційний урок виробничого навчання, який буде проводитися у вигляді ігор, змагань, конкурсів.

На сьогоднішньому уроці ви повинні навчитись готувати овочеві салати, працювати самостійно і з фантазією, удосконалити свої знання, вміння і навички з відповідної теми та одержати додаткову інформацію, пов'язану, безпосередньо з салатами.

Мотивація навчальної діяльності учнів:

Салати - це цілий світ. Не секрет, що вони є основним джерелом вітамінів, а тому від них залежить добрий настрій і здоров'я людини.

Українська кухня багата різноманітним різноманіттям різних видів салатів.

Якщо Ви будете вміти добре і технічно грамотно готувати салати, ви зможете вплинути на самопочуття оточуючих вас, їх здоров'я і зовнішній вигляд. Вони забезпечують людину життєво важливими вітамінами мінеральними солями, мікроелементами, а також створюють умови для виведення з організму води і жирів, нейтралізації шкідливих речовин, які знаходяться в організмі.

Для приготування салатів використовують:

сирі, варені, квашені і мариновані овочі, гриби, консервовані фрукти, цитрусові.

Салат можна приготувати з одного виду овочів (з огірків, помідор, капусти), або кількох видів овочів (літній, Хмельницький і так далі).

Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує та урізноманітнює їх смак.

До складу багатьох салатів входить: м'ясо, птиця, риба, яйця.

Показ трудових прийомів:

1. Нарізання овочів для різних салатів: тоненька скибочка, кубик, кружальця,

шаткування, соломкою.

2. Заправляння салатів салатними заправками, сметаною, рослинним маслом,

майонезом.

Приготування соусів - маринадів:

Соус - маринад № 1:

2 ст. л. винного оцту, 3 ст. л. рослинної олії

1 дрібно нарізана цибуля + сіль, цукор до смаку

Соус - маринад № 2:

1 лимон, 3 ст. л. олії 1 ст. л. подрібненої зелені

капати сік лимону в олію, помішувати, як загусне додати зелень, сіль, цукор.

Соус - маринад № 3:

лимону. 0,5 ст. л. сметани 1 ст. л. подрібненої зелені

Соус - маринад № 4:

0,5 лимону, 0,5 ст. кефіру, 2 ст. л. рослинного масла.

1 ст. л. подрібненої зелені, сіль, цукор за смаком

Салат подають, як самостійну страву в салатниці, або закусочній тарілці, блюдці, а також у корзинках (тарталетках), або валованах з пісочного, або листкового тіста. Якщо це салат - коктейль подають його у фужері, креманці, конічному стакані, або вазочці.

Поруч кладуть прибор: чайну, десертну чи спеціальну ложку на довгій ручці.

Норми виходу салату становлять залежно від виду, (г): 50. 100, 150, 200.

Овочеві салати використовують, як додатковий гарнір до м'ясних блюд.

Для оформлення салату використовують продукти, що входять до його складу, бажано з яскравим забарвленням.

Існує 2-а види приготування та оформлення салатів:

1. **Перемішаний** - продукти, що входять до складу салату перемішують, заправляють, викладають гіркою у салатник, прикрашають зеленню.

2. **Шаровий** - третину всієї кількості продуктів нарізають, заправляють, кладуть у салатник гіркою, зверху тоненькі скибочки м'яса, птиці, крабів, риби..., прикрашають томатами і зеленню. Решту продуктів розміщують навколо гірки букетами, поєднуючи їх за кольором.

III. Поточний інструктаж

Урок буде нетрадиційним, він проходитиме у вигляді змагань між командами.

Підгрупа 15 чоловік буде розбита на три команди по 5 чоловік.

Кожне змагання буде оцінюватися по 5-ти бальній системі, у таблицю будуть виставлятися оцінки кожного учасника, як індивідуальних так і групових завдань

НАЗВИ КОМАНД:

«Шпинат»

«Вітамінка»

«Часничок»

Для підвищення швидкості перевірки завдань і оцінювання знань на урок запрошується два майстри виробничого навчання і викладач.

I КОНКУРС

РОЗМИНКА

Завдання 1 *Вияснити чи знають учні правила з охорони праці.*

Запитання до команд

1. Техніка безпеки при роботі з ножем?
2. Правила особистої гігієни?
3. Яка манкіровка ножів і дощок потрібна для сьогоднішнього уроку?

	Охорона праці	Правила особистої гігієни	Яка манкіровка ножів і дощок потрібна для сьогоднішнього уроку?	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»				
Команда «Вітамінка»				
Команда «Часничок»				

Завдання 2

Вияснити, чи засвоїли учні терміни реалізації салатів та як подаються салати.

Запитання до команд:

1. Впродовж якого часу підлягають реалізації салати з варених овочів, заправленні соусом-маринадом, сметаною, або майонезом? (30хв)
2. Впродовж якого часу допускаються для реалізації заправлені салати з сирих овочів? (15хв.).
3. В якому посуді подають салати –коктейлі?

Таблиця оцінки знань

	Впродовж якого часу підлягають реалізації салати з варених овочів, заправленні соусом-маринадом, сметаною, або майонезом?	Впродовж якого часу допускаються для реалізації заправлені салати з сирих овочів.	В якій посуді подають салати – коктейлі?	загальна кількість балів
Команда «Шпинат»				
Команда «Вітамінка»				
Команда «Часничок»				

Завдання 3

Практична робота

1. Нарізати овочі, передаючи ніж по естафеті для приготування салату «Хмельницького» та приготувати його.

2. В даному завданні потрібно стежити, щоб всі овочі були нарізані згідно технологічної картки.

3. Безпечні умови праці

4. Знання призначення посуду. Правильність вибору посуду.

5. Вміння прикрашати.

НАБІР ПРОДУКТІВ:

Томати свіжі 240гр.

Огірки свіжі 188гр.

Цибуля 60гр.

Капуста свіжа 397гр.

Перець солодкий 67гр.

Гриби мариновані 122гр.

Яйця варені 1,5шт

Салатна заправка 200гр.

Естафета вважається закінченою, коли на столі стоїть салат і коло нього лежить ніж.

Схема приготування салату: «ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ»

Овочі миють 5 хв.

Томати, огірки, капуста, цибуля, солодкий перець

Нарізають

- Огірки кружечками
- Солодкий перець – соломкою
- Капусту шаткують
- цибулю півкільцями

Зливають сік

Заправляють

Оцтом, цукром, олією, перцем, сіллю

Додають

Томати

Викладають

Гіркою

прикрашають

Зеленню, томатами, огірками

Подають на стіл

Таблиця оцінки знань

	Нарізка овочів для приготування салату «Хмельницький» та прикрашання його.	Нарізка овочів згідно технологічної картки.	Безпечні умови праці	Знання призначення посуду. Правильність вибору посуду	Вміння прикрашати	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»						

Команда «Вітамінка»						
Команда «Часничок»						

II КОНКУРС

ГРА «ДОБАВ СЛОВО»

По визначенню знань учнями матеріалу минулих уроків, і зокрема, способів приготування салатів, порядок виконання операцій....

На кожную команду дається три картки з завданням однотипним для всіх учасників гри.

На картці записано назва салату, інгредієнти, які входять до його складу, кількість в грамах і технологія приготування даного салату.

Слова, які означають дію випущені, наприклад:

Помідори (нарізати) кружечками,(зняти) шкірку з огірка.

(Картки додаються у кількості 9 штук.)

Відповіді знаходяться у майстра виробничого навчання на іншій картці (ВІДПОВІДІ) під тим же номером.

Учень зачитує відповідь, за аналогічною карткою відповіддю слідкує майстер в/н і оцінює відповідь, її правильність та швидкість виконання завдання.

Картка №1. Салат зелений з огірками

салат зелений, огірки, сметана

... листки салату...на частинки, ...і...в тарілку, зверху... і ...скибочками, або кружечками огірки ... на стіл ... сметаною.

Відповідь до картки №1 (промити, нарізати, посолити, виложити покласти, обчищені, нарізані, подаючи, полити.

Картка № 2. Салат зелений з огірками і томатами

салат -361г.

огірки свіжі – 375 г.

томати свіжі – 294 г.

сметана – 200 г.

... салат... на частини ... томати і огірки ... скибочками ... гіркою салат, зверху ... скибочки огірків і томатів, зеленню ... сметаною.

Відповідь до картки №2 (помити, нарізати, помити, нарізати виложити, прикрасити, полити).

Картка № 3 Салат з зеленої цибулі

цибуля зелена – 0113 г.

сметана – 200 г.

... і ... зелену цибулю ... шпалками ... сіллю і ... сметаною, ... зверху ... часточками яйця.

Відповідь до картки №3 (очищену і помиту, нарізану, посипати, полити, змішати, покласти).

Картка № 4 Салат з редиски

Редиска червона відрізна – 613 г.

Цибуля зелена – 125 г.

Яйця - 3 шт.

Сметана - 200 г.

Червону редиску ... від бадилля ... кружками, цибулю ... дрібненько ... салат сметаною ... часточками яйця.

Відповідь до картки №4 (очистити, промити, нарізати, посолити, перемішати, заправити, прикрасити).

Картка № 5 Салат з свіжих помідор

Помідори свіжі - 718 г.

Цибуля зелена – 250 г.

Сметана – 200 г.

У помідорів ... плодоніжки ... тоненькими кружечками, цибулю ..., кільця цибулі і томати ... на салатник, ... сіллю, перцем і ... сметаною.

Відповідь до картки №5 (*вирізати, нарізують, нашаткувати, виложити, посипати, заправити*)

Картка № 6 Салат «Весна»

Салат - 292 г

Редиска -215 г

Цибуля зелена – 125 г

Огірки свіжі – 250 г.

Яйця – 2 шт.

Сметана – 200 г.

Листки зеленого салату, ... на 3-4 частини ... гіркою в салатник, свіжі огірки, червону редиску ... скибочками, зелену цибулю...

Зелений салат ... на великі частини

Овоч і ... навколо салату у вигляді букетів. Середину салату ... яйцями ... кружечками. Овочі ... сметаною... зеленню.

Відповідь до картки №6 (*нарізати, виложити, нарізати, шаткуємо, нарізаємо, викладаємо, прикрасити, нарізаними, посолити, помити, посипати*).

Картка №7 Салат «Літній»

Картопля молода – 186 гр.

Огірки свіжі – 263 г.

Томати свіжі – 235 г.

Цибуля зелена – 169 г.

Зелений горошок – 108 г.

Яйця – 1 шт.

Сметана – 200 г.

... і ... молоду картоплю ... скибочками . з часточками томатів і листками салату, ... зеленою цибулею, зеленим горошком ..., перцем, сметаною ... гіркою в салатник на листки салату, ... кружальцями свіжих огірків, часточками яєць..., томатів, зеленню.

Відповідь до картки №7 (варену, очищену, нарізати, з'єднати, нарізаною перемішати, заправити, виложити, прикрасити, посипати.)

Картка № 8 Салат з білої капусти.

Капуста свіжа – 848 г.

Цибуля зелена – 125 г.

Морква – 125 г.

Оцет 3% - 100 гр.

Цукор – 50 гр.

Олія – 50 гр.

Капусту ..., ... сіллю ... до появи соку ... цукор ... моркву, ... цибулю, ... оцтом і олією, ... і ... в салатник.

Відповідь до картки №8 (Нашаткувати, пересипати, перетерти, додати, терту, нарізану, заправити, перемішати, виложити.)

Картка № 9 Салат –коктейль.

Картопля – 25 г.

Солоні огірки -40 гр.

Зелений консервований горошок – 10 г.

Свіжі помідори – 25 г.

Цибуля зелена – 10 г.

Зелень кропу, петрушки – 5 г.

Майонез – 30 г.

Всі овочі ... маленькими кубиками. Частину огірків і помідорів ... на оформлення. Картоплю



від шкірки, ... кубиками. Цибулю ... майонезом і ... зеленню, огірками і помідорами.

Відповідь до картки № 9(*Нарізаємо, залишаємо, нарізають, очищають, нарізують, шаткують, викладають, заливають, прикрашають.*)

Таблиця оцінки знань

	Способи приготування салатів	Порядок виконання операцій	По картці	Загальний бал
Команда «Шпинат»				
...				
...				
...				
Команда «Вітамінка»				
...				
...				
...				
Команда «Часничок»				
...				
...				
...				

ІІІ КОНКУРС

«ФАНТАЗІЯ В САЛАТНИЦІ»

Завдання 1

Вияснити чи вміють учні працювати з рецептурним довідником та комп'ютером.

Кожній команді дається однаковий набір продуктів. Вони повинні, не порушуючи технології приготування, нарізати овочі, приготувати соус – маринад і приготувати та оформити за всіма правилами салат.

Група, яка зуміє приготувати більше салатів і краще оформити їх - одержить більше балів.

Конкурс груповий, завдання дається на 5 чоловік.

НАБІР ПРОДУКТІВ:

КАПУСТА	0,5 КГ.
МОРКВА ВАРЕНА	0,3 КГ.
ОГІРКИ	0,5 КГ.
ПОМІДОРИ	0,5 КГ.
ЦИБУЛЯ	0,5 КГ.
МОРКВА СИРА	0,3 КГ.
ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ	0.5 КГ.
ЯБЛУКА СВІЖІ	0,2 КГ.
ЦУКОР	0,3 КГ.
ОЦЕТ 9%	
СІЛЬ	
МАЙОНЕЗ	1 л.
СМЕТАНА	0,2 КГ.
РОСЛИННЕ МАСЛО	0,5 КГ.
ГРИБИ МАРИНОВАННІ	0,2 КГ.
ЯЙЦЯ	3 ШТ.
БУРЯК ЧЕРВОНИЙ ВАРЕНИЙ	0,3 КГ.
ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ	0,3 КГ.



Кожен салат повинен готуватися на одну порцію.

Під час готування салатів здійснюється контроль, чи вміють учні користуватися рецептурним довідником та комп'ютером.

Завдання 2

Перевірити:

1. Чи знають учні, які вітаміни притаманні тим чи іншим овочам?
2. Чи вміють учні поєднувати певні інгредієнти у салатах?
3. Чи можуть учні проявити кухарську фантазію?

З продуктів, що залишилися з першого завдання спробуйте створити свій овочевий салат. Придумайте до нього салатну

приправу, прикрасьте і подайте журі. При цьому потрібно придумати назву салату і вказати на його вітамінні цінності.

Таблиця оцінки знань

	Чи знають учні, які вітаміни притаманні тим чи іншим овочам?	Чи вміють поєднувати певні інгредієнти?	Чи можуть проявити кухарську фантазію?	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»				
Команда «Вітамінка»				
Команда «Часничок»				

IV КОНКУРС

«ЛІКИ З ГРЯДКИ»

Завдання 1

Вияснити на скільки добре учні засвоїли матеріал про значення овочів, їх біологічну та вітамінну цінність та вплив на здоров'я людини.

Кожному учневі видається індивідуальна картка з завданням. Включається легка музика і на протязі 2-3хв. учні обдумують відповіді. Далше кожен учень вголос зачитує завдання і дає відповідь. А учні даної команди погоджуються або ні з відповіддю. Дозволяється доповнювати відповіді членів інших команд, тоді учень одержить додатково 2 бали.

Картки на проведення контролю знань учнів по вмісту вітамінів в овочах призначених для приготування салатів.

Картка 1.

У вас погіршився зір, ви вирішили покращити його, ввівши в організм природним шляхом необхідну кількість вітаміну С, визначте в яких овочах міститься цей вітамін: помідори, петрушка, морква червона, капуста брюссельська, огірки, щавель, шпинат, зелений горошок, цибуля зелена, хрін, квасоля, капуста білокачанна.

Картка 1 (відповідь)

Помідори, щавель, хрін, петрушка, огірки, шпинат, морква, цибуля, капуста білокачанна.

Картка 2.

У вашої дитини пропав апетит, ви хочете збудити його, ввівши в раціон харчування овочі, багаті ефірними маслами.

Картопля, часник, цибуля, чечевиця, біб, помідори, капуста, баклажан, перець болгарський.

Картка 2 (відповідь)

Цибуля, часник.

Картка 3. Серед овочів багатих на вітамін В₂ є овочі, які не містять вітамінів цієї групи.

Відзнач їх.

Картопля	помідори
Баклажани	перець солодкий
Буряк червоний	ріпа
редиска	боби
огірки	капуста білоголова
Латук	

Картка 3 (відповідь)

Картопля, помідори, морква, капуста білоголова.

Картка 4.

Ваша сестричка має бліде сіруватого відтінку обличчя. Мама стурбована зовнішнім виглядом доньки. Зробила їй аналіз крові. І виявили, що у вашої сестрички низький гемоглобін. Знайдіть овочі, які бажано вживати вашій сестричці для покращення аналізу крові і кольору обличчя.

Капуста білоголова	диня
Морква	шпинат
Помідори	перець солодкий
Цибуля зелена	червоний буряк
Картопля квасоля	

Картка 4 (відповідь)

Морква, диня, помідори, цибуля зелена, червоний буряк.

Картка 5. У вашої бабусі гастрит шлунка, вам стало відомо, що достатній вміст в організмі вітаміну, може природнім шляхом привести до покращення стану здоров'я. Відмітьте овочі, багаті вітаміном.

Щавель	огірок	помідори
Квасоля	буряк	часник
Капуста	кавун	хрін
Чечевиця	картопля	цибуля зелена

Картка 5 (відповідь)

Капуста.

Картка 6

Ваша подруга чекає поповнення сім'ї. В перші місяці вагітності її організму потрібен фосфор, який вона могла б поповнити вживаючи рибу, але зважаючи на те, що вона учениця ліцею, а її чоловік безробітний, коштів на рибу подружжя не має. Допоможіть подрузі поповнити кількість фосфору в організмі за допомогою вживання овочевих салатів. Відзначте овочі багаті на фосфор.

Буряк червоний	помідор
Ріпа	боби
Редиска	огірки
Хрін	щавель
Морква	баклажани

Картка 6 (відповідь)

Буряк червоний, боби, щавель

Картка 7

Відомо, що цибуля і часник мають велику кількість фітонцидів, які вбивають мікроби в порожнині рота. Але вони мають неприємний запах. Існує овоч, який має повну відсутність запаху і великий вміст фітонцидів, знайди його. Капуста, морква, буряк червоний, кавун, квасоля, помідори, огірки.

Картка 7 (відповідь)

Морква.

Картка 8

У вашої доньки стоматит, які овочі його лікують?

Картка 8 (відповідь) *Сік моркви.*

Картка 9

У вашої матері кровоточать ясна, чим можна зменшити кровотечу.

Картка 9 (відповідь)

Листя і корінь петрушки.

Картка 10

У вашого брата захворювання щитовидної залози. При допомозі яких овочів можна стимулювати роботу цього життєво необхідного органу?

Картка 10 (відповідь)

Дають сік петрушки по 1 ст. ложці двічі в день.

Картка 11

Який овоч можна назвати коморою вітамінів, так як в двох столових ложках його соку вміщається добова доза вітамінів потрібних людині?

Картка 11 (відповідь)

Петрушка.

Картка 12

При допомозі якого овочу, людина яка працює вночі, або дуже напружує зір, може зняти втому?

Картка 12 (відповідь)

Насіння кропу.

Картка 13

Завдяки якому овочу вдалося морякам зробити кругосвітню подорож і не захворіти цингою?

Картка 13 (відповідь)

Картопля, капуста.

Картка 14

Ваш брат погано росте, яких овочів йому потрібно вжити більше, щоб краще рости, якщо відомо, що на ріст впливає вітамін А?

Картка 14 (відповідь)

Морква, шпинат, помідори, червоноголова капуста.

Картка 15

Назвіть овочі, багаті на вітамін С.

Картка 15 (відповідь)

Шпинат, цвітна капуста, петрушка, капуста білоголова.

Таблиця оцінки знань

	Вміст вітамінів в овочах	Вплив вітамінів на людський	Інше	Загальний бал

		організм		
Команда «Шпинат»				
...				
...				
Команда «Вітамінка»				
....				
...				
Команда «Часничок»				
...				
...				

Завдання 2

Перевірити: вміння учнів користуватися таблицею калорійності, вміння зменшувати калорійність їжі, замінюючи одні інгредієнти іншими.

Вияснити, чи знають учні вміст вітамінів в овочах і вплив їх на організм людини та практичне застосування вітамінів у повсякденному житті.

Як відомо тим, хто хоче схуднути рекомендується їсти овочеві салати, як малокалорійну їжу. Кожна команда отримує картку з двома рецептами салату.

- Завдання:** а) прорахувати калорійність салату, користуючись таблицею калорійності продуктів;
б) спробувати понизити калорійність салату.

V КОНКУРС

КОНКУРС КАПІТАНІВ

Виявити вміння учнів правильно поєднувати інгредієнти, надавати страві естетичного вигляду, красиво оформляти страви.

Завдання 1

Приготуйте один з зимових салатів із запропонованих інгредієнтів.



Кожен капітан готує свій салат. Враховується правильний підбір асортименту інгредієнтів, естетичний вигляд, оформлення, смак.

- Огірки солоні
- Гриби
- Горошок зелений
- Картопля варена
- Яйця круто варені
- Цибуля ріпка
- Консерва сардина

Таблиця оцінки знань

	Поєднання асортименту інгредієнтів	Естетичний вигляд	Смак	загальна кількість балів
Команда «Шпинат»				
Команда «Вітамінка»				
Команда «Часничок»				

Завдання 2

Почати фразу назвою овоча(капуста).

Математик Піфагор сказав :

..... являє собою овоч, що завжди підтримує бадьорість і веселий, спокійний настрій.

Це завдання зачитується для всіх трьох капітанів, хто

першим підніме руку і дасть правильну відповідь одержить 5 балів.

На випадок, коли буде дві правильних відповіді даємо ще одне запитання.

Відомо, що у світі існує музей овочів. Він знаходиться у Угорському місті Калочі. В постійних експозиціях можна довідатись про історію цього овочу, походження його, вирощування і переробку.

А тепер з цього приводу аж два питання:

Про який овоч ідеться? (перець червоний гіркий.)

Як виглядає приміщення музею?

(це старий млин по перемелюванню червоного гіркого перцю.)

Відповідь оцінюється по 5-ти бальній системі.

VI КОНКУРС

ВИКОНАННЯ ДОМАШНЬОГО ЗАВДАННЯ

Вияснити, як засвоїли учні тему «Салати-коктейлі». Правила подачі. Уміння провести рекламу свого салату.

Команда представляє виготовлений дома салат – коктейль, рекламує його виставляючи на салфетку з прибором.

Таблиця оцінки знань

	Поєднання інгредієнтів	Правила подачі	Смак	Реклама	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»					
Команда «Вітамінка»					
Команда «Часничок»					

VII КОНКУРС

ПСИХОЛОГІЧНА РОЗГРУЗКА

Психологічно зняти напруження в учнів.

Вияснити, як знають учні фольклор про овочі, історію походження овочів, їх смак, зовнішній вигляд, колір.

1. Музична пауза – команди виконують пісні про овочі.
2. Команди задають одна одній загадки про овочі.

3. Кожна команда розповідає космічну історію або казку про овоч чи салат, але не називаючи його.

За описом команда-противник повинна розгадати, про який овоч ідеться. В комічній історії, або казці обов'язково згадується: зовнішній вигляд, колір, смак, або історія походження.

Таблиця оцінки знань

	Знання загадок про овочі	Історії, або казки	Музична пауза	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»				
Команда «Вітамінка»				
Команда «Часничок»				

VIII КОНКУРС

ОВОЧЕВА КОСМЕТИКА

Вияснити чи вміють учні використовувати в повсякденному житті косметику з овочів. Чи знають, які вітаміни притаманні тому чи іншому овочу і як вони діють на організм людини.

Завдання 1

Команді «Шпинат» потрібно приготувати овочеву маску для жирної шкіри, нанести її на обличчя одного з учасників команди і розповісти про неї (*огірки*).

Команді «Часничок» - приготувати овочеву маску для нормальної шкіри, нанести її на обличчя одного з учасників команди і розповісти чим збагачує така маска шкіру обличчя. (*огірки, капуста і морква*).

Команді «Вітамінка» приготувати маску для живлення шкіри і покращення кольору обличчя (*морква*).

Завдання 2

Команді «Шпинат» -- натуральну окраску волосся у яскраво - золотистий колір, можна провести, якщо помити голову у воді з наваром.....
(лушпиння цибулі, або ревеню).

Команді «Вітамінка» - протирання обличчя соком з лимоном

Знебарвить пігментні плями. Про сік якого овочу ідеться? (морква).

Команді «Часничок» -- суміш двох соків, або одного іншого втертого в шкіру голови, укріпить ваше волосся, вбереже його від випадання. Про які овочеві соки ідеться? (огірковий, капустаєний).



ІХ КОНКУРС - ВІТАМІННИЙ СТІЛ

Вияснити, як вмiють учні сервірувати стіл.

Підбір посуду, стакани, оформлення столу.

З салатів, які були приготовленні під час професійного турніру учасники команд накривають столи. Кожна команда сервірує свій стіл на чотири персони. Майстер в/н і журі проводять органолептичну оцінку салатів.

В спеціальну таблицю виставляють оцінки, а тоді виводять загальний бал.

Таблиця оцінки знань

	Сервіровка а столу	Підбір посуду	Загальна кількість балів
Команда «Шпинат»			
Команда «Вітамінка»			
Команда «Часничок»			

Майстер в/н і журі проводять органолептичну оцінку салатів.

В спеціальну таблицю виставляють оцінки, а тоді виводять загальний бал.

Таблиця органолептичної оцінки страви

	Назва салату	Нарізка	Колір	Запах	Смак	Консистенція	Примітка	Загальний бал
Команда «Шпинат»	...							
	...							
Команда «Вітамінка»	...							
	...							
Команда «Часничок»	...							
	...							
	Середній бал							

III. Заключний інструктаж

АНАЛІЗ УРОКУ

1. Роблю зауваження у разі необхідності щодо додержання правил ТБ.

2. Звертаю увагу на дотримання технології приготування салатів. Вказую на типові помилки допущені учнями.

Даю аналіз помилок і шляхи їх виправлення.

3. Відзначаю хороші і негативні показники у роботі команд.

4. Відзначаю найактивніших учасників уроку.

5. Підсумки журі.

6. Оцінювання знань.

7. Домашнє завдання.

8. Прибирання робочих місць.



*Урок виробничого навчання
з елементами дослідження
та конкурсних завдань
на тему:*

«Приготування каш (розсипчастих каш, гречаної козацької з рибою і жалкою кропивою, пшоняної із сушеними грибами і деревієм)»



Розробила:
майстер в/н
Ткачук Г.Є.

Вступ

Каші – одна з найдавніших страв, яку готували й споживали слов'янські народи в кінці XIX ст. Це була щоденна страва українців, друга після борщу. Каші готували також на сніданок і на вечерю. Круту кашу засмачували смальцем, олією, маслом, молоком, запивали кисляком. Круту кашу (найчастіше пшоняну або кукурудзяну), запечену з молоком, цукром і яйцями, готували на родинні урочистості (хрестини, весілля).

Каші з гречки й пшона були поширені на всій території України, кукурудзяна – на південному заході України і в Карпатах, вівсяна – у деяких районах Полісся і Західного Прикарпаття, ячмінна – на всій території України, але переважно на Лівобережжі. Пшенична каша була менш популярна, оскільки пшеницю майже повністю переробляли на борошно. Найулюбленішою на всій території України була гречана каша: «Гречана каша-то матір наша, а хлібець житній – то батько рідний», - стверджує народне прислів'я.

На сьогоднішній день каші найбільш повноцінна та корисна страва для людей різного віку. Починаючи з раннього дитинства в добовий раціон кожного організму повинні входити різного виду каші. Каші можна готувати не тільки на кухні, а й у різних походах. Саме цей нестандартний урок розкриває сутність приготування каш у походних умовах. А також учні під час дослідницької роботи відшуковують рецепти страв, які характерні для козацтва, використовувалися у походах та готувались у природних умовах.

Цінність цього уроку – учні мають можливість приготувати каші на природі, навчитись використовувати лікарські рослини під час приготування каш, взнати цінність та поживність каш, приготовлених саме способом, яким готували їх козаки. Під час уроку проводились різноманітні конкурси, тематика яких пов'язана із козацтвом: виконувались козацькі пісні, декламувались вірші, загадувались загадки. Один із основних конкурсів - розпалювання багаття. Найважливіший конкурс – приготування кашів на вогнищі. Урок згуртував учнів, навчив їх працювати в

команді, зацікавив нестандартним методом приготування кашів на багатті з використанням лікарських рослин. Учні взнали історичні дані про козацтво.

Тема уроку: Приготування розсипчастих каш, каші гречаної козацької з рибою і жалкою кропивою, каші пшоняної козацької з сушеними грибами і деревієм.

Мета уроку: *навчальна* -сформувати на основі теоретичних знань практичні навички по приготуванню розсипчастих каш.

виховна - виховувати любов до історії рідного краю, культури, моральних цінностей, здорового способу життя.

розвиваюча - розвивати практичні навички професійного приготування каш в польових умовах.

Тип уроку: урок – дослідження з використанням конкурсів.

Міжпредметні зв'язки: народознавство, українська література, історія України.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: крупи, риба, гриби, ножі, котли.

Дидактичний матеріал: технологічні картки, реферати, реклама, загадки, прислів'я, пісні, вірші.

Місце проведення: поляна.

Хід уроку

I. Організаційна частина (3-5):

Перевірка наявності учнів (доповідають капітани команд).

Перевірка готовності учнів до уроку і їх зовнішнього вигляду.

II. Вступний інструктаж (45 хв.):

Сьогодні у нас нетрадиційний урок виробничого навчання – «Приготування розсипчастих каш, каші гречаної козацької з рибою і жалкою кропивою, каші пшоняної козацької з сушеними грибами і деревієм». На сьогоднішньому уроці ви повинні сформувані на основі теоретичних знань практичні навички по приготуванню розсипчастих каш у природніх умовах; виховувати любов до історії рідного краю, культури, моральних цінностей, здорового способу життя.

Інструктаж з охорони праці протипожежної безпеки

В суху пору року і в пожежонебезпечних місцях слід бути особливо обережним при поводженні з вогнем: очищати місце призначене для вогнища, від сухої трави, листя, гілля та іншого сміття; не розкладати вогнище поблизу звисаючих крон дерев, в хвойних молодняках, серед сухого очерету, не залишати вогнище без нагляду; не залишати місце відпочинку, не впевнившись, що вогнище погашено.

При розкладанні вогнища треба намагатись, щоб з підвітряного боку від багаття, тобто там, де летять іскри, була поблизу вода, або була відкрита місцевість. При сильному вітрі бажано з навітряної боку вогнище захистити стійкою спорудою з жердин вбитих в землю і вкритих плитами дерну. В суху пору року біля багаття завжди повинен бути черговий. Невеликі займання, наприклад, які виникли в результаті викиду з вогнища жаринок, необхідно гасити негайно, заливаючи водою, засипаючи піском, землею, покриваючи брезентом, затоптуючи взуттям, збиваючи мокрими ганчірками, віниками, в крайньому випадку одягом. Бити краще збоку, за напрямком вогню, з невеликими притискуваннями після удару. Зупинити розповсюдження вогню значно легше, ніж гасити велику пожежу.



Головне при виявленні пожежі - не впадати в паніку!

Короткі відомості про історію виникнення козацтва та каш

(Інформація учня)

Каші - одна з найдавніших страв, яку готували і споживали слов'янські народи XIXст. Це була щоденна страва українців, друга після борщу. Каші також готували на сніданок і вечерю.

Каші з гречки і пшона були поширені на всій Україні.

Сьогодні ми готуємо розсипчасті каші: гречану козацьку з рибою і пшоняну козацьку з сушеними грибами, які готували в походах українські козаки. Коротко зупинимось на історії виникнення козацтва.

У XV - XVIст.- народ український був пригнічений з усіх боків. Панське і католицьке панування, здавалося, навіки пригнітили народ сей і він здавалося, мусів уже скоро зникнути, вмерти.

Та народ сам спромігся на сили; скоро розпочалася нова, вже кривава боротьба, піднята самим народом - боротьба не тільки проти кривд церковних, а проти цілого польського панування на Україні. Боротьбу тую розпочали українські козаки.



Боротьба за права українського народу почалася перше всього в формі боротьби за права і інтереси православних людей. Бо

віра православна була ознакою українця, як віра католицька була ознакою ляха. Боронячи свою віру, українець тим самим боронив свою народність, свою освіту, культуру, книжку, права свої у державі.

Виникло козацтво в степах України вниз по Дніпру. В степу було багато диких звірів, лікарських рослин, а у лісах грибів, у річках – риби, які використовували при приготуванні їжі з метою лікування і профілактики від недуг, а також для збагачення їжі вітамінами. Так, як козаки вели похідне життя, то і їжу готували на відкритому вогні в природних умовах, використовуючи в їжу все, що дала матінка природа. Ось і сьогодні на уроці ми приблизимо себе в ті умови, в яких готували собі їжу козаки.

Під час готування їжі козаки ставали на відпочинок, під час якого підправляли зброю на конях, гострили шаблі, латали свій одяг, не забуваючи в цей час про пісню і гостре слівце.

III. Поточний інструктаж (4 год.)

Учні, вам було задано провести дослідницьку роботу: відшукати рецептури страв, характерних для козацтва, які передавались через багато поколінь і дійшли до нашого часу.

Заслухаємо рецептуру, відшуканих вами страв:

1. Каша пшоняна козацька з сушеними грибами з додаванням деревію (коровнику), дрібно нарізаного.
2. Каша гречана козацька з рибою з додаванням жалкої кропиви, мілко нарізаної ошпареної кип'ятком.

На попередньому уроці вам було задано завдання:

1. Розділити групу на дві команди.
2. Вибрати капітанів.
3. Придумати назву команди.
4. Підготувати домашнє завдання.

5. Урок будемо проводити, оцінюючи, як виконано завдання кожною командою. В кінці заняття ми оголосимо бали, і команду яка переможе.

Для оцінювання конкурсів буде працювати журі, яке складається з майстрів в/н та викладача професійно-теоретичної підготовки.

На сьогоднішньому уроці будуть проводитись конкурси:

1. Розпалювання багаття
2. Приготування кашів (поки готуватиметься каша, виконуватимуться інші конкурси):

- а) виконання козацьких пісень;
- б) розгадування загадок;
- в) декламування поезій;
- г) зачитування приказок та прислів'їв.
- д) презентація плакатів із їх захистом.

Окрім того, перед тим як почати готувати каші, ви повинні знайти на поляні жалку кропиви та деревій, які використаєте під час варіння страв.

Дорогі учні, сьогодні ми з вами будемо готувати каші не так, як завжди в лабораторії, а на природі, використовуючи відкритий вогонь. Але перед тим, як приступити до роботи, ви представите свої команди:

1-ша команда «Козаки Поділля»;

2-га команда «Запорожці»

I-ий конкурс: Розпалювання багаття

Умови конкурсу: швидше, спритніше, професійніше запалити багаття – **5 балів.**

II -ий конкурс: Приготування каш

Умови конкурсу: Правильне визначення співвідношення рідини з крупами, дотримання послідовності операцій, безпечних умов праці, технології приготування, вимог гігієни і санітарії, виходу страв і температура подачі – **25 балів.**

Команда «Козаки Поділля»

Інструкційно-технологічна картка

Каша пшоняна козацька з сушеними грибами

Інгредієнти:

пшоно – 1 стакан

вода – 2,5 стакани

цибуля – 1 шт.

Сухі гриби – 200гр

масло вершкове – 4 столових ложок

сіть за смаком

деревій (кровавник) – 1ст. ложка



Технологія приготування

Замочені звечора гриби відварити, охолодити і нарізати. Грибний відвар використовується для приготування каші. Цибулю, нарізати на півкільцями, пасерувати на маслі. Пшоно перебрати і промити 5-6 раз кип'ятком. В кипячу посолену воду додати грибний відвар, положити пшоно, гриби і варити кашу до загустіння. В кінці варіння додати вершкове масло пасеровану цибулю, сіль, мілко нарізаний деревій

Команда «Запорожці»

Інструкційно-технологічна картка

Каша гречанакозацька з рибою і жалкою кропивою

Інгредієнти:

риба -50гр.

гречка -1 стакан

цибуля - 1 шт.

сіть за смаком

перець за смаком

вода - 2 стакани

жалка кропива -2 ст. ложки



Технологія приготування

Свіжу рибу нарізати невеликими кусками, видалити кістки, скласти в казанок, додати нарізану цибулю, сіль, перець, залити водою і поставити варити. Коли риба звариться до напівготовності засипати гречану крупу і доварити до готовності, слідкувати, щоб каша надто не розварилась. В кінці варіння додати жалку кропиву, мілко нарізану і ошпарену кип'ятком.

Поки готуються каші, команди виконують конкурси
– домашнє завдання

III –ій конкурс: Виконання козацьких пісень

Умови конкурсу: краще виконання пісні, зміст - 5 балів

Команда «Козаки Поділля»



Ой нагорі та женці жнуть

Ой на горі та женці жнуть,(2)

А по під горою,

Яром -долиною

Козаки йдуть.

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Козаки йдуть

Попереду Дорошенко,(2)

Веде своє військо,

Військо запорізьке

Хорошенько.

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Хорошенько!

А по заду Сагайдачний,(2)

Що проміняв жінку

На тютюн та люльку,

Необачний.

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Необачний!



Гей, вернися, Сагайдачний!(2)

Візьми свою жінку,

Віддай тютюн-люльку,

Необачний!

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Необачний!

Мені з жінкою не водиться, (2)

А тютюн та люлька

Козаку в дорозі

Знадобиться!

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Знадобиться!

Гей, хто в лісі, озовися

Та викрешим вогню,

Та закрутим люльку,

Не журися!

Гей, долиною,

Гей, широкою,

Не журися!

Команда «Запорозжці»

Із сиром пироги

1. Ішов козак по стежці

Помежи терени,

Та здибав він дівчину,

Що несла пироги.

Приспів:

Ой чули, чули, чули, чи чули, чули ви:

«Любив козак дівчину, із сиром пироги»

2. Дівчино моя люба,

Чи знаєш мої сни?
Що я тебе кохаю,
Як з сиром пироги.

Приспів:

3. Дівчина як почула
Козацькі мрії - сни,
І зразу запросила
На свіжі пироги.

Приспів:

4. Прийшли вони до лісу
І сіли як могли,
Дівча його цілує,
А він їсть пироги.

Приспів:

5. Аж раптом із-за лісу
Взялися вороги,
Козак із переляку
Сховався в бур'яни.

Приспів:

6. А то були мисливці,
Ніякі вороги,
Взяли собі дівчину,
Із стром пироги.

Приспів:

7. Ой хлопці ви молодці,
Лихії вороги,
Візьміть собі дівчину,
Віддайте пироги.

Приспів:

IV – ий конкурс: Розгадування загадок

Умови конкурсу: розгадати правильно загадку – **5 балів**

Команда «Козаки Поділля»»

1. Яка тварина в XV ст. використовувалась в торгівлі із Західною Європою замість грошей:

1. *Кабан.*
2. *Віл.*
3. *Песець.*

Відповідь: віл.

2. Як називали торгівлю на дерев'яних возах з волами:

1. *Мінйяли.*
2. *Ухідники.*
3. *Чумаки.*

Відповідь: чумаки.

Команда «Запорозці»

3. Назвати найкислішу рослину України:

1. *Щавель.*
2. *Кропива.*
3. *Лобода.*

Відповідь: щавель

4. Назвати найсолодший коренеплід в Україні:

1. *Пастернак.*
2. *Цукровий буряк.*
3. *Морква.* Відповідь: цукровий буряк.

V – ий конкурс: Декламування поезій

Умови конкурсу: краще продекламувати поезію – **5 балів.**

Команда «Козаки Поділля»

Люблю я Бога й Україну,

Прекрасну землю, рідний край,
До тебе пісня серця лине
Душевних струн, музика, грай!

Спасибі, Боже, за Україну,
За милість і любов до нас,
За хліб святий, за небо синє
У цей складний нелегкий час.

Всі ті, кому Ти не байдужий,
Хто наш змінити хоче світ,
Із Богом в серці, любий друже,
Творім добро - й одержим плід.

Дай відсіч злу, яке чатує

Та губить душі і серця,

Святий Отець з небес почує-

Любов велика у Отця.

Він допоможе, тільки з Богом

Одержим перемогу ми.

Зніміть кайдани зла лихого

І станьте Божими дітьми!

Люблю я Бога й Україну!

Я вірю, друже, й ти це знай.

Щаслива буде неодмінно Моя земля, мій
рідний край!

Команда «Запорожці»

Дай, Отче, мудрості мені,

Врожаю на духовній ниві!

Хто копить цінності землі,
Той не завжди щасливий.

Багатий сріблом дорожить,
Бо ненаситним є.
Готовий ближнього згубить
Він за майно своє

Ти дай мені хороших слів
Для друзів і сім'ї,
А також дай спокійних снів,
Продовж літа мої.

А мудрість дана мені
Тим, хто створив мене,
Буде тим скарбом золотим,
Що й злодій обмине.

Не поржавіє, міль не з'їсть
Та й кажуть не дарма
Що гроші - то неначе гість.
Тут є, а тут нема

VI –ий конкурс: Зачитування приказок та прислів'їв

Умови конкурсу: доречність змісту приказок та прислів'їв темі козацтва,
виразне їх зачитування – **5 балів.**

Команда «Козаки Поділля»

1. Ей ти, діду Хвирліяю, продай нам олію.
2. Козак як не їсть, не турка рубає, так жони шукає.
3. Дожились козаки – нема хліба ні табака.

4. Минулися тії рока, що розпирали пироги бока, а тепер уже й колом не розпереш.

5. Тепер уже, простіть, яйця старіші, як кури.

Команда «Запорожці»

1. Мазепа в Полтаві подавився галушкою.

2. Приймаємо тебе, Хмельницький пане, хлібом – сіллю, щирим серцем.

3. Висипався хміль з міхата показав ляхам лиха.

4. Де ся тії часи діли, що самі ковбаси до губи летіли.

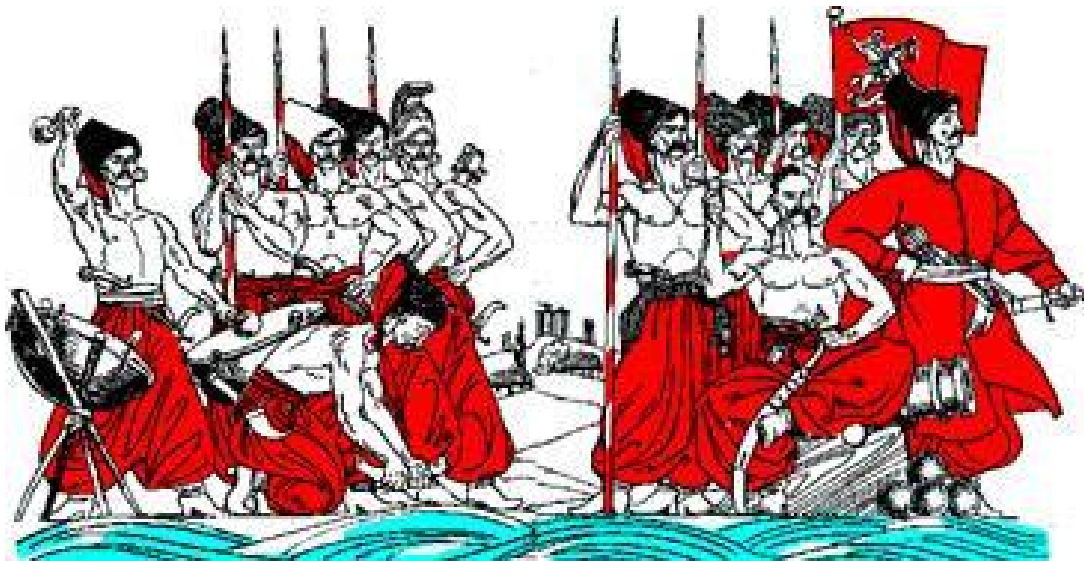
5. На Поділлю хліб по кіллю, а ковбасами хлів загороджений.

VII – конкурс: Презентація плакатів, їх захист

Умови конкурсу: вдала тематика, краще зображення її змісту, оригінальніший захист – 5 балів.

Команда «Козаки Поділля»

Уривок з «Енеїди» І.П. Котляревського



Еней був парубок моторний
І хлопець хоть куди козак,
Удавсь на всеє зле проворний,
Завзятіший од всіх бурлак.
Но греки, як спаливши Трою,
Зробили з неї скирту гною,

Він, взявши торбу, тягу дав;
Забравши деяких троянців,
Осмалених, як гиря ланців,
П'ятами строї наживав

Команда «Запорожці»



Лист запорожців турецькому султану

«Ти — шайтан турецький, проклятого чорта брат і товариш і самого люципера секретар. Який ти в чорта лицар? Чорт викидає, а твоє військо пожирає. Не будеш ти годен синів християнських під собою мати, твого війська ми не боїмося, землею і водою будем битися з тобою. Вавілонський ти кухар, македонський колесник, ерусалимський броварник, александрійський козолуп. Великого і Малого Єгипту свинар, вірменська свиня, татарський сагайдак, кам'янецький кат, подолянський злодіюка, самого гаспида внук і всього світу і підсвіту блазень, а нашого Бога дурень, свиняча морда, кобиляча срака, різницька собака, нехрещений лоб, хай би взяв тебе чорт! Отак тобі козаки відказали, плюгавче! Невгоден еси матері вірних християн! Числа не знаєм, бо календаря не маєм, місяць на небі, год у книзі, а день такий у нас, як у вас, поцілуй за те ось куди нас!..

Підписали: Кошовий отаман Іван Сірко зо всім кошом запорозьким».



Під час обходів допомагаю учням у виправленні помилок допущених під час самостійної роботи.

IV.Заключний інструктаж

- Підводжу підсумок уроку.
- Вказую на помилки, допущені учнями.
- Оголошую оцінки за кожний конкурс і органолептичну оцінку якості страв.

Оцінювання конкурсів

Назва команди	№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	Загальна сума балів
Конкурси									
Запорожці									
Козаки Поділля									

Органолептична оцінка якості страв

Назва страви	Смак	Запах	Колір	Консистенція	Загальна оцінка
1. Каша пшоняна козацька з сушеними грибами(з додаванням дерев'яного(кровавника))					
2. Каша гречана козацька з рибою (з додаванням кропиви жалкої)					

- Оголошую команду переможця.
- Задаю завдання додому.

Урок виробничого навчання

урок-мандрівка

з елементами ділової навчальної гри

на тему:

**«Приготування страв
з смаженого м'яса порційними кусками:
філе, лангет, антрекот, ескалоп,
котлети відбивні, ромштекс, шніцель,
битки по-київськи, бефстроганов»**



**Розробила:
майстер в/н**

Вступ

В Україні готують надзвичайно широкий асортимент гарячих м'ясних страв. Для приготування їх використовують різні види м'яса: телятину, свинину, яловичину, баранину, але перевагу українська кухня надає свинині.

М'ясні гарячі страви – важливе джерело повноцінних білків, жирів, мінеральних і екстрактивних речовин вітамінів А групи А і В.

В українській кухні часто м'ясо тушкують разом з овочами завдяки чому мінеральний склад м'ясних страв збагачується лужними сполуками і досягається оптимальне співвідношення кальцію і фосфору, підвищується вітамінна активність.

М'ясні гарячі страви поділяються на варені, смажені, тушковані і запечені.

Про користь і шкоду від вживання м'яса сперечаються вже не одне століття, але м'ясні продукти використовуються в повсякденному та святковому столі сучасної людини.

Тож борючись за здоровий спосіб життя людина змушена збагатити свою кухню альтернативними стравами інших народів, використати максимально страви з овочів, ввести в свій раціон інші види страв відповідні стравам з м'яса. Ввести розвантажувальні дні, а м'ясні страви розділити на смачні і корисні.

Під час проведення нестандартного уроку виробничого навчання –

уроку - мандрівки учні оволодівають прийомами нарізання форм м'яса відповідно заданої страви. Подорожуючи, кожна команда виконує конкурсні завдання. Виконується домашнє завдання, де обидві команди подають по одній страві, смаженій згідно рецептури інших країн: відбивна по-міланськи (Італія) і біфштекс по-гамбурськи (Німеччина).

Саме на такому уроці учні закріплюють свої знання по приготуванню смажених страв з м'яса, які вони одержали на минулих уроках теоретичного заняття, проявляють вміння працювати, як кожен окремо так і в команді, проявляють вміння і фантазію в оформленні страв.

Тема уроку: «Приготування страв з смаженого м'яса порційними кусками: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ескалоп, котлети відбивні, ромштекс, шніцель, битки по-київськи, бефстроганов».

Мета уроку:

- > Навчити учнів готувати страви з смаженого м'яса натуральними і запанірованими порційними кусочками.
- > Підбирати інструмент, інвентар, посуд.
- > Організовувати робоче місце.
- > Дотримуватись правил технологічного процесу приготування страв.
- > Економно використовувати електроенергію, воду, сировину.
- > Виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці.
- > Розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах.
- > Проводити бракераж страв.
- > Вміння працювати в колективі.
- > Скласти звіт про роботу.

Метод: - Проблемно- пошуковий.

Тип уроку: Урок-мандрівка з елементами гри.

Матеріально - технічне забезпечення:

столи, сковорідки, каструлі, ложки, лопатка металева, розробні дошки, «ОС» і «МС», набір виїмок для оформлення страв, ножі кухарської трійки.

Посуд для відпуску: порційні сковорідки, мілкі столові тарілки, закусочні тарілки.

Порядок роботи:

- Повторити теоретичний матеріал згідно теми уроку в/н.

- Приготувати і оформити: біфштекс, філе, лангет, антрекот, ескалоп, котлети відбивні, ромштекс, шніцель, битки по-київськи, бефстроганов.
- Дати оцінку якості приготовленої страви.
- Ділова гра. Вирішення виробничих проблем.

Хід уроку

I. Організаційний момент.

1. Перевірка учнів згідно зі списком.
2. Перевірка стану санітарного одягу дотримання правил особистої гігієни.
3. Перевірка наявності на робочих столах інструктивно-технологічних карток.

II. Вступний інструктаж

Повідомлення мети нестандартного уроку в/н, уроку - мандрівки з елементами ділової навчальної гри та умов його проведення.

- Група ділиться на дві команди, які крім індивідуальних завдань будуть мати ще й командні завдання.
- Оцінювання всіх завдань буде іти по 12-ти бальній системі.

У ролі журі на сьогоднішньому уроці виступлять 2-а майстри в/н.

Гра складається з певних етапів - зупинок. Якщо учні однієї команди дають неправильну відповідь, то їх може доповнювати команда противника і одержати за це 1 бал. В уроці в/н - мандрівці оцінюється, як кожен гравець, так і команда.

Зупинка мандрівки №1

«Кухар - ерудит»

Питання для команди №1

1. Яку частину яловичої туші використовують для приготування смажених страв?

(Вирізку, товстий і тонкий край, верхній і внутрішній куски тазостегнової частини.)

2. Які частини туш баранини, телятини, козлятини і свинини використовують для приготування смажених страв?

(Всі частини туші, крім шийної.)

3. Під час смаження колаген переходить у глютин і при цьому, що відбувається з м'ясом ...?

(Воно стає м'яким, тому що зумовлюється розм'якшення тканин.)

4. Що утворюється при смаженні завдяки меланоїдиновим речовинам і зсіданню білка?

(Кісточка на м'ясі.)

5. При якій температурі смажать м'ясо?

(180° C.)

6. Яких втрат зазнає вага порційних кусочків при смаженні?

(37%.)

7. Скільки триває процес смаження?

(До утворення кірочки.)



Питання для команди № 2

1. Розповісти правила смаження м'яса запанірованими порційними кусочками?

(Обсмажити основним способом і довести до готовності в жаровні.)

2. Назвіть страви з смаженого м'яса натуральними порційними кусочками?

(Котлета натуральна, біфштекс натуральний, біфштекс з цибулею, ескалоп, баранина з цибулею.)

3. Назвіть відомі вам страви з смаженого м'яса за панірованими порційними шматочками?

(Котлета відбивна, битки київські, битки по-вінницькому, м'ясо хрустке, котлета Марічка, котлета фарширована печінкою.)

4. Як відносно волокон ріжуть м'ясо на натуральні смажені страви?

(В поперек волокон.)

5. Чи допускається зберігання натуральних порційних кусочків м'яса, та панірованих порційних виробів після смаження?

(Не більше 30 хв. як правило смажать і подають зразу.)

6. Чому для смаження не використовують м'ясо, яке має багато сполучної тканини?

(Тому, що при смаженні воно скрутиться.)

7. Як визначають готовність смаженого м'яса?

(По соку, який має бути прозорим і м'яким.)

Зупинка - 2 «Чи вміємо ми працювати безпечно?»

Визначити дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технічних вимог безпеки праці.

Команда № 1

1. Що слід зробити перед вмиканням електроплит ?

(Перевірити заземлення.)

2. Чому неможна перегрівати жир?

(Загориться.)

3. Як слід вкладати кусочки м'яса на сковорідку - рухом...?

(Від себе.)

4. Що потрібно зробити в разі виявлення несправності в жаровій шафі, або плиті?

(Повідомити майстра в/н.)

Команда № 2

1. Як допомогти потерпілому від струму?

(Обесточити учня від враження електричного струму, надати долікарську допомогу.)

2. Як загасити жир, який горить?

(Накрити полотенцем, не дати доступу повітря.)

3. Правила особистої гігієни?

(Команди називають по черзі, хто назве більше, той виграв)

4. Існує вираз: «Безпека праці написана кров'ю» - чому так?

(Недотримання охорони праці призводить інколи до летальних наслідків.)



Майстер виробничого навчання повідомляє тему, мотивацію навчальної діяльності, демонструє майстер клас із приготування біфштексу, коротко розповідає як готуються інші страв з смаженого м'яса порційними кусками.

III. Поточний інструктаж

Зупинка -3 «Майстерність»

Обом командам видаються технологічні картки на кожного учасника. Дотримуючись технології приготування учні повинні проявити свою професійну майстерність в приготуванні вказаних страв.

На столах у підносах лежить сировина викладена у підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства кожен гравець повинен швидко знайти свій набір продуктів згідно технологічної картки.



- Біфштекс
- Філе, лангет
- Антрекот
- Ескулап
- Котлети відбивні
- Ромштекс
- Шніцель
- Битки по-київськи
- Бефстроганов
- М'ясо, смажене малими кусочками

Цільові обходи робочих місць:

1. Простежити за своєчасним початком роботи і організацією робочих місць.

1. Перевірити правильність виконання трудових прийомів.
2. Прослідкувати за дотриманням правил безпеки праці.
3. Перевірити вміння учнів користуватись інструкційно - технологічною карткою.
4. Звернути увагу учнів на самостійність виконання завдання кожним учнем.
5. Обговорити з учнями елементи оздоблення страв.

Зупинка-4 «Чого ми навчилися?»

1. Оформлення столів і подача страв.
2. Команди противники оцінюють страви іншої команди, роблять зауваження, як за технології приготування так і за зовнішнім виглядом і оформленню страв. Всі зауваження і дані органолептичної



оцінки разом з майстрами в/н, які виступають у ролі арбітрів, вписують у таблицю.

Враховується винахідливість і фантазія команд. (таблиця для команд)

3. Виставляються в таблицю оцінки за чистоту робочих місць.

4. Враховується як економно була використана сировина, електроенергія, вода.

5. Заслуховуємо шляхи виправлення помилок, допущених у роботі.

6. Кожен учень вираховує калорійність приготовленої страви.

7. Виготовляємо схеми двох страв, згідно інструктивно-технологічних карт.(для кожної команди завдання)

8. Команди придумують рекламу на одну з страв, приготовлених ними на уроці.

9. Дотримання вимог санітарії та гігієни, бюджету часу, технологічних вимог, охорони праці.

<i>№ п/п</i>	<i>Назва страви</i>	<i>Відповідність до вимог якості</i>	<i>Дефекти страви</i>	<i>Чи можливо виправити, як?</i>	<i>Бал в 12-и бал. с-мі</i>

Зупинка - 5 «Домашнє завдання»

Кожна команда подає по одній страві, смаженій згідно рецептури інших країн та реферат про традиційну кухню даних країн.

1. Відбивні по-міланськи (Італія)

2. Біфштекс по-гамбурськи (Німеччина)

IV. Заключний інструктаж

Зупинка- 6 «Аналіз ділової гри» (підсумок уроку).

Аналіз ділової гри уроку в/н.

1. Доповідь бригадира.
2. Майстер аналізує перебіг заняття, результати досягнуті кожною бригадою і окремими учнями.
3. Визначає помилки, порушення технологічного процесу, неправильне оформлення страви та підбір посуду для відпуску.
4. Характеризує дії всіх учасників ділової гри - мандрівки, розглядає діяльність всієї команди і вміння її працювати в колективі, вказую на допущені помилки.
5. Відзначаю особливо цікаві і вірні рішення учасників гри. Виставляє оцінки кожному учаснику команди і вираховуємо загальний бал команди. Визначає нестандартні ситуації, які мали місце на уроці в/н і способи їх рішення окремими учнями.
6. Додає бали за оригінальність рішення нестандартних ситуацій.
7. Визначаємо переможця. (Згідно даних таблиці майстрів в/н)
8. Заключне слово майстра в/н, нагородження переможців, вручення призу (торта спеченого напередодні товаришами)
9. Дає завдання та контрольні запитання на наступний урок в/н

Інструкційно-технологічна картка

Лангет

Інгредієнти:

Яловичина	- 600
Жир тваринний топлений	– 30
Сметана	- 250
Цибуля ріпчаста	- 200
Перець чорний мелений	
Сіль за смаком	

Технологія приготування.

М'ясо нарізають упоперек волокон, відбивають, солять, пересипають чорним меленим перцем і обсмажують на жирі. Викладають у каструлю, додають сметану і тушкують до готовності.

При подаванні зверху кладуть дрібно нарізану пасеровану на жирі цибулю.

Інструкційно-технологічна картка

Біфштекс по-українському

Інгредієнти:

Яловичина (вирізка)	- 600
Сало	- 100
Масло вершкове і масло топлене – по 20	
Перець чорний мелений	- 0,04
Петрушка (зелень)	- 10
Сіль за смаком	

Технологія приготування.

М'ясо зачищають від сухожилків, нарізають уперек волокон кусками масою 100-150 г, посипають сіллю, чорним меленим перцем. Смажать на добре розігрітій сковороді на топленому маслі 8-10 хв.

При подаванні на біфштекс кладуть кусочок сала, поливають розтопленим маслом, прикрашають зеленню петрушки.

Інструкційно-технологічна картка

Битки київські

Інгредієнти:

Свинина (корейка)	- 600
Яйця	- 2 шт.
Масло вершкове	
Борошно пшеничне	- по 20
Жир тваринний топлений	- 40
Перець чорний мелений	- 0,04
Петрушка (зелень)	- 20
Сіль за смаком	

Технологія приготування.

М'ясо нарізають на порційні кусочки, відбивають, солять, посипають чорним меленим перцем, змочують у яйцях, панірують у борошні і смажать на жиру 15-20 хв.

При подаванні поливають розтопленим вершковим маслом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Інструкційно-технологічна картка

Битки українські

Інгредієнти:

Свинина (лопаткова частина, окорок) –	500
Жир тваринний топлений харчовий	- 40
Сало шпик	- 60
Бульйон	- 150
Цибуля ріпчаста	- 100
Часник	- 6
Хліб житній	- 120
Перець чорний мелений	- 0,04
Петрушка (зелень)	- 20
Сіль за смаком	

Технологія приготування.

М'ясо нарізають широкими порційними кусками, посипають сіллю, чорним меленим перцем та злегка обсмажують на жиру. На дно сотейника кладуть кусочками сала, на них – битки та пасеровану на жиру дрібно нарізану ріпчасту цибулю. Заливають бульйоном, тушкують до готовності і заправляють тертим часником.

Подають разом з цибулею і салом на грінках із житнього хліба, підсмажених на жиру, посипавши дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Урок виробничого навчання-

урок - змагання

на тему:

**«Приготування бісквітного
тіста. Бісквіт основний,
рулет бісквітний»**



**Розробила:
майстер в/н
Козак Н.М.**

Вступ

Кондитерські вироби є незамінною частиною української кухні і мають велике значення у харчуванні людини. Серед різноманітних борошняних кондитерських виробів -бісквіт є найкрихітшим і найлегшим. Його включають в раціон дієтичного харчування. Користь бісквіта залежить від якості інгредієнтів, з яких випікають його.

Випечений бісквіт представляє собою пористу пишну легку й зручну для обробки заготовку, що є основою для найрізноманітніших тортів, тістечок і печива із кремом, фруктами, варенням, але й без начинок і обробки і випечений бісквіт просто посипаний цукровою пудрою, є собою цілком закінчений смачний виріб.

Користь бісквіта безпосередньо залежить від якості використовуваних інгредієнтів. Його можна включати в раціон дієтичного харчування. При поєднанні з корисними продуктами, бісквіт можна вживати в якості перекусу для отримання заряду енергії. Бісквіт використовують для виготовлення різних тортів і тістечок, а також ніжні коржі використовують для рулетів. Можна сказати, що бісквіт – це полотно, яке дозволяє створити величезну кількість шедеврів, просто включивши фантазію.

Урок виробничого навчання «Приготування бісквітного тіста. Бісквіт основний, рулет бісквітний» проведений у формі змагань. Група ділиться на дві команди: команда I - «Шарм», команда II - «Насолода».

Впродовж уроку команди змагаються в інтелектуальних конкурсах, демонструють майстерність, швидкість виконання робіт, вміння оригінального оформлення.

Урок проведений у такій формі дає можливість майстру виробничого навчання виявити учнів - лідерів, їх творчі здібності, оригінальність мислення.

На такому уроці учням цікавіше, вони демонструють креативність мислення, творчий підхід до виконання завдань, логічність у вирішенні проблемних ситуацій, вміння працювати в команді, бажання досягти кращих результатів.

Тема уроку: «Приготування бісквітного тіста. Бісквіт основний, рулет бісквітний»

Мета уроку:

навчальна: закріпити теоретичні відомості; формувати навички послідовного виконання процесу замішування бісквітного тіста та засвоєння знань про асортимент виробів з нього; навчити організовувати робоче місце; дотримуватись технології приготування тіста та виробів з нього з виконанням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки; проводити бракераж готових виробів та визначення їх на якість; розширити уявлення щодо особливостей приготування виробів із бісквітного тіста;

розвивальна: розвивати уміння культури оформлення готових виробів, спостережливості, пізнавальну активність, художній смак.

виховна: виховувати почуття співпраці в колективі, почуття гордості за обрану професію, прагнення до високих результатів у роботі, до професійного зростання, бажання отримувати нові знання та застосування їх у практичній діяльності; почуття відповідальності за випуск якісної продукції, бережливого ставлення до витрачання електроенергії, води, сировини;

Метод проведення: робота в командах, фронтальне (усне) опитування, конкурс, демонстрація правильних прийомів роботи.

Дидактичне забезпечення: план уроку, збірник рецептур страв та кулінарних виробів, інструкційні картки, презентація, навчальний відеофільм «Покрокове приготування бісквітного тіста та виробів з нього.»

Матеріально-технічне забезпечення: (ноутбук, мультимедійний проектор) виробничі столи, ваги, електрична плита, жарова шафа, посуд для приготування тіста та подачі, міксер, сито, духовна шафа, деко, ніж, кондитерський мішок.

Сировина: борошно, цукор, яйця, цукрова пудра, ванільний цукор, жир, молоко, кислота лимонна, какао, повидло.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування кондитерських виробів», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств

громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Облік та калькуляція», «Охорона праці», «Інформаційні технології».

Тип уроку: урок – змагання.

Місце проведення заняття – лабораторія кондитерів.

Тривалість заняття – 6 годин.

Хід уроку

I. Організаційна частина (5 хв.)

- перевірка наявності учнів на уроці (звіт старости групи);
- перевірка готовності учнів до уроку у відповідності до санітарних вимог (зовнішній вигляд, наявність спецодягу, дотримання правил особистої гігієни).
- перевірка наявності сировини, інструментів, тощо.

II. Вступний інструктаж: (45хв.)

Майстер в/н:

Сьогодні, як і на попередніх уроках виробничого навчання ми будемо удосконалювати свої практичні навички, застосовувати на практиці набуті теоретичні знання, вчитися співпрацювати, допомагати один одному. Будьте дуже уважні протягом уроку. Думайте, запитуйте, пропонуйте, бо шляхом до істини нам з вами йти разом.

Розпочинаємо урок виробничого навчання .

Тема сьогоднішнього уроку:

« Приготування бісквітного тіста. Бісквіт основний, рулет бісквітний».

На сьогоднішньому уроці ми повинні з вами закріпити та удосконалити теоретичні знання, практичні вміння та навички правильно виконувати технологічні прийоми при приготуванні ***бісквітного тіста, бісквіту***

основного, рулету бісквітного з дотриманням норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці, пожежної безпеки.

Важливість правильного технологічного процесу бісквітного тіста та приготування виробів з нього. Використання комп'ютерів під час занять значно підвищує мотивацію навчання, розвиває розумові й пізнавальні здібності учнів. Комп'ютер, все ж таки, не може і не повинен замінювати викладача, його необхідно поєднувати ж з іншими дидактичними засобами. Професійне навчання в ліцях зазвичай об'єднує традиційні та інноваційні технології навчання, бо тільки добре підготовлене заняття з належно опрацьованою комп'ютерною програмою забезпечує досягнення потрібного навчального ефекту.

Сьогодні ми проведемо урок у вигляді змагань.

Поділимо вас на дві команди:

Команда I - «Шарм»

Команда II - «Насолода».

На протязі всього уроку ви будете змагатись з командою суперника, заробивши бали знаннями, вмінням і швидкістю. Вам пропонуються п'ять конкурсів:

1 - конкурс - аналіз виробничих помилок "Знайди помилку";

2 - конкурс «Чи знаєте ви?» (капітани команд задають питання командам супротивника);

3 - конкурс «Тестові завдання»;

4 - конкурс контролю знань;

5 - послідовність технологічних операцій приготування бісквітного напівфабрикату.

В кінці заняття журі підведе підсумки конкурсів.

Повторення пройденого матеріалу на уроках теоретичного навчання.

I КОНКУРС «Знайди помилку»

Можливі дефекти	Причини виникнення
При замішуванні з борошном бісквітне тісто осіло.	Недостатньо або забагато збили яєчно – цукрову суміш; надто довго замішували тісто.
Бісквітне тісто осіло під час випікання.	Зарано відкрили піч і переставляли листи містами.
Бісквітний напівфабрикат з грудками не розмішаного борошна.	Борошно всипали все одразу; недостатній час замішували тісто.
Бісквітний напівфабрикат має закалець (ущільнені недостатньо пропечені ділянки м'якушки)	Недостатній час випікання і механічні струшування листів у перші хвилини випікання.
Бісквітний напівфабрикат щільний, мало пористий невеликого об'єму.	Використали борошно з великим вмістом клейковини(без додавання крохмалю); недостатній час збивання яєць; тривалий час замішували з борошном; тісто довго не випікалося; збільшено кількість борошна в тісті.

II КОНКУРС «Чи знаєте ви?»

КАРТКА ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ № 1

команда I

№ п/п	Запитання	Очікувана відповідь
1.	Які види бездріжджового тіста ви знаєте?	Тісто на млинчики, тісто для вафель, пісочне тісто, прісне здобне тісто, пряничне тісто, бісквітне тісто.
2.	Що є основною сировиною для бісквітного тіста?	Борошно, яйці, цукор.
3.	Які розпушувачі можна використовувати для бісквітного тіста?	Сода, амоній.
4.	Чим відрізняється бісквітне тісто від здобного тіста?	До здобного додають рідину: жир, сметану, розпушувач.

КАРТКА ПЕРЕВІРКИ ЗНАНЬ № 2

команда II

№п/п	Запитання	Очікувана відповідь
1.	При випіканні виробів поверхня розтріскана, вироби з закальцем, яка причина?	Висока температура випікання.
2.	Що входить до складу пряничного тіста, що надає йому особливого аромату?	Прянощі: кориця, гвоздика, перець духмяний, перець чорний, імбир, кардамон.
3.	Як називають тісто, до якого входить мед?	Пряничне тісто.
4	Що потрібно зробити, щоб у виробах не було запаху соди?	Погасити соду оцтовою кислотою або лимонною кислотою.

III КОНКУРС «Тестові завдання»

Для I команди

№п/п	Питання	Відповідь
1	Види посуду, який використовують для приготування бісквітного тіста.	a) Алюмінієвий b) Пластмасовий c) Скляний d) Нержавіючий
2	Перелікуйте сировину, яка входить в рецептуру бісквітного напівфабрикату.	a) Вода b) Сіль c) Яйця d) Молоко
3	Назвіть розпушувач бісквітного тіста.	a) Дріжджі b) Механічний c) Сода d) Амоній
4	Назвіть сорт муки, який використовують для бісквітного напівфабрикату.	a) 1 – сорт b) Крупчатка c) Вищий d) 2 – сорт
5	Як дозують муку при приготуванні бісквіта?	a) Поступово b) На початку c) До збивання d) Недодають

Для II команди

№ п/п	Питання	Відповідь
1	Назвіть температуру бісквітного напівфабрикату.	a) 200-300°C b) 240-270°C c) 220-240°C d) 180-210°C
2	Назвіть ароматизуючі речовини, які використовують для оздоблення бісквіта.	a) Тмін b) Імбир c) Ваніль d) Бад'ян
3	Тривалість збивання бісквітного тіста	a) 7-10хв., b) 10-12хв., c) 12-15хв., d) 20-25хв
4	Тривалість замісу бісквіта з борошном.	a) 5-10хв., b) 10-15хв., c) 20-30хв., d) 30-40хв.
5	Як з'ясувати готовність збитого бісквітного напівфабрикату, збільшення маси у ...	a) 7-8 р., b) 6-7 р., c) 8-9 р., d) 9-10р

IV КОНКУРС контролю знань

Запитання	Очікувана відповідь
Від чого залежить якість бісквітного напівфабрикату?	складу і якості сировини
Які найкраще використовувати яйця для приготування бісквітного тіста?	дієтичні чи свіжі, які мають високу піноутворюючу властивість
Що впливає на в'язкість і піноутворення яєць?	Підвищення t яєчної маси
Підвищує чи понижає піноутворюючу властивість яєчних продуктів під час збивання	підвищує
Під час інтенсивного збивання збільшується яєчно – цукрова маса в скільки разів?	(2,5-3 рази)
Чому бісквітне тісто замішувати потрібно швидко(до 30 секунд)?	щоб не зруйнувалися повітряні бульбашки, не осідало тісто
Якщо використовувати борошно з середньої або сильної клейковини при приготуванні бісквітного тіста, бісквітний напівфабрикат буде мати?	щільну, мало пористу консистенцію

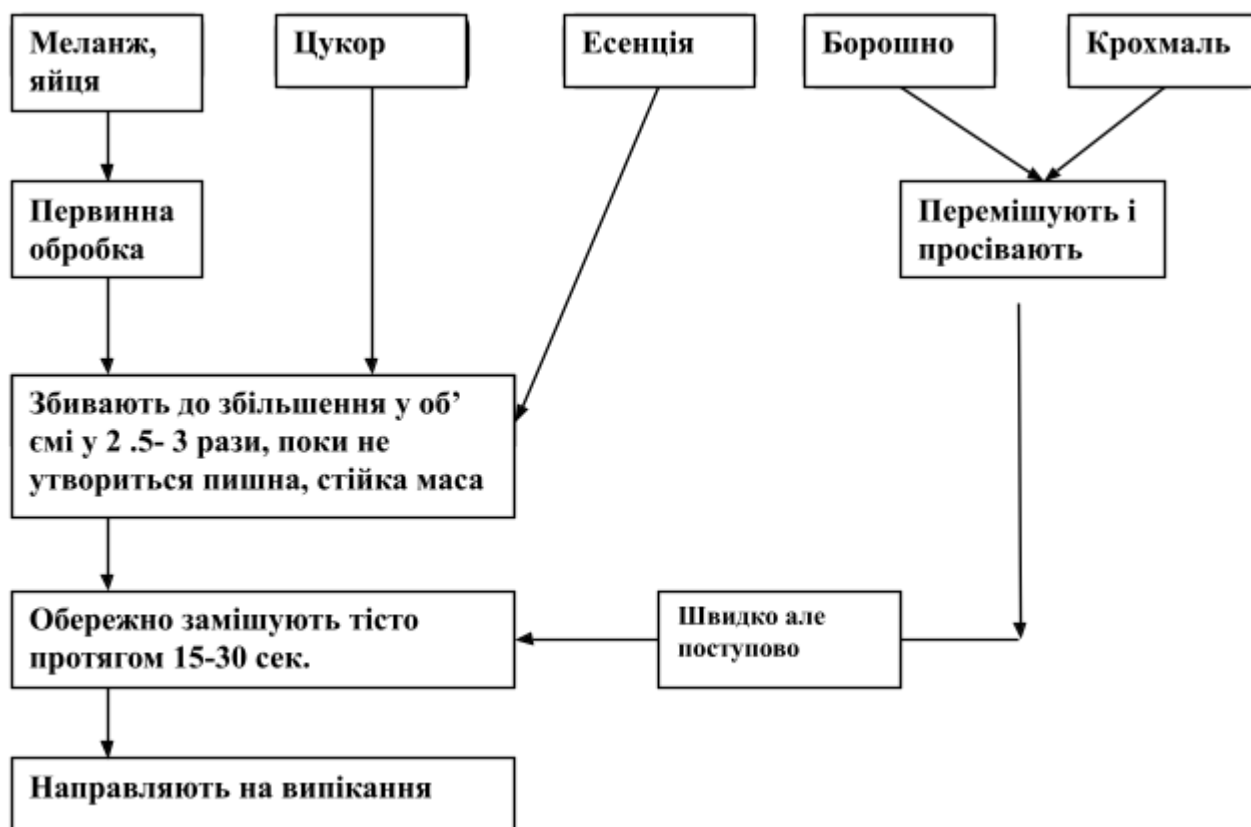
Майстер в/н - підводить підсумок.

Перерахуйте послідовність технологічних операцій приготування бісквітного напівфабрикату.

Майстер в/н: пропоную учням інструкційно-технологічне картки та технологічні схеми приготування бісквітного напівфабрикату, методом бесіди обговорює с учнями технологію приготування виробів. Майстер обговорює та пояснює учням послідовність робіт та відпрацювання нових трудових прийомів по приготуванню бісквітного напівфабрикату.

Використовуючи технічні засоби навчання: комп'ютер, мультимедійний екран показує послідовність технологічних операцій приготування бісквітного напівфабрикату.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ



Тема: « Приготування бісквітного тіста. Бісквіт основний, рулет бісквітний» - дуже важлива, бо без виробів з тіста не обходиться практично жодне застілля.

Історія бісквіту:

Бісквітне тісто — вид легкого тіста з пухкою, дрібно пористою структурою.

Угалицькій кухні на позначення бісквіту є ще слово – **цвібак**.

Бісквіт – це продукт у вигляді маленького плоского коржика, в *Північній Америці*, ще його можна назвати “печивом” або “крекером”.

Термін **бісквіт** також відноситься до *бісквітів типу сендвіча*, де шар крему або помадки затискається між двома коржами.



Ще в 15 столітті корабельні коки запасалися, в числі іншої провізії, так званим “корабельним бісквітом”. Основна його перевага в тому, що він довго не пліснявіє. Їли такий бісквіт в тривалих плаваннях всі, незалежно від статусу. Ось так, наприклад, згадує багатомісячне *плавання 1882* на кораблі “*Вакханка*” друг майбутнього короля *Георга V*, який разом з ним проходив службу:

Тижні і тижні на морі дуже монотонні, споживання одноманітної, іноді навіть нудотної їжі : солоне сало і корабельний бісквіт...



Втім, “грішив” офіцер на бісквіт даремно – “морські сухарі” витончені, поживні і дуже смачні. Просто за кілька місяців плавання вони неабияк набридали команді корабля.

Дивно, що при всій своїй поживності “морські сухарі” готували без додавання вершкового масла. Тому, коли говорять, що “*в класичному англійському бісквіті жиру немає*”, мають на увазі якраз його корабельний варіант. Втім, воно й практичніше, – яким би хорошим масло не було, але без холодильника воно не пролежить у трюмі корабля аж цілий місяць .

Королівські особи їли бісквіти не тільки посеред моря. Наприклад, бабуся *Георга V* – *всесвітньо відома королева Вікторія* – при всьому своєму

аскетичному способі життя, ввела моду на щоденне смакування найсвіжіших бісквітів з прошарками джему. До речі, з тих пір подібні бісквіти називають “вікторіанськими”. А коли з **1830 року в Англії з’явилася мода на “чай пополудню”**, “вікторіанські” бісквіти міцно вкоренилися в щоденному раціоні.



З 17 століття “королівські” бісквіти випікаються і у Франції, в Реймсі. Згідно з легендою, один пекар вирішив спекти залишки бісквітного тіста у вистигаючій печі. Вийшло печиво. Настільки повітряне та ніжне, що він насмілювався піднести його королівській родині, яка на той час якраз зупинилась у Реймсі. Їм сподобалось, і бізнес у пекаря пішов вгору.



Потім англійці “заразили” своїми бісквітами **Австралію**. В 1865 відкрився невеличкий намет **Arnott**, який зараз годує бісквітами всю країну і постачає їх ще в 40 країн світу. Цей намет швидко став частиною австралійської культури і тепер згадується в офіційній історії.



Складники:

До складу бісквітного тіста входять: борошно, цукор і яйця.

Для **масляного**

бісквіта додають вершкове масло.

Борошно використовується пшеничне, а для отримання сухішого, розсипчастого

виробу його змішують у пропорції один до одного з картопляним крохмалем. Класично співвідношення яєць, цукру та борошна наступні:

на 1 яйце — 30 г цукру, 25 г борошна.

Часто можна зустріти й іншу пропорцію: **вага яєць=вага цукру=вага борошна.**

Приготування:

Холодний спосіб

Спершу білки відділяють від жовтків і ставлять до холодильника. Жовтки розтирають з цукром до збільшення їх об'єму в 3 рази.

Увага! При занадто довгому розтиранні жовтків з них випаровується багатководи і виріб виходить твердим.

Білки збивають виделкою, вінчиком або міксером: спочатку повільно, а потім прискорюють темп. Добре збиті білки є білими, блискучими, пружними, їх об'єм збільшується в 4-5 разів, а піна пристає до вінчика і не випадає з перевернутого посуду.

Увага!

В недостатньо збитих білках утворюються повітряні бульбашки, які тріскають при розмішуванні тіста, внаслідок чого випечений виріб осідає та виходить твердим.

В занадто збитих білках стінки повітряних бульбашок затонкі й тріскають при випіканні, тому і в цьому випадку виріб опадає.

Білки вводяться в розтерті жовтки разом з борошном або іншими добавками. Ще краще додавати білки поступово, обережно перемішуючи масу знизу-вверх.

Тісто виливають до форми, попередньо вистелену папером для випікання і печуть при 180-200 С.

Гарячий спосіб

Гарячим способом частіше за все готуються масляні бісквіти, а також бісквіти з використанням яєць – одночасно і білків і жовтків – **меланжу**. Яйця (або меланж) з цукром збивають, поставивши посуд на водяну баню таким чином, щоб кип'яча вода внизу не досягала дна форми, в якій збиваємо тісто. Поступово збиваємо, а коли маса нагріється приблизно до 50 С, посуд знімають з бані і збивають масу до тих пір, поки вона не охолоне приблизно до 20 градусів.

Для збивання білків і розтирання жовтків не можна користуватися алюмінієвим посудом, тому що яєчна маса набуває сірого кольору та набереться непотрібних шкідливих властивостей.

Коли маса збільшиться в об'ємі в 2-3 рази і стане пухкою, додають решту інгредієнтів, вимішують, а потім випікають.

Перші 10 — 15 хвилин випікання не можна відкривати духовку, тому що від найменшого струсу або потрапляння холодного повітря, бульбашки потріскають, а бісквіт стане твердим.

Готовність бісквіту визначають, встроївши до нього тонку дерев'яну паличку. Якщо витягнута паличка залишилася сухою, то тісто можна вважати спеченим. Ще одним критерієм готовності є те, що тісто повинне відстати від країв форми.

Бісквітне тісто - найніжніша основа для тортів. Легкий повітряний бісквіт використовують для формування великої кількості кондитерських виробів – це не тільки торт, а й тістечко, пироги, рулети. Поєднуючи бісквіт з кремом, фруктами і свіжими ягодами, желе, горіхами, глазур'ю, джемом можна отримати найрізноманітніші кондитерські вироби.

Бісквіт вигідно відрізняється від інших видів випічки тим, що готові напівфабрикати можна заморожувати. Свіжоприготовлений бісквіт погано ріжеться, нерівномірно просочується сиропом, тому спочатку його слід витримати не менше 8 годин. Крім основних інгредієнтів в тісто додають апельсинову цедру, ванілін або ванільний цукор, горіхи, родзинки, мак, какао та інші наповнювачі. Всі продукти повинні бути однакової температури, бажано низькою (холодний спосіб приготування бісквітного тіста).

Борошняні вироби мають велике значення у харчуванні населення. Тісто та вироби з нього готують на кожному підприємстві ресторанного господарства, вони є окрасою як святкового, так й повсякденного столу.

Послідовність технологічного процесу приготування бісквіту основного та бісквітного рулету.

Покрокове приготування бісквіту основного та бісквітного рулету.

Інгредієнти для бісквіта:

- 180 г цукру
- 150 г муки

- 4 яйця
- 1 ч.л. ванільного цукру



Інвентар:

1. Ножі
2. Блендер або міксер
3. Миски
4. Лопатка кулінарна
5. Холодильник

Приготування бісквітного тіста.

Крок 1: Готуємо інгредієнти



Основний і найважливіший інгредієнт у нашому рецепті - це яйця. З них ми і почнемо. Для приготування м'якого і пишного бісквіта, необхідно збивати яйця окремо, а значить, промивши як слід кожне мильним розчином, акуратно розіб'ємо їх і зіллємо білки в одну миску, а жовтки в

іншу.

Миску з білками поставимо в холодильник на 10-15 хвилин охолоджуватися, так вони будуть легше збиватися.

Крок 2: Готуємо бісквітне тісто



Висипаємо в миску з жовтками 90 г цукру і з допомогою міксера збиваємо їх поки маса збільшиться в об'ємі приблизно в 2 рази.



Охолоджені білки дістаємо з холодильника і починаємо збивати, спочатку повільно, потім нарощуючи темп. Щоб вони краще взбивались, намагайтеся не торкатися міксером дна і стінок посуду. Білки потрібно привести у пишну і стійку піну. Коли така з'явиться, додамо решту цукру, щоб поліпшити структуру білкової маси. Збиваємо до тих пір, поки цукор не розчиниться. Можна замість нього використовувати цукрову пудру.

Міксер забираємо і починаємо просіювати в миску муку, акуратновимішуємо ложкою по напрямленню знизу вгору.

Крок 3: готуємо бісквітне тісто для випікання

Готове тісто виливаємо у таку форму, щоб бісквіт вийшов високим. Дно форми застелити кружочком пергаментної паперу. Бортики не змащувати.



Крок 4: відправляємо бісквіт в разігріту до 190-200 градусів духовку на 20-25 хв.



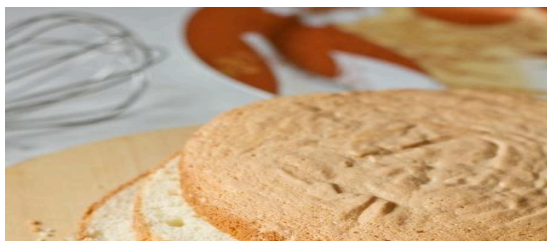
Головне правило при випічці бісквіта - не відкривати дверки духовки – тому, що сяде. Коли підійде час, вийняти форму и перевенути бісквіт на тарілку (решітку, полотенец) і дати остигнути.

Готове тісто можна випікати як бісквітні коржі для торта, формувати печиво, тістечка або робити іншу випічку.



Виконуючи всі правила бісквіт вийде високим і повітряним. Він може стати доброю основою для тортів, пирожених десертів.

Якщо пекти бісквіт у високій формі то можна розрізати на 3 коржі.





Корисні поради:

- Якщо Ви хочете отримати бісквіт темного шоколадного кольору, додайте в тісто пару столових ложок какао.
- Замість борошна можна використовувати панірувальні сухарі.
- При випіканні бісквіта не заглядайте в духовку хоча б перші хвилини 20хв, інакше бісквіт опадає і стає не таким пишним.
- Замість розпушувача можна використовувати соду, погашену в оцті.
- Щоб отримувати нові смаки з одного і того ж рецепту, можна додавати в тісто терту апельсинову або лимонну цедру, подрібнені горіхи і т.п.
- Білки не будуть збиватися, якщо в них потрапить трохи білка або жиру. Акуратно відокремлюйте білки від жовтків і використовуйте лише чистий посуд.

- Існує кілька способів приготування бісквітного тіста, наведений у даному рецепті називається "холодним".

- Крохмаль додають в тісто, щоб воно було ніжніше, проте можна замінити запропоновану частину крохмалю борошном або панірувальними сухарями.

Покрокове приготування бісквітного рулету

Це найпростіший варіант приготування рулету. Все, що нам знадобиться, – це яйця, борошно, цукор та густе повидло.

Інгредієнти:

- 3-4 яйця;
- цукрова пудра – $\frac{3}{4}$ склянки;
- таку ж кількість борошна;

1 крок - підготувати інгредієнти: склянка будь-якого повидла, бажано густої консистенції, яйця, цукор, мука.



2 крок: розігріти духовку до 170°C; взяти ємність для збивання, переконатися, що вона повністю суха.

3 крок: відокремити білки від жовтків, збити білки з цукровою пудрою.

4 крок: по одному ввести в тісто жовтки, не припиняючи збивати.

5 крок: всипати в тісто просіяне борошно, ретельно перемішати.



6 крок:вилити отримане тісто на деко, поверхню розрівняти ложкою і поставити випікати на 12 хвилин.



Готовність визначається візуально: тісто має підрум'янитися і трохи піднятися.

7 крок:готовий гарячий корж перевернути на чисту серветку, змастити повидлом і звернути (це зручно зробити за допомогою серветки).



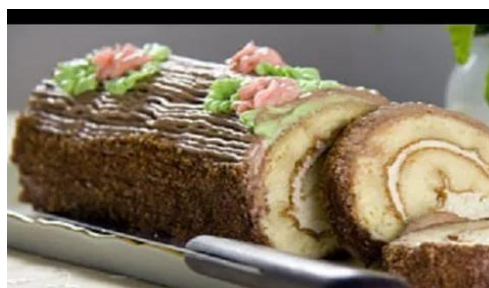
8

форму і за



крок:акуратно перекласти рулет на для подачі, вирівняти краї бажанням присипати цукровою пудрою.

Бісквітний рулет — це бісквіт, який завжди виходить. Ніжне і повітряне бісквітне тісто в поєднанні із густим повидлом або зі збитими вершками — це дуже смачно і дуже просто.



Видаються учням інструкційно-технологічні картки.

Інструкційно-технологічна картка № 1

Найменування виробу: «Торт бісквітний»

Вихід виробу в готовому вигляді

<i>№ п п</i>	<i>Найменування сировини</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Норма закладки брutto на 1 порцію</i>	<i>Норма закладки нетто на 1 порцію</i>	<i>Н.Ф.</i>	<i>Технологічні вимоги Н.Т.Д.</i>
1	Борошно	Гр.	152	150		Вся сировина відповідає технологічни м вимогам
2	Яйця	Гр.	308	287		
3	Цукор	Гр.	158	150		
4	Сік і цедра лимону	Гр.	5	3		
5	Крем	Гр.			398	
6	Вихід	Гр.			1800	

Технологія приготування: Білки відділити від жовтків і збити круту піну, додаючи цукор. Влити розтерті жовтки, вимішати. Всипати борошно, додати цедру і сік з лимона і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 40 хв. Коли знятий з форми корж остигне, порізати його на два шари і перекласти їх кремом. Верх і боки торта також змастити цим кремом і посипати кришками з

бісквіту або січеним арахісом, а посередині з крему зробити троянду. Троянду виготовити так: виріжте з бісквіту стержень у вигляді коржа, наколіть па виделку, візьміть у ліву руку і тримайте стержень низом догори. Правою рукою з кондитерського мішечка видушуйте пелюстки, обертаючи стержень. Готову квітку візьміть знизу двома пальцями, обережно витягніть виделку, підсуньте під квітку ніж і покладіть її на торт.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром і борошном, розвести їх вершками і запарити на плиті до консистенції густої сметани, не доводячи до кипіння. Окремо розтерти вершкове масло з 1 ст. ложкою цукру, додаючи по ложці охолодженого крему. Розтирати до утворення однорідної маси. Коли крем остигне, додати ванілін, сік і цедру з лимона, 1 ст. ложку коньяку.

Крихти для посипання приготувати так: з гарячого торта зняти тонкий верхній шар і підсушити його у духовці. Коли остигне, добре розтерти руками і посипати верх і боки торта.

Вимоги до якості: Тісто золотистого кольору, пухке, консистенція м'яка, підрум'янена кірочка. Смак відповідає закладеним інгредієнтам. Зверху оздоблення у вигляді троянди.

Інструкційно-технологічна карта

Назва страви «Рулєт бісквітний з джемом»

Сировина	Одиниця виміру	Для тіста		Для начинки		Н.Ф.	Вимоги Н.Т.Д.
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
Борошно	Гр.	103	100				

Яйця	Гр.	200	176				Вся сировина відповідає технологічни м вимогам
Цукор	Гр.	152	150				
Джем	Гр.			250	250		
Вихід	гр					825	

Матеріальне забезпечення: духовна шафа, стіл, посуд для замішування, сито, лист.

Технологія приготування: Збивати білки, поступово додаючи цукор, вимішати з жовтками, а потім з борошном. Цю масу викласти півтора-сантиметровим шаром на застелений промащеним папером лист. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв., стежачи, щоб не пересушити. Спечене тісто змастити джемом. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулета, який загорнути тим же папером.

Коли рулет остигне, розвинути його, посипати цукровою пудрою і порізати навкіс.

Вимоги до якості: Тісто золотистого кольору, пухке, консистенція м'яка, підрум'янена кірочка. Смак відповідає закладеним інгредієнтам. На розрізі добре видно начинку.

3. Поточний інструктаж (4 год. 30 хв.)

Майстер керує діяльністю учнів у процесі виконання вправ, відпрацювання навичок приготування виробів із бісквітного тіста.

Самостійна робота учнів.

Перед початком поточного інструктажу майстер проводить інструктаж з охорони праці, дотримування правил особистої гігієни, правил санітарії при роботі в цеху (**додаток**). Майстер звертає увагу учнів на економне використання сировини, електроенергії. Майстер розподіляє та закріплює учнів за робочими місцями в лабораторії кондитерів, пропонує організувати робочі місця та дає завдання на самостійне виконання робіт по приготуванню бісквітного тіста. Майстер ознайомлює учнів з критеріями оцінювання виконаних робіт, відповідно стандарту.

Цільові обходи робочих місць:

Перший обхід. Майстер проводить після розподілу учнів за робочими місцями, надає допомогу при налагодженні пристроїв, інвентаря, контролює чи всі приступили до роботи, чи не виникли організаційні труднощі при приготуванні бісквітного тіста. Перевіряє готовність організації робочих місць.

Другий обхід. З'ясовує, чи правильно організоване місце з приготування бісквітного тіста, правильність виконання трудових прийомів, дотримання правил техніки безпеки праці, раціональне використання сировини та інструментів. Індивідуально підходить до кожного учня.

Третій обхід. Перевіряє самоконтроль учнів, основну увагу спрямовує на виконання учнями самоконтролю при зважуванні сировини.

Четвертий обхід. Перевіряє правильність дотримання технічних умов у роботі при приготуванні виробів із бісквітного тіста, приймає й оцінює роботи.

П'ятий обхід. Перевіряє правильність проведення проміжного (між операційного) контролю. Контроль та оцінка якості робіт учнів, що заплановані на урок. Учні подають вироби із бісквітного тіста для дегустації, презентують вироби.

4. Заключний інструктаж (25 хв.)

Майстер виробничого навчання аналізує виконання учнями завдань, обговорює допущені помилки та оцінює роботу.

1. Підбиває підсумки про досягнення мети уроку всією групою та окремими учнями. Проводить аналіз критеріїв оцінок при приготуванні бісквітного тіста.

2. Відмічає учнів, які досягли вищого показника в роботі та відмінної якості виробу. Концентрує увагу на зв'язки теорії з практикою: « Практика не повинна бути відірвана від теорії, вона повинна опиратися на теорію».

3. Розглядаємо помилки та недоліки в роботі учнів і пояснюємо способи їх усунення. Проводимо органолептичні показники виробів.

4. Майстер виробничого навчання оцінює виконану роботу. При проведенні заключного інструктажу враховує правильність організації робочого місця, дотримання правил техніки безпеки, санітарії, гігієни, технології приготування виробів.

5. Майстер виробничого навчання дає домашнє завдання: **придумати оздоблення для бісквітних тортів і тістечок.**

Зайцев Т.Г. Кондитерські вироби .- с. 186- 194.

6. Прибирання робочих місць.

Додаток.

**ПАМ'ЯТКА ДЛЯ УЧНІВ З ОХОРОНИ ПРАЦІ
«Техніка безпеки при виконанні робіт кондитера»**

1. Одягнути спецодяг, волосся сховати під головний убір
2. Руки повинні бути чистими, без прикрас, нігті коротко обстрижені
3. Перевірити наявність і надійність посуду, приладів, інструментів, необхідних для виконання робіт
4. Правильно організувати робоче місце
5. Правильно користуватися міксером під час збивання яєць і цукру.

ПАМ'ЯТКА ДЛЯ УЧНІВ «БЕЗПЕЧНІ УМОВИ ПРАЦІ»

Перед початком роботи:

1. Правильно одягни спецодяг.
2. Не тримай в кишенях шпильок, скляних і інших предметів, що б'ються
3. Приведи в порядок робоче місце, не захаращуй проходів.
4. Оглянь інвентар, переконайся в його справності.
5. Включити жарову шафу для нагрівання, перевірити чи працює показник температури.

Під час роботи:

1. Правильно користуйся міксером .
2. Приймай заходи до прибирання пролитої рідини, упущених на підлогу продуктів.
3. Будь уважний під час роботи, не відволікайся сам і не відволікай інших від роботи.

Після закінчення:

1. Перевірте стан інструментів і пристосувань.
2. Приберіть своє робоче місце.
3. Приведіть себе в порядок.

Урок виробничого навчання -

урок - конкурс

на тему:

**«Приготування дріжджового
тіста та виробів з нього
(Коровай Подільський Р.к.)»**



**Розробила:
майстер в/н
Галюк Л.В.**

Вступ

З давніх-давен на Україні дуже шанобливо ставились до хліба. Тому хліб став незмінним атрибутом всіх обрядових свят. Особливо красивий обрядовий хліб – калачі і короваї. Вони знайшли своє застосування у весільному обряді. Без короваю не існує жодного весілля. Випікання короваю має також свій обряд. Кожна гілочка, квіточка, шишка, які прикрашають коровай знайшли своє пояснення у народознавстві українського народу.

Коровай – це певний оберіг молоді сім'ї, побажання і настанова молодим на майбутнє життя. Тому випіканню короваю приділяли дуже велику увагу. По тому, як спікся коровай, ставили прогнози на майбутнє життя. До печення короваю запрошували жінок з хороших дружніх сімей, де панувала злагода і любов. На замішування короваю кликали вродливих, розумних і кмітливих дітей, щоб майбутня сім'я мала своїх не менш вдатних діток. Дітей обдаровували солодким (цукерками, печивом), щоб життя молодих було солодким.

У різних регіонах України був свій коровай, він відрізнявся за зовнішнім виглядом, але всі вони мали одне сакральне значення – молода сім'я мала бути гарною, як цей коровай, багатою, як величина короваю, а часто він був кількох ярусний і ніс у собі всі ті побажання, які дала їм громада, прикрашаючи цей коровай.

Оздоблення, яке було нанесено на коровай, дихало чистотою помислів, побажанням добра і добробуту, доброго здоров'я і краси майбутньому подружжю. Коровай – обрядовий хліб України і в ньому живе чистота української душі.

Тому смію надіятись, що даний урок з відображенням обряду випікання короваю, відтворенням і поясненням кращих традицій прикрашання короваю на Поділлі дає змогу привити учням любов до рідного краю, його обрядів і традицій, розвиває естетичні смаки.

Крім того на уроці була присутня викладач української мови і літератури, яка розповіла учням про значення кожного елементу прикрашання Подільського короваю, зауважила, що коровай містить в собі побажання молодій парі і впливає на їх подальше життя. На уроці були використанні п'ять видів прикрашання короваю, виконані обрядові пісні, запрошені коровайниці поділились своїми секретами випікання короваю.

Учням вдалося гарно засвоїти і запам'ятати обряд, краще вивчити традиції свого народу, навчитись правильно прикрашати Подільський коровай, вникнути в секрети його замішування і випікання, збагатити свої знання з історії і традицій рідного краю. Крім того вони вивчили обрядові пісні і традиції, що в їх майбутньому житті дасть світлі пагони відродження культури Поділля.

Урок проведений у вигляді конкурсів між двома командами, це дає змогу стимулювати учнів краще проявитись, показати високі вміння та навички, боротись за перемогу.

Тема уроку: «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього (Коровай Подільський - Р.к.)»

Мета: навчальна: закріпити набуті навички по замішуванню, оформленню і випіканню Подільського короваю з використанням елементів народознавства.

виховна: вивчення духовного спадку українського народу. Відродження традицій і обряду випікання Подільського короваю.

розвиваюча: розвивати креативне професійне мислення учнів, інтелектуальні здібності та професійна інтерес до вивчення менталітету українського народу.

Методи проведення: використання інформаційно-комунікаційних технологій, самостійна пошукова робота учнів, використання елементів модульної системи навчання.

Тип уроку: Урок –конкурс.

Хід уроку

I. Організаційна частина - 3-5 хв.:

1. Перевірка наявності учнів.

Вимоги з охорони праці на початок уроку

- Одити спецодяг, перевірити, щоб не було звисаючих кінців, рукави закатати вище ліктя, волосся заправити під косинку.

- Робоче місце звільнити від сторонніх предметів, забезпечити достатнє освітлення

3. Перевірка зовнішнього вигляду учнів

4. Перевірка готовності учнів до уроку

II. Вступний інструктаж - 45 хв.:

1. Оголошення теми і мети уроку.

Тема сьогоднішнього нашого уроку: «Відродження традицій і обрядовості при випіканні Подільського короваю». На сьогоднішньому уроці

ви повинні закріпити набуті навички по замішуванню, оформленню і випіканню Подільського короваю з використанням елементів народознавства, розвивати креативне професійне мислення, інтелектуальні здібності та професійний інтерес до вивчення менталітету українського народу.

2. Мотивація навчання:

Цей урок проводиться на матеріалах дослідницької роботи групи по вивченню звичаїв випікання короваю на Поділлі.

Було опитано 12 коровайниць, зібрано рецепти приготування ними ритуального хліба, зокрема, короваю. Апробовано дані рецепти і найкращий з них підібраний на сьогоднішній урок.

Щодо оздоблення короваю, то воно проводиться у традиційному стилі Поділля. Сучасний коровай на Поділлі відрізняється від традиційного короваю саме оздобленням.

Зверніть увагу на екран: коровай оформлений мастикою, білковою масою з желатином і в традиційному стилі: прісним і дріжджовим тістом.

Коровай, оформлений мастикою





**Коровай,
оформлений
білковою
масою з
желатином**



Коровай, оформлений прісним і дріжджовим тістом

На сьогоднішньому уроці ми будемо готувати саме такий традиційний український коровай.

Ви повинні прикрасити коровай прісним і дріжджовим тістом.

Традиції оформлення короваю нашого народу направлені були на побажання добра, любові, радості, продовження роду.

Теперішні короваї, які випікають не дома, які лишені магічної сили давнини, не передають молодій парі ті всі побажання єдності, любові до рідного краю, до його традицій.

І присутні на весіллі, швидше, як ритуальний хліб, ніж як оберіг майбутньої сім'ї, продовження її роду і традицій.

Весь урок буде проводитись у вигляді конкурсів. Учні діляться на дві команди, а майстри виробничого навчання виступлять суддями і оцінять їх роботу по такій шкалі:

1 конкурс «Безпека праці»	-5 балів
2 конкурс «Екскурсія по історії оформлення Подільського короваю»	- 5 балів
3 конкурс « Повторилки»	- 10 балів
4 конкурс «Викладання тіста у форми»	- 15 балів
5 конкурс «Естафета»	- 10 балів
6 конкурс «Краще оздоблення короваю»	- 30 балів
7 конкурс «Психологічна розгрузка	- 10 балів
8 конкурс «Вирішення виробничої ситуації»	- 10 балів
9 конкурс «Виконання тестових завдань»	- 10 балів
10 конкурс «Презентація короваю»	- 20 балів
ЗАГАЛЬНА СУМА	- 125 балів



А зараз команда представить себе:

1-ша команда називається - «Насолода» тому, що наша команда готує дуже смачно і ми вмілі.

2-га команда називається «Кондитер Поділля» - тому, що ми дуже гарні кондитери на Поділлі.

1 конкурс «Безпека праці»

(максимальна кількість балів - 5 балів).

Умови конкурсу: назвати основні правила техніки безпеки під час уроку виробничого навчання.

Кондитер повинен дотримуватися наступних правил безпеки праці:

1. Перед початком роботи впевнитися в справності електрошафи і інших електричних приладів і їх заземлення.
2. Не торкатися відкритими частинами тіла до поверхонь, які нагріті.
3. Перевірити наявність дерев'яного щита або резинового коврика коло електрошафи. Впевнитись у справності кріплення ручок електрошафи.
4. Перевірити справність терморегуляторів.
4. Не допускати проливання жиру, чи інших рідин на дно чи стінки електрошафи.
5. При виникненні непередбачених ситуацій при роботі з електрошафою потрібно терміново відключити її від електромережі і, поставити до відома майстра в/н.
6. Не носити зайвих предметів в кишенях спецодягу.
7. Ніж передавати ручкою



вперед.

9. Вироби з електрошафи виймати сухим рушником або рукавицею.

10. Не користуватись пошкодженими розетками

12. Робоче місце звільнити від сторонніх предметів

2 –ий конкурс «Екскурсія в історію оформлення Подільського короваю»

(максимальна кількість балів -5 балів).

- Умови конкурсу: прослухавши розповідь викладача української мови і літератури Наталії Іванівни Земляк про традиції прикрашання Подільського короваю з використанням матеріалів народознавства, ви повинні дати правильну відповідь на поставленні запитання.



КОРОВАЙ

Подільський край завжди славився цікавими народними святковими традиціями, які зберігалися і передавалися з покоління в покоління. І наше село не виняток, тут також є свої неповторні весільні обряди випікання короваю.

Що ж таке коровай, який супроводжує життя людей ще з язичницьких часів? Насамперед відзначимо те, що коровай випікали з борошна, а воно в давні часи діставалося неймовірно важкою працею. Хороший урожай означав прихильність богів до чесного трудівника, звідси і глибокий сенс весільного короваю: він служив нагадуванням молодій сім'ї, що тільки завдяки невтомній праці можна жити благополучно й сито. Не випадково і кругла форма - коровай є символом шанування верховного бога, даруючи життя всьому суццюму, Бог -Сонце.

Недарма в народі говорять: «Допоки сонце у небі хлібиною І поки сонцем хлібина у нас на столі В народу буде духовна потреба У тім короваї, щоб йти по землі. Якщо зазирнемо у підручник з історії - дізнаємося, що коровай - це обрядовий хліб на весіллях у всіх слов'янських народів . На думку вчених, випікання короваю - залишки первісного поклоніння силам землі.

Цей обряд являє уривок стародавнього релігійного культу, що заховався в ритуалі українського весілля в дуже виразному і непорушному вигляді. Коровай це священний хліб, що має дуже велике ритуальне значення і що, без жодного сумніву, фігурував як жертвна річ. Щодо етимології самого слова, то одні гадають, що воно походить від російського слова «кроить», по-українському краяти, а інші вважають, що воно походить од санскритського кореня, чинити; санскритське слово означає рід пирога. В усіх релігійних культурах жертва хлібом замінила собою жертву худобою. Звідси впливає ще одна версія походження від старослов'янської кров, корова.

Коли готували весільний коровай, співали пісні, прикрашали його. До речі, на весілля пекли багато видів весільного хліба: коровай, дивень, теремок, гільце, лежень, полюбовники, шишки, гуски, калачики, кожний з яких виконував специфічну обрядову функцію і виготовлявся з дотриманням певного ритуалу - сценарію. Кожний з весільних хлібів мав своє призначення: з короваєм ішли на весіллі до молодого чи молодої, із шишками й калачем запрошували на весілля, голубок і гусок дарували коровайницям. Але сьогодні ми будемо говорити лише про коровай. Пекли його в будинку молодої, у родичів або ж в обох молодих. Нерідко в цьому ритуалі брали участь родичі з обох боків, символізуючи єднання родин, а також спеціально запрошували заміжніх жінок коровайниць (їх просила мати молодої, або іноді запрошують їх через посередництво якої-небудь родички чи іншої жінки; її звать прохальницею). Ці жінки приносили із собою борошно, яйця та інші продукти потрібні для короваю. Вважалося гарною ознакою, якщо коровайниць була непарна кількість.

ШИШКИ-назва походить від його схожості із сосною шишкою. Сосна ж у народних віруваннях українців була символом життєвої сили, плодючості і в той же час слугувала оберегом від нечистої сили.

Шишка цього дерева завдяки своїй формі уособлювала чоловічу силу, потенцію.

ДУБОВІ ГІЛКИ - символ Перуна, чоловічої сили і перемоги. У дуба - найширша, універсальна влада над хворобами.

ЧЕРВОНІ ТРОЯНДИ(«ружа», «рожа», шипшина, мальва, іноді рута) - це квітка Богині Лади покровительки сімейного життя, опікунки гармонії, ладу у Всесвіті, матері двох першопочатків життя Лелі (Води, жіночності) і Полеля (Вогню, мужності). Голову Лади завжди прикрашає вінок із троянд. Шанування Матері Лади благословляє жінок на легке народження здорових і щасливих дітей.

Чим більше у квітки пелюсток тим більше буде дітей у родині (квітка мала стояти у центрі короваю), а щоб посилити магічну силу орнаменту на короваї квіти навмисне фарбували у червоний колір.

ГВОЗДИКИ, ВАСИЛЬКИ - чоловіча квітка, символ нежонатих хлопців.

ЛЕБЕДІ - символ подружнього щастя, повинен бути прикрашений трояндами.

ДВА ГОЛУБИ - любов та згода, але птахи мали обов'язково дивитися один на одного, в іншому випадку символ невдалого кохання, розлуки назавжди.

КВАДРАТ - символ Землі, узор в квадраті - це земне життя людини.

РОМБ - Всесвіт, узор трактується як єднання людини з світом. Узори в ромбі - це життя у Всесвіті. (А ще символ повітря, як стихії).

КІЛЬЦЯ І ЗАВИТКИ по колу замикали дві символічні побажання магією сонця.

ОДИН-це «альфа і омега» долі, перший поштовх, за яким можна судити про кінець

ДВА - парність і є одним із пара-значень числа «два»

ТРИ - боротьба та єдність протилежностей, Символ Тройці.

ЧОТИРИ- чотири сторони світу, дворазова парність. Кругів обхід з центром: сонце попереду, місяць збоку, Божа Матір (зірка) позаду, а голе зернятко на долоні, тобто посередині. Ромб з крапкою посередині - насіння в полі, плід в утробі, священний центр у всеохоплюючому просторі.

СІМ- системність, справедливість, закон, доля. Подвійна цифра: дає випробування і нагороду. Символізацію числа «сім» біофізики виводять з властивостей людської пам'яті: сім знаків - максимальний об'єм «миттєвого» усного запам'ятовування та відтворення. Оскільки раніше все запам'ятовували і передавали усно, то, очевидно, саме цим пояснюється стабільне значення «семи» як усієї можливої кількості, дуже багато. Велика родина.

У такій формі рідні та близькі підносили весільне послання молодим, і в ті часи його можна було прочитати без жодних проблем.

Особливе значення надавалося і розмірам короваю: він не повинен бути занадто великим щоб не викликати гнів богів хвастощами, але й не мав бути маленьким - щастя в домі має бути в міру, надмірність так само шкодить, як і недостатність

у деяких районах запрошували парне число жінок: щоб молоді все життя прожили в парі.

Зібрані, щоб місити коровай, молодиці, яким доручено цю працю, починають з того, що завітчуються барвінком та миють руки, голову покривають хусткою й надягають натільний хрест. Потім вони, співаючи, просять старосту, щоб він благословив їх розпочати працю. Насипають муку в ночви, додають води, а часом і горілки, щоб коровай був веселий, а після того перекладають тісто з ночов у діжу, де його місяць. Часто починала заміс мати молодого або молодої.

Замішуючи тісто, обов'язково потрібно читати молитви (наприклад, «Отче наш» і «Богородицю»). Існувало повір'я, що вдало спечений коровай принесе молодим щастя, той, що тріснув, передвіщає розлучення, а покручений - злу долю. Тому коровайниці «догоджали» короваю приказками, піснями і молитвами.

Все дійство супроводжувалося піснями в яких просилося Спаса благословити роботу:

Сам Бог коровай місе, Пречистая світе,

Янголи да водуносять,

Миколая на поміч просять.

СИМВОЛІКА

Весільний коровай неодмінно прикрашався візерунками з тіста. Символіка візерунків також мала постійне значення. Ці символи - коди беруть свій початок ще з дохристиянських часів.

Коровай оздоблюють зображеннями сонця, місяця, голубів, випечених з тіста, а також символічним світовим деревом.

КАЛИНА - символ слов'янського роду.

ЛОЗА, ВІНОГРАД - символ сім'ї і карми, для жінки - достаток і багатство,

плодючість. Для чоловіка - батьківство, народження хлопчиків, продовження роду.

СОНЯЧНА СВАРГА - символ удачі і благословення Сварога. Знак щастя, духовного чи матеріального розвитку (в залежності від сторони кручення). У перекладі давньоіндійської мови (санскриту) воно означає «рай Індри». У західних регіонах його вимовляють як свастя, щастя.

За давньослов'янською міфологією, богом вогню був Сварог - прабог усіх богів, владика світу. Його знамено - це хрест - сварга, тобто сонячний диск, від якого відходять у чотири сторони світу рівнобічні промені, а сонечко, як ми знаємо, завжди обертається.

А ще правостороння свастика символізує перемогу світлих сил над темними, а лівостороння, навпаки, темних над світлими. Саме тому фашистка свастика є лівосторонньою.

ХМІЛЬ — ломана лінія з виступами і рисочками, а без виступів «вуж» - символ гнучкості.

До короваю ставились з повагою. Обдаровуючи гостей короваєм, говорили: «Даруємо Вам той дар величний, коровай пшеничний».

Коровай був прикрасою весільного столу як символ статку і щастя, а наприкінці весілля його розрізали й пригощали всіх гостей.

Ви прослухали розповідь, а зараз дайте відповідь на питання:

1. Про що нагадував молодій парі коровай?

Відповідь: Що тільки завдяки невтомній праці можна жити благополучно і сито.

2. Символом чого вважалась калина?

Відповідь: Калина - символ слов'янського роду, символ чистоти і дівочої цноти, дуже працелюбного і морально - чистого народу.

3. Чому на короваї обов'язково були присутні ружі - троянди?

Відповідь: Це квітка богині Лади, яка вважалась покровителькою сім'ї. Вона символізує вічну любов і продовження роду. А ми знаємо, що весілля без кохання і сім'я без дітей позбавленні всякого життєвого сенсу.

4. Чому навкруги короваю робили своєрідну огорожу з завитків та косичок?

Відповідь : Цією огорожею, як магією сонця по колузамикали всі символічні побажання молодим.

3 конкурс «Повторилки»

(максимальна кількість балів -10 балів).

Умови конкурсу: повторити вивчений матеріал на уроках теоретичного навчання (дати правильну відповідь на поставленні питання):

1. Назвіть способи приготування дріжджового тіста.

Відповідь: опарний і безопарний.

2. Яких властивостей набуває дріжджове тісто внаслідок бродіння?

Відповідь: Пружності, розтяжності, еластичності, приємного смаку, пухка структура, проходить розкладання ферментів з складних на прості, молочна кислота, яка утворюється в процесі бродіння надає тісту приємного смаку.

Набрякання білків зерен крохмалю і досягання тіста, за рахунок чого об'єм збільшується в 2-3 рази.

3. Для чого проводять обминку тіста?

Відповідь: Тісто збагачується киснем, відновлюється процес бродіння, створюється більш рівномірна пористість тіста.

4. Від чого залежить тривалість випікання дріжджового виробу?

Відповідь: Від маси, форми, вологості виробу, від температури жарової шафи.

Великі вироби випікаються повільніше, ніж дрібні, тому їх треба випікати при зниженій температурі 180 °-220°C

5. Як готують опару і як визначити її готовність?

Відповідь: Беремо 60-70% рідини; + 100% дріжджів; + 35 -50% борошна; + 4 % цукру від маси борошна, все ретельно перемішуємо.

6. За якими зовнішніми ознаками визначають кінець бродіння дріжджового тіста?

Відповідь: Тісто збільшується в об'ємі у 2 - 3 рази, опукла і гладка поверхня, тісто має приємний спиртовий запах. При легкому натисканні на поверхні тіста залишається слід, який повільно вирівнюється.

7. Тісто не підходить, або процес бродіння проходить не достатньо інтенсивно. Вкажіть причини і способи виправлення?

Відповідь: Тісто не підходить, ввести нові дріжджі у трьох випадках:

Якщо мало дріжджів, (добавити дріжджі) або зіпсовані дріжджі (звести нові дріжджі).

Якщо температура тіста нижче 10°C (підігріти тісто до 30°C). Якщо температура тіста вище 50°C(охолодити тісто до 30 °C).

8.Випечений виріб на поверхні має тріщини. Назвіть причину, що викликала цей недолік.

Відповідь: Не добре вистоялося тісто, або температура шафи була дуже висока, що утворило швидко тверду кірочку, а за рахунок величини виробу температура тіста в середині виробу була нижчою 50 °С що дозволило дріжджам ще бродити і збільшувати об'єм виробу.

4 конкурс «Викладання тіста у форми»

(Максимальна кількість балів -15 балів).

Умови конкурсу: вміло, правильно та ефектно викласти тісто для короваю у форми.

На сьогоднішньому уроці ми даємо вам проявити свою професійну кмітливість і фантазію, створити не просто кондитерський виріб, а створити магію майбутнього сімейного життя парі, якій ви випікаєте коровай.

В ньому ви повинні закласти ваші побажання молодому подружжю. А в кінці уроку ви охарактеризуєте свій коровай і розкажете нам, що саме при допомозі символів ви побажали молодій парі.

Тепер прошу кожну команду взяти своє тісто, відділити від нього $\frac{1}{3}$ на прикраси і виложити решту тіста згідно обряду в форму.

Команда « Насолода» викладає тісто, на дно ставить хрест, на кінцях хреста копійки між кінцями сипле зерно, характеризуючи, це так:

Хрест - Господнє благословення,

копійки - щоб молода пара жила завжди в достатку

зерно - щоб завжди був хліб в їхній оселі.

А поверх хреста ставить круглий шар, а потім накриває його листом з решти тіста, супроводжуючи це викладання піснею:

Добру долю і багатство мати



Побажала тобі рідна мати.
Вже зернятка в коровай кидають,
Вже барвінок на вінок збирають.
Ой ходила Машенька ходила,
Коровайниць любонько просила.
Ой приходьте до рідної хати
Коровай Марусеньці вчиняти.
Ой ти вийся, барвіночку, дрібненько,
Короваю, вдайся рівненько.
Прощайся, Марусенько, з хлопцями,
Короваю, вкрийся квітцями.

Команда «Кондитер Поділля» (ставить на дно короваю круглий шар з тіста-характеризуючи це так, щоб завжди був хліб на столі, посипає кругом нього маком, щоб рід був великим і дружнім, і щоб було багато діточок. Потім накриває його листом з решти тіста, супроводжуючи це піснею:

Ой у лузі калинонька,
На ню вітер віє,
Любить козак дівчиноньку,
Заняти не сміє.
Ой він її не займає,
Бо сватати має.
Як ми коровай місили,
Із Дністра воду носили,
Не так із Дністра, як з криниці,
Місили коровай сестриці.

Ой місили коровай, місили,
Із Дністра водицю носили,
із Дністра та із тої ріки,

Замісили коровай навіки.

5 конкурс «Естафета»

(максимальний бал цього конкурсу - **10 балів**).

Умови конкурсу: кожна команда ділиться дві частини. Перша частина команди, тобто кожен з трьох учнів, який входить в цю пів-групу повинен зробити троянду з тіста, яке лежить перед вами, послідовно. Тобто починає перший учасник, закінчивши свою роботу швидко ставить свою троянду перед другим учасником, а той в свою чергу, починає робити другу троянду, і закінчивши свою роботу також ставить свою троянду перед третім учасником і третій робить те саме. Друга половина пів-групи таким же способом робить по два листочки, і чия команда скоріше закінчить свою роботу, старанно, красиво, дотримуючись правил безпеки праці, гігієни, санітарії, та вийде переможцем.



6 конкурс «Краще оздоблення короваю»

(максимальний бал цього конкурсу - 30 балів).

Умови конкурсу: вам було дане домашнє завдання піти до коровайниць і зібрати найкращі пісні, які виконуються під час оздоблення короваю.

А зараз - кожна команда оздоблює свій коровай в супроводі з піснею, а наше журі візьме до уваги і ваше оздоблення, і пісню, і побажання молодим своїми витворами, і оцінить вашу працю.

Команда «Насолода» супроводжує оздоблення короваю піснею:

Ой вийду я на горбочок,
Крикну на родиноньку,
Сходься роде,
Сходься близький і далекий,
Убогі і багаті,
Сходьтеся до хати,
Коровай квітчати.



Команда «Кондитер Поділля» супроводжує оздоблення короваю піснею:

Засвіти Боже із раю
Нашому короваю,
Щоб було виднесенько
Вбирати гарнесенько.
Короваю-раю,
Я ж тебе квітчаю.
В рожевії квіти,
Щоб любились діти.



7 конкурс «Психологічна розгрузка»

(Максимальна кількість балів - 10 балів).

Умови конкурсу: продемонструвати домашнє завдання.

Команді «НАСОЛОДА» було дане домашнє завдання: відтворити традиції обмивання рук після замішування короваю.

Ой коровайниці-подруженьки,
Мийте рученьки тай білесенькі,
Будем діженьку колихати,
Ще й матусеньці співати.
Дякую тобі, матусенько,
Що будила мене ранесенько,
До порядочку все навчала,
Коровай мені замісила.

Коровайниці з діжею танцюють кругом матері.

Співають:

Ой тепер ти висока,
Ой тепер ти широка,
Ой тепер ти рада стала,
Короваю дочекала.
Ой піч стоїть на стовпках,
А діжу носять на руках,
І цілуйтеся і милуйтеся,
Хорошіі коровайниці

Ставлять діжу на ослін, миють руки і через неї цілуються навхрест.

Команді «КОНДИТЕР ПОДІЛЛЯ» було дане домашнє завдання: відтворити благословення до саджання короваю в піч.

Саджають коровай і говорять:

У щасливому місці короваю сісти,

Благослови, Боже, і, батько, і, мати,-

Богблагословить.

Коровай у піч саджати,

Благослови, Боже, і, батько, і, мати,-

Бог благословить

Потім співають пісню:

Під віконцем червона калина похилилася,

Ой чого ж ти, молода дівчино, зажурилася,

Дочекалась короваю, дочекалася,

Вся родина, вся родинонька зібралася.

Подивіться на той дар величний,

Як саджають коровай пшеничний.

Вже батенько червінці виймає,

Мати Божа хай благословляє.

Наша піч регочеться, бо короваю їй хочеться,

Наша піч усміхається, короваю сподівається.

А червінь моргає, іскри посипає

На той дар величний, коровай пшеничний.



8 конкурс «Вирішення виробничої ситуації»

(Максимальна кількість балів -10 балів)

Умови конкурсу: виправити виробничу ситуацію.

Команда «Насолода»

1. Ви змісили тісто і воно не підходить - що робити?

2. В зв'язку з неуважністю кондитера в тісто була введена надмірна кількість цукру, внаслідок чого тісто виявилось дуже солодким і не підходить.

Команда «Кондитер Поділля»

1. На виробництві було замішане тісто, але в зв'язку з тим, що вимкнули електроенергію і не було можливості його випекти воно перебродило і стало кисле.

2. Через те, що в кондитерському цеху була низька відносна вологість й посуду з тістом не накрили на поверхні тіста утворилася суха кірочка.

Рішення ситуацій.

1. Тісто може не підходити в трьох випадках:

А. якщо зіпсовані дріжджі. - (ввести нові дріжджі).

Б. якщо температура тіста опустилася нижче 10 °С і тісто не підходить (підігріти тісто до 30°С)

В. якщо температура тіста становить понад 55 ° С. і воно не підходить (охолодити до 30° С і ввести нові дріжджі).

2. Замісити нове тісто без цукру і з'єднати з солодким тістом.

3. Замісити нове тісто без дріжджів, використовуючи як закваску перекисле тісто.

4. Змочити поверхню тіста водою і накрити тісто вологою серветкою.

9 конкурс «Виконання тестових завдань»

(максимальна кількість балів -10 балів).

Умови конкурсу: виберіть відповідь на питання, яку ви вважаєте правильною і поставте відмітку напроти неї.

Команда «Насолода»

1. Скільки % борошна використовується для приготування опари?

- A. 10-15%
- B. 35-50%
- B. 60-75 %

2. Визначення готовності бродіння опари.

- A. поверхня гладенька
- B. поверхня зморшкувата
- B. багато бульбашок на поверхні.

3. Скільки % рідини, передбаченої рецептурою використовують для приготування опари?

- A. 20-40%
- B. 60-70%
- B. 80-90%.

4. Скільки % дріжджів, передбачених за рецептурою використовують для приготування опари ?

- A. 50%
- B. 100%
- B. 80%

5. Яка повинна бути температура рідини для приготування опари ?

- A. 50-70°C
- B. 35-40°C
- B. 10-20 °C

6. До якого з цих тіст потрібно найбільше дріжджів?

- A. не здобне
- B. здобне
- B. середньої здобності

Команда «Кондитер Поділля»

1. Від чого залежить час випікання дріжджових виробів?

- А. від маси виробів
- Б. форми виробів
- В. температури випікання.

2. За скільки хвилин перед випіканням вироби з дріжджового тіста змащують яйцем?

- А. 5-10 хв. Б. 30-40 хв. В. 20-20 хв.

3. Для чого проводять обминку тіста?

- А. відновити процес бродіння.
- Б. збільшити густину тіста
- В. збільшити кількість вуглекислого газу в тісті

4. Яке тісто готують без обминок?

- А. слабкою клейковиною.
- Б. густої консистенції
- В. сильною клейковиною

5. Що впливає на розмір упікання виробів?

- А. температура випікання і час випікання
- Б. час розстоювання тіста
- В. маса виробів

6. Як визначити готовність випеченого виробу?

- А. за кольором скоринки, структурою м'якушу зовнішнім виглядом.
- Б. товщиною з коринки яка утворилася.
- В. за запахом виробу.

10 конкурс «Презентація короваю»

(максимальна кількість балів – 20 балів)

Умови конкурсу: презентувати коровай)

Команда « Насолода»

Візерунки з тіста на нашому короваї означають щасливе сімейне життя молодої пари в достатку і мирі при доброму здоров'ї, без залежності від усякої негативної енергетики і нечистої сили.

Шишки означають оберіг від дії на сім'ю негативної енергетики і нечистої сили і вони ж підсилюють чоловічу силу і життєву силу сім'ї.

Чоловічі квіти гвоздики символізують подружню вірність сильної статі, її добрий розум і розсудливість.

Колосся посилає магію достатку, щоб наші молоді і їх сім'я жили у достатку.

Ружі на короваї символізують плодючість її, палку і вірну любов.

Іншими словами можна сказати: «В мирі і любові злагоді та достатку, при доброму здоров'ї в красному роді, бажаємо молодим благих та довгих літ. Молодій парі многая літа».

КОМАНДА « Кондитер Поділля»

На нашому короваї присутні в оформленні ружі, як символ дівочої чистоти молодої та побажання їй гарного сімейного життя та діточок.



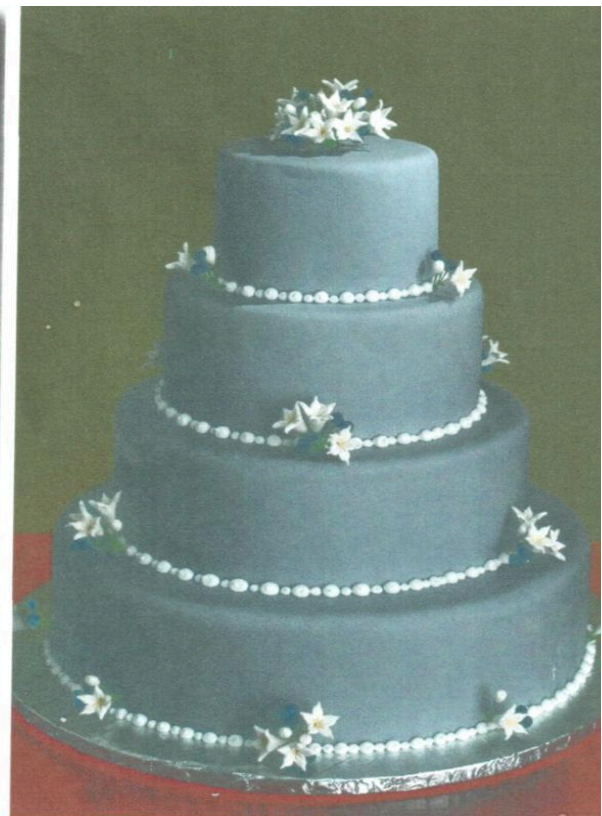
Дубове листя на короваї символізує здоров'я майбутньої сім'ї. Щоб молодий був сильний і здоровий як дуб, молода гнучка і гарна як калина. Адже гнучкість в сімейній дипломатії займає не останнє місце, інколи завдячуючи їй вдається вберегти сім'ю від всяких негараздів. Крім цього ми помістили на короваї магічний трикутник, яким огородили єдність роду, якому побажали бути рясним і пишним, а також дружним, вважаючи, що це щастя для батьків, коли діти між собою живуть добре і дружно. Свої побажання від впливу злих сил ми огородили символом сонця. Адже все



життя на землі іде від променів сонця і молока матері. Тому ми бажаємо молодим, щоб погода в домі була завжди сонячна, щоб дім наповнював дитячий сміх, був достаток, здоров'я і краса.

ІV.Заключний інструктаж - 10 -15хв.:

1. Підведення підсумків уроку.
2. Оцінка випечених та оздоблених короваїв командами.
3. Оцінювання журі виконаних командами завдань та визначення команди-переможця.
4. Аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження.
5. Оголошення і мотивація оцінок учнів.
6. Домашнє завдання.
7. Прибирання робочих місць.



Післямова

Передаючи багаторічний досвід і знання майстри виробничого навчання ДНЗ «Лісоводський професійний аграрний ліцей» у процесі підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар; кондитер» формують практичні вміння та навички; розширюють кругозір учнів, розвивають їх творчі здібності, виховують повагу до минулого, вдячність до сьогодення, відповідальність до майбутнього; інтерес та любов до праці, почуття відповідальності за доручену справу.

Під час проведення уроків виробничого навчання вони приділяють особливу увагу нетрадиційним формам та методам, які сприяють зацікавленню учнів професією, дотримувannya норм професійної етики, здобуванню глибоких знань, професійних вмінь та позитивних результатів у навчанні.

Список використаних джерел

1. В.С.Доцяк «Українська кухня», м. Львів, вид. «Оріяна -нова», 1998 р.
2. М.С.Косовенко, Ж.М.Смирнова, Л.Я.Старовойт «Технологія приготування їжі», м.Київ, вид. «Факт», 2003р.
3. Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко «Технологія виготовлення борошняних виробів», м.Київ, вид. «Вікторія», 2002р.
4. В.В.Карсекіна, Л.М. Скрипка «Страва української кухні», м.Київ, вид. «Вища школа», 1993р.
5. Ж.В. Семенова «Сучасний підхід до уроків в/н» журнал «Професійна освіта» 1-2 2006р.
6. С. Килимник «Український рік у народних звичаях (в історичному освітленні)» т. 1-4 акціонерне товариство «Обереги», м. Київ 1994 р.
7. Р.Ф. Керчіва «Обрядові пісні», м. Львів, вид. «Фенікс», 2006р.
8. Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.І. Старовойт «Технологія приготування їжі», м. Київ, вид. «Факт», 2003р.
9. Дарія Цвейк «Приготування і випікання дріжджового тіста», м. Львів, вид. «Каменярь», 2008р.
10. Дарія Цвейк «Орядовий хліб - коровай», м. Львів, вид. «Каменярь», 2006р.
11. І.І. Сименюк «Найсмачніші рецепти салатів», м. Київ, вид. «Інтерекспресдрук», 2007 р.
12. Н.О. Василєвська «Овочі на нашому столі», м. Полтава, вид. «Просвіта», 2006 р
13. С.А. Шалімов «Сучасна українська кухня», м. Київ, вид. «Техніка», 2000р.
14. Г.О. Дубовіс «Українська кухня», м.Харків, вид. «Філію», 2006 р.

