Професія «Кухар»

Кваліфікація 3 розряд

Зміст

Вступ	**4**
Перелік лабораторно-практичних робіт з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»	**6**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1. Тема: «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»	**8**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1. Тема: «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»	**36**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2. Тема: «Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»	**40**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3. Тема: «Технологія приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї.»	**48**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4. Тема: «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі.»	**57**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5. Тема: «Технологія приготування супів.»	**61**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6. Тема: «Технологія приготування страв з овочів».	**65**
ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7. Тема: «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.	**69**
ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА	**73**

Вступ

Професійна освіта є невід'ємною ланкою системи безперервної освіти, що забезпечує реалізацію потреби людини в оволодінні робітничими професіями, спеціальностями, кваліфікацією відповідно до її інтересів, здібностей, стану здоров'я та соціального замовлення суспільства і держави.

Закон України «Про професійно-технічну освіту» від 10.02.1998 р. передбачає необхідність підвищення рівня підготовки випускників професійно-технічних закладів, посилення їх конкурентно-спроможності в умовах сучасного ринку праці.

У професійній підготовці майбутніх висококваліфікованих робітників для підприємств громадського харчування різних форм власності зазначені вимоги досягаються шляхом застосування сучасних педагогічних технологій, серед яких – проведення лабораторно-практичних робіт з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Розроблений зошит є складовою частиною навчально-методичного комплексу наочного матеріалу викладачів професіно-технічних навчальних закладів області. Містить детально розроблені лабораторно-практичні роботи з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Звертаю увагу на те, що в даному Збірнику лабороторно-практична робота № 1 «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів» представлена у двух варіантах. Кожний запропанований екземпляр є достатньо оригінальним та містить в себе корисний матеріал, який допоможе викладачам ПТНЗ під час проведення практичних занять.

Лабораторно-практична робота – це важливий засіб зв'язку теорії з практикою, який дає змогу закріпити теоретичні знання з питань технології приготування страв та організації виробництва. Запропонований робочий зошит ставить метою проілюструвати теоретичний матеріал і ознайомити учнів з основними прийомами первинної й теплової обробки продуктів, готування, оформлення й відпуску страв.

Лабораторно-практична робота сприяє формуванню вмінь і навичок учнів, формуванню самостійності, ефективно формує пізновальні інтереси, озброює різноманітними способами діяльності та носять дослідницький характер.

Ціль лабораторно-практичної роботи – реалізація основних принципів:

- оволодіння системою засобів і методів експериментально-практичного дослідження;
- розширення можливостей використання теоретичних знань для рішення практичних задач.

Основна вимога до лабораторно-практичних робіт – вибір такого змісту навчального матеріалу і форми організації занять, які б сприяли розвитку активної пізновальної діяльності учнів, залучати їх до самостійного і творчого рішення теоретичних і практичних задач.

При проведенні лабораторно-практичних робіт можливі три підходи до їх виконання:

- на базі репродуктивних дій учнів, коли вони виявляють уміння працювати переважно в стандартних умовах;
- на базі частково пошукових дій учнів, коли вони можуть діяти достатньо самостійно, вирішувати нескладні творчі задачі при безпосередньому керівництві викладача;
- на базі активних творчіх дій учнів, коли вони виявляють спроможність діяти в нестандартних умовах, використовуючи придбані знання.

Викладач здійснює керівництво лабораторно-практичними роботами у формі інструктування, основною метою якого є створення для учнів умов, що сприяють кращому виконанню завдань.

Наведені матеріали розроблені на основі «Збірника рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1998 р. та «Збірника рецептур національних страв та виробів», 2000 р..

Перелік лабораторно-практичних робіт з предмета

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

Професія - Кухар

Код - 5122

Кваліфікація - 3 розряд

№ з/п	Назва лабораторно-практичної роботи	Кількість годин
1.	Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.	4

2.	Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.	4
3.	Технологія приготування котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї.	4
4.	Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. 1. Каша розсипчаста 2. Каша в’язка 3. Каша рідка 4. Макаронні вироби відварні 5. Бобові відварні	4
5.	Технологія приготування супів. 1. Суп картопляний 2. Суп з бобовими 3. Суп з різних овочів 4. Суп молочний з крупою	4
6.	Технологія приготування страв з овочів. 1. Овочі відварені 2. Овочі припущені 3. Овочі смажені основним способом 4. Овочі смажені в жирі 5. Овочі запечені.	4
7.	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. 1. Вареники з різними фаршами 2. Локшина домашня 3. Галушки 4. Пельмені.	4

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема: «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІІ ДО ПІДГОТОВКИ ТА ПРОВЕДЕННЯ ЛПР

Професійна освіта є невід'ємною ланкою системи безперервної освіти, що забезпечує реалізацію потреби людини в оволодінні робітничими професіями, спеціальностями, кваліфікацією відповідно до и інтересів, здібностей, стану здоров'я та соціального замовлення суспільства і держави.

Закон України «Про освіту» та закон України «Про професійно-технічну освіту» від 10.02.98 року передбачає необхідність, підвищення рівня підготовки випускників професійно-технічних закладів, посилення їх конкурентної спроможності в умовах сучасного ринку праці.

Метою навчального посібника є:

закріпити знання з розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;

навчити підбирати посуд, інвентар, інструмент та організовувати робоче місце;

допомогти учневі закріпити знання з технології приготування їжі та організації виробництва;

набути навички, необхідні для використання раціональних прийомів технології приготування страв;

навчити попереджати та усувати недоліки, то впливають на якість страв, та проводити бракераж;

дотримуватися вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;

економно використовувати сировину, електроенергію, воду.

Норма сировини та вихід страв вказані за «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування».— М.: Економіка, 1982, та за «Рецептурою і технологією приготування страв української кухні».- К.: Техніка, 1968. /II націночної категорії/.

У професійній підготовці майбутніх висококваліфікованих робітників для підприємств громадського харчування різних форм власності зазначені вимоги досягаються шляхом застосування сучасних педагогічних технологій, серед яких — проведення ЛПР з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва».

ЛПР — важливий засіб зв'язку теорії з практикою, він дає змогу учням закріпити теоретичні знання з питань технології приготування страв та організації виробництва.
Стор.3

ЛПР проводиться безпосередньо після вивчення відповідної теми програми, переходячи від простих до більш складних технологічних процесів.

Викладач керує процесом виконання ЛПР шляхом інструктування, основною метою якого є створення для учнів умов, що сприяють кращому виконанню завдань. Інструктування поділяється на вступне, поточне та заключне.

У процесі вступного інструктажу розкривається мета роботи, визначається план її проведення, даються необхідні вказівки щодо організації роботи, експлуатації обладнання, дотримання правил особистої гігієни, технічних вимог безпеки праці. Викладач поділяє групу на бригади (по 3-4 учні) та призначає бригадирів, в обов'язки яких входить:

- перевіряти особисту гігієну, стан санітарного одягу;
- перевіряти наявність інструктивно-технологічної картки;
- слідкувати за дисципліною, дотриманням правил санітарії, гігієни, вимог до безпеки роботи;
- контролювати дотримання бюджету часу;
- надавати допомогу членам бригади в організації робочого місця, у проведенні технологічного процесу, в оформленні страв;
- проконтролювати повернення посуду лаборантові, прибиранням робочого місця;
- разом з викладачем бере участь в оцінюванні приготовлених страв.

Кожна бригада отримує завдання. Викладач знайомить учнів критерієм оцінювання роботи (табл. 1).

Викладач під час вступного інструктажу:

- перевіряє інструктивно-технологічні картки;
- пояснює, як зробити перерахунок спецій;
- зупиняється на особливостях в технології приготування страв;
- зупиняється на типових помилках та шляхах їх попередження;
- розповідає, як провести бракераж;
- дає завдання для пошукової роботи.

Поточне інструктування, яке проводиться на кожному робочому місці, дає змогу викладачеві контролювати хід технологічного процесу і одночасно допомагати учням оволодіти практичними навичками у виконанні окремих операцій, а також продемонструвати професійні прийоми.

Поточне інструктування передбачає цільові обходи робочих місць з метою надання допомоги та контролювання всіх етапів лабораторно-практичної роботи.

Заключне інструктування складається з таких етанів:

- доповідь бригадирів;
- аналіз викладачем позитивного та негативного у роботі кожної бригади;
- загальна характеристика страв та їх дегустація:
- аналіз наслідків пошукової роботи;
- виставлення оцінок;
- підведення підсумків роботи;
- завдання на наступну ЛПР та перелік контрольних питань;
- прибирання та здача робочих місць.

Перед початком роботи учні миють руки милом і дезінфікують їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна. Далі учні одержують необхідний інструмент, інвентар, посуд. Робочий стіл, посуд, ін-вентар, інструмент учні миють гарячою водою і зручно розташо вують їх на столі або його полицях.

Особливу увагу звертають на маркірування розробних дошок. Для первинної обробки продуктів виділяється окремий стіл.

Кожна бригада працює на своєму робочому місці. Викладач стежить за виконанням вказівок, даних ним під час вступного інструктажу, організацією робочих місць, культурою праці учнів, дотриманням технічних вимог безпеки праці, а саме:

- привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся під ковпак, не мати на собі ювелірних прикрас, шпильок, годинників, зайвих речей;
- перевірити справність інвентаря та інструменту;
- перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка;
- розпочати роботу слід після проведення поточного інструктажу на робочому місці;

- санітарний одяг повинен бути виготовлений з бавовни, спец- взуття повинне мати гумову підошву і задники;

- при роботі з ножем треба бути обережними, правильно гримати руку та ніж при обробці продуктів: ножі зберігати у спеціальних чохлах;

- гарячий посуд брати рушником;

- негайно витирати пролиту на підлогу рідину та жир.

Інструктивно-технологічна картка складається за наведеним

зразком (табл. 2).

Після закінчення приготування страви бригада здійснює пошукову роботу. Результати обговорюються при дегустації страв на заключному інструктажі.

Заключний етап ЛПР — бракераж приготованих страв - дуже відповідальний і важливий у формуванні професійних навичок. Органолептичне дослідження їжі — визначення її якості за основними взаємопов'язаними показниками: колір, зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція — проводиться за допомогою органів чуття. Викладач повинен постійно приділяти увагу правилам проведення бракеражу, розвиваючи в учнів професійні навички при якісній оцінці страв.

При проведенні бракеражу страв викладач повинен звернути увагу на форму виробів, дотримання норм подачі, оформлення страви, правильний підбір посуду для відпуску, температуру подачі.

Бракераж страв починається з доповіді бригадирів про:

- стан навчальної документації, навчальної дисципліни;

- дотримання правил санітарії та гігієни, вимог до безпеки роботи;

- дотримання послідовності технологічного процесу;

- результати пошукової роботи;

- чистоту робочого місця тощо.

Бригадир або член бригади самостійно оцінює страву за вказаними показниками. Викладач проводить завершальний етап бракеражу, виставляє оцінки, дає завдання на наступну ЛПР, перелік контрольних питань.

ПРАВИЛА ПРОВЕДЕННЯ БРАКЕРАЖУ СТРАВ

Визначення температури.

Температуру страв можна визначати орієнтовно без термометра за такою шкалою:

1) 100-101°С — рідкі страви киплять;

2) понад 70°С — на поверхні посуду неможливо тримати руку;

3) 65-70°С - на поверхні посуду можна тримати руку;

4) 50-55 °С — гарячі страви можна взяти до рота;

5) 14-15°С — відчуття помірно-холодного напою;

6) нижче 10°С — відчуття дуже холодного напою.

Для органолептичного дослідження їжі необхідно мати кухарську голку, дві ложки для проб рідких страв, ножі, виделки, тарілки для відбору проб, чайник з кип'ятком. Щодо окремих груп страв, то порядок дегустування такий.

Перед відбором проби першої страви або соусу їх необхідно обережно, але старанно перемішати, частину проби відлити в тарілку, взяти ложкою і, зливаючи тонкою цівкою, визначити колір, консистенцію, а потім запах і смак.

Страву треба пробувати без сметани, оскільки вона маскує можливі дефекти. Ложкою відділити рідку частину, визначити смак, аромат, а потім пробувати разом рідку і щільну частини. Після цього слід розібрати щільну частину і порівняти з рецептурою. Кожну складову частину досліджують окремо, звертаючи увагу на консистенцію продуктів, форму нарізки, смак. Потім пробують рідку частину з додаванням сметани.

Дегустуючи другі соусні страви, визначають правильність підбору соусів до страв. Основний виріб другої страви слід відібрати в іншу тарілку, розрізати на шматки і перекласти пробу на окрему тарілку.

У процесі дегустування необхідно дотримуватися таких загальних правил:

- пробу (особливо сухих і жирних продуктів) на деякий час затримати в роті;

- розжувати до появи явно вираженого смаку;

- пробу слід розподілити по всій поверхні ротової порожнини, пересуваючи її язиком;

- слід уникати багаторазового пробування однієї і тієї самої страви;

- після проби слід прополоскати рот міцним чаєм.

Оцінювання зовнішнього вигляду і консистенції страви — це колір, розмір, структура в розрізі, прозорість, однорідність, еластичність.

Запах визначають при затамованому подиху, а потім роблять енергійний, сильний і короткий вдих, затримують дихання на 2-3 секунди і видихають.

Вироби виставляють на столі у порядку послідовності їх дегустування: спочатку ті, що мають більш ніжний смак, потім — більш гострі. Ставлять посуд з гарячою водою для ополіскування приборів. У підсумковому інструктажі викладач характеризує результати роботи, відзначаючи позитивні сторони, типові помилки, аналізує роботу кожного учня.

ПОКАЗНИКИ, ЯКІ ВРАХОВУЮТЬСЯ ПРИ ОЦІНЮВАННІ ЛПР

При виставленні оцінок необхідно враховувати такі показники:

- стан санітарного одягу;
- правильність розробки інструктивно-технологічної картки;
- додержання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- навчальну дисципліну;
- правила здійснення технологічного процесу;
- органолептичні показники якості страви;
- правильний підбір посуду для відпуску страви; температуру відпуску; норми подачі;
- оформлення страви;
- результати дослідницької роботи;
- прибирання робочого місця.

Загальна оцінка за виконання ЛПР виставляється спільно викладачем та бригадиром.

Таблиця «Оснащення ЛПР»

Тема	Оснащення	Контрольні питання
Прості форми нарізки овочів	Стіл, розробна дошка «ОС», ніж «ОС», посуд, овочі	Значення нарізки овочів. Назвати: а) способи нарізки; б) прийоми нарізки; в) прості форми нарізки овочів. Назвати розміри соломки, брусочків, кубиків, часточок. Як нарізати овочі для борщу українського, полтавського, супу і крупою, щів зі свіжою капустою?

ПРАВИЛА РОБОТИ В КУХНІ-ЛАБОРАТОРІЇ

1. До проведення ЛПР допускаються учні, які пройшли інструктаж з технічних вимог безпеки праці.

2. Учні повинні мати санітарний одяг, взуття встановленого зразка.

3. Учні повинні вивчити теоретичний матеріал, правила проведення ЛПР.

4. Після відповіді на контрольні питання та перевірки інструктивно-технологічної картки учні допускаються до ЛПР.

5. Після виконання вимог особистої гігієни учні одержують інвентар, інструмент, посуд.

6. У присутності викладача вмикають електроустаткування (плити, шафи).

7. Організують своє робоче місце.

8. Постійно слідкують за додержанням вимог санітарії та гігієни на робочому місці.

9. Первинну обробку продуктів здійснюють на окремих, призначених для цього столах.

10. Не пересувають наповнені каструлі на поверхні плити. Каструлі заповнюють продуктами на 3/4 об'єму.

11. Не переливають на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускають попадання рідини на плиту.

12. Знімають кришку з каструлі «на себе».

13. Гарячий посуд знімають з плити, користуючись рушником.

14. Розробні дошки використовують тільки за призначенням.

15. Кухарські ножі мають добре закріплені ручки, гостре лезо.

16. Якщо на плиту пролився жир, вимикають плиту та накривають полум'я кришкою.

17. Не використовують ножі для перемішування овочів підчас пасерування.

18. Не допускають проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витирають.

19. Після виконання завдання вимивають кухонний та столовий посуд, інструмент, інвентар згідно з санітарними правилами.

20. Робочі столи, плити, підлогу вимивають з використанням миючих засобів.

21. Посуд, інвентар, інструмент здають лаборанту.

22. Санітарний одяг прикриває домашній одяг та волосся.

23. У санітарному одязі виходити з приміщення кухні-лабораторії заборонено.

24. Після відвідування туалету руки миють милом та споліскують 0,2-відсотковим розчином вапна.

25. Нігті повинні бути коротко підстриженими, без лаку. Годинники, обручки, брошки та інші прикраси знімають.

ТЕМА: «ПРОСТІ ФОРМИ НАРІЗКИ»

Мета роботи:

- підібрати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце;

- відпрацювати: «стінку біля столу», «хватку ножа», «положення пальців», професійні прийоми та навички за способом та формою нарізки овочів; дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу

Матеріально-технічне забезпечення

Робочі столи, розробці дошки «ОС», ножі, посуд різної ємності для очищених та нарізаних овочів. Овочі: картопля, капуста, морква, буряк, цибуля.

Збірник рецептурних страв та кулінарних виробів. - Москва: Экономика, 1982 р. Ілюстрації або плакат «Прості форми нарізки овочів».

Прості форми нарізки овочів — натуральні зразки.

Тривалість роботи — 4 години.

ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. Вивчити теоретичні відомості *(таблиця 1).*
2. Нарізати соломкою, брусочками, кубиками, часточками, кільцями, скибочками, шашками, напівкільцями, кружальцями овочі: картоплю, буряк, моркву, цибулю, білоголову капусту з дотриманням правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.
3. Закріпити знання про використання нарізаних овочів.
4. Виконати дослідницькі завдання:

а) Маса брутто картоплі — 200 кілограмів. Сезон — вересень. Визначити масу нетто.

б) Маса нетто моркви — 100 кілограмів. Сезон вересень. Визначити масу брутто.

І. Організаційний момент

1. Перевірка учнів за списком.
2. Перевірка стану санітарного одягу.
3. Перевірка наявності овочів.

4. Перевірка наявності інструменту (ніж).

5. Виконання правил особистої гігієни.

6. Поділ групи на бригади, призначення бригадирів, ознайомлення їх зі своїми обов'язками.

ІІ. Вступний інструктаж

Контрольні питання при підготовці до роботи.

1. Значення нарізки овочів.
2. Назвати способи нарізки овочів.
3. Назвати прийоми нарізки овочів.
4. Назвати прості форми нарізки овочів.
5. Як нарізати соломкою картоплю; розмір; використання?
6. Як нарізати брусочками моркву; розмір; використання?
7. Як поділяються кубики за розміром; використання?

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд, (розробну дошку «ОС», ніж, лотки, каструлі місткістю 0,5;1л.).

2. Організувати робоче місце:

а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;

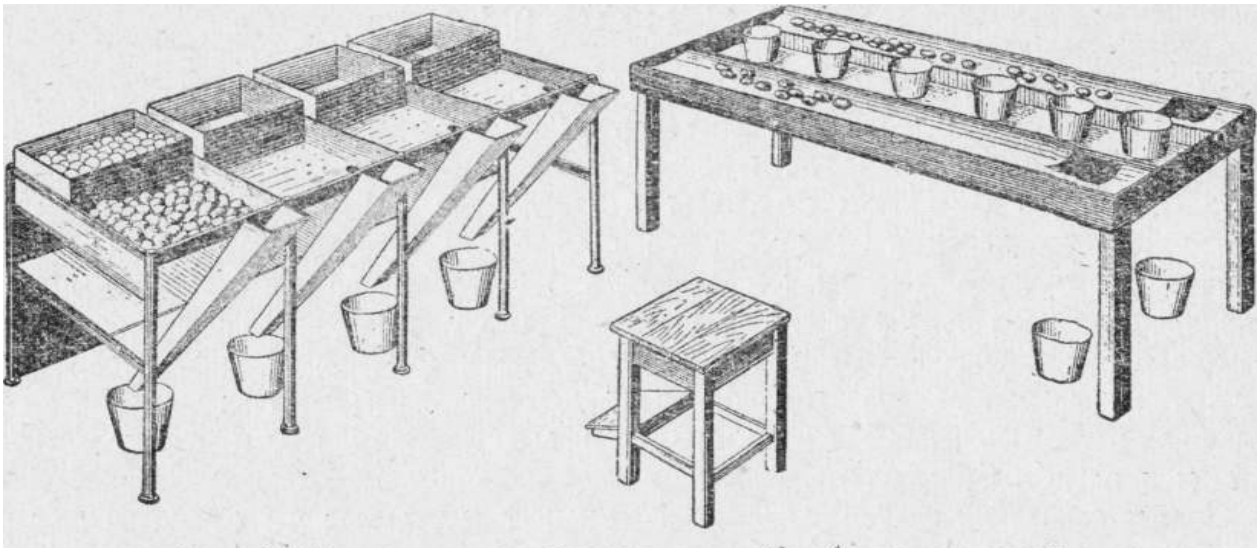


Рис. 1а. Конструкція столів для обробки овочів

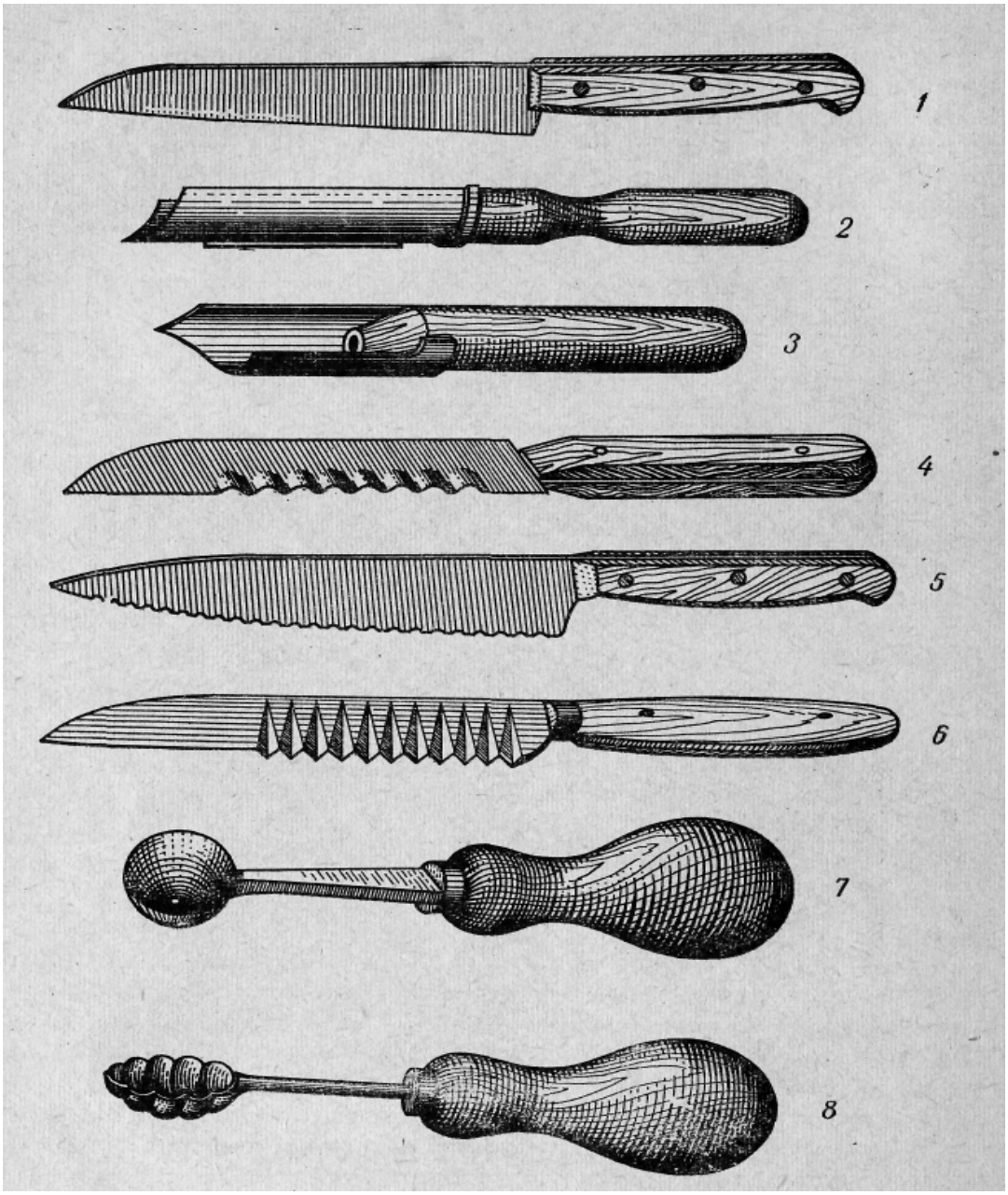


Рис. 2. Інструмент для очищення й нарізки овочів:

1 - коренчатий ніж; 2 – желобковий ніж; 3 - ніж для дочистки;4 - ніж для нарізки цибулі; 5 - ніж для нарізки помідорів; 6 - гофрований ніж; 7, 8 - фігурні виїмки

б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;

в) розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 сантиметрів від краю стола. Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі — ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки. Розробна дошка повинна мати маркіровку «ОС»;

г) перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.

ПОСЛІДОВНІСТЬ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

1. РОЗСОРТУВАТИ Й ВИМИТИ КАРТОПЛЯ.

Картопля розсортувати по величині бульб на дрібен (по 75*г),* середній (до 125 *г)* і великий (понад 125 *г).* При сортуванні видалити зіпсовані екземпляри й сторонні домішки. Розсортована картопля роздільно зважити, а потім ретельно вимити в картофелечистки з диском без абразивів або завантажити картопля у ванни із ґратчастим настилом, залити водою, добре перемішати дерев'яним веслом і перемінити воду. Повторити операцію 2-3 рази. Вимита картопля вивантажити з ванни, користуючись для цього цебрами із ґратчастим дном, зібрати роздільно дрібний, середній й великий в 30-літрові казани й зважити.

Підготувати тару для прийому очищеної картоплі.

2. ОЧИСТИТИ КАРТОПЛЮ.

Рис.1. Вивантаження картоплі з картоплечистки

Відважити 5 - 6 кг картоплі в цебро або 10-літрову каструлю, пустити воду, включити картоплі очищення, після чого завантажити картопля в машину.

Очистити роздільно дрібну, середню й велику картопля (на очищення кожної партії потрібно 1,5-2 хв). Коли картопля очиститься, під розвантажувальний люк картофелечистки підставити цебро, відкрити дверцята люка, і картопля буде викинутий у підставлену тару (мал. 1). Слідом за цим варто виключити мотор і подачу води.

Партії очищеної картоплі зважити роздільно й для кожної з них визначити відсоток відходів.

3. ДОЧИСТИТИ КАРТОПЛЮ.

Шкірочку, що залишилася в поглибленнях бульб, а також вічка дочистити вручну, користуватися спеціальним ножем для дочистки, жолобковим або малим коренчатим (мал. 2). Дочищена картопля зважити, для кожної партії визначити відхід при ручний дочистки й загальний відсоток відходу, уважаючи його до ваги картоплі брутто.

4. ОБРОБИТИ КАРТОПЛЯ РОЗЧИНОМ БІСУЛЬФІТУ НАТРІЮ.

Очищену картоплю покласти в ґратчасті металеві корзини (окремо кожну партію) і занурити в наплитний казан з 1%-ным розчином бісульфіту натрію[1].Розчин повинен повністю покривати картоплю. Через 5 хв сітку з картоплею вийняти з розчину й 2-3 рази занурити у ванну із проточною водою. Оброблену картоплю варто покласти на листи.

5. ОЧИСТИТИ МОРКВУ Й БУРЯК.

Овочі зважити, вимити й очистити вручну. Морква при очищенні не можна скоблити, тому що в цьому випадку при тепловій обробці вона може стемніти. Поставивши на настільну дошку морква, з неї треба зрізати до шкірочку тонким шаром. Очищені моркву й буряк вимити, зважити, після чого визначити відсоток відходу.

Овочі покласти в каструлі й до нарізки зберігати без води, покривши вологою тканиною.

[1] Розчин бісульфіту натрію готується з порошкоподібного піросульфіта натрію шляхом розчинення 16-20 м його в 1 л води.

6. ЗАЧИСТИТИ КАПУСТУ.

З качанів білокачанної капусти видалити пожовтілі й забруднені листи. Для цього підрізати листи в підстави (качана) і зняти. Із частково ушкоджених листів зрізати місця, що загнили. Оброблену капусту зважити, визначити відсоток відходів і промити в холодній воді.

7. ОЧИСТИТИ ЦИБУЛЮ.

У ріпчастої цибулі зрізати верхню (шейку) і нижню (дінці) частини й зняти сухі лусочки (сорочку). Очищена цибуля промити холодною водою, скласти на тарілку й покрити вологою марлею.

8. ПРИБРАТИ РОБОЧЕ МІСЦЕ.

Видалити відходи, вимити дошку.

9. НАРІЗАТИ КАРТОПЛЮ.

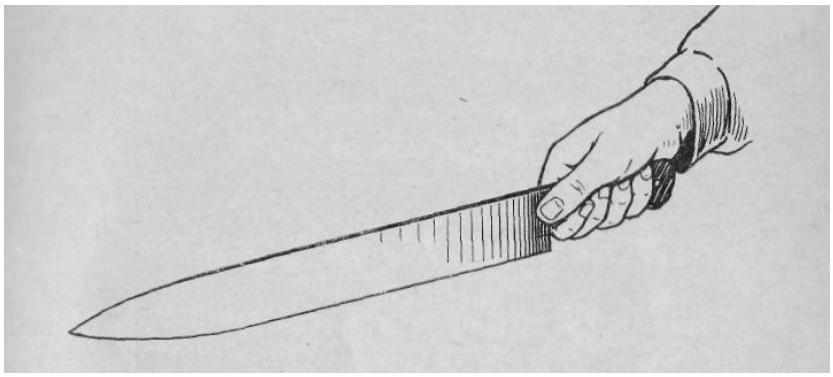


Рис. 3. Так тримають середній кухарський ніж

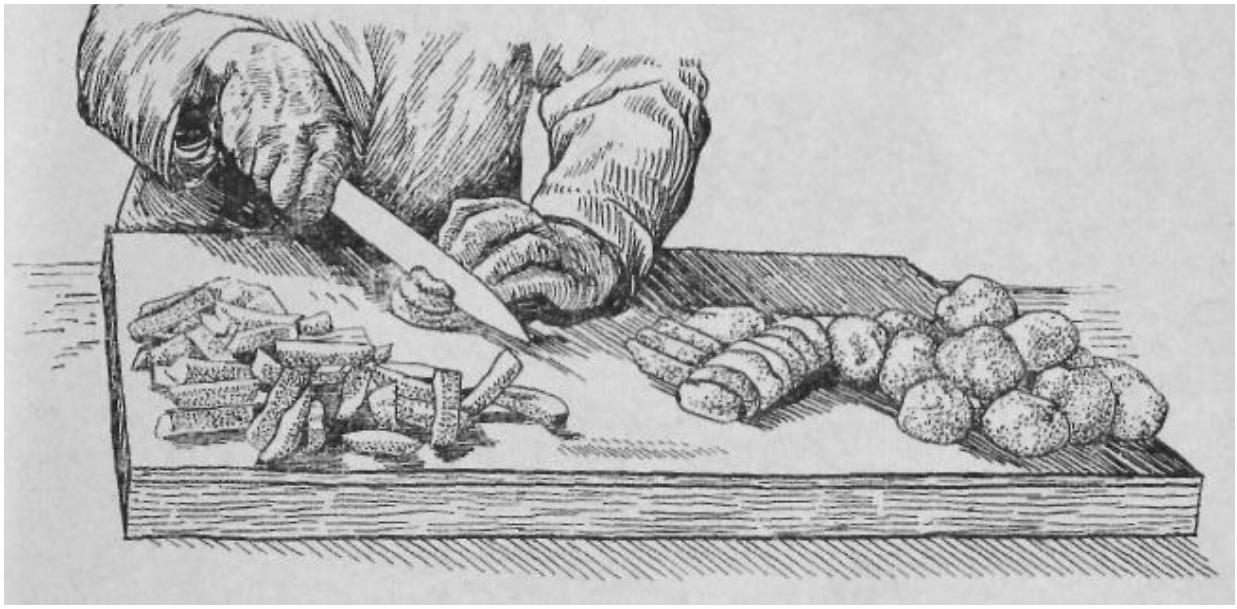


Рис. 4. Нарізка картоплі брусочками

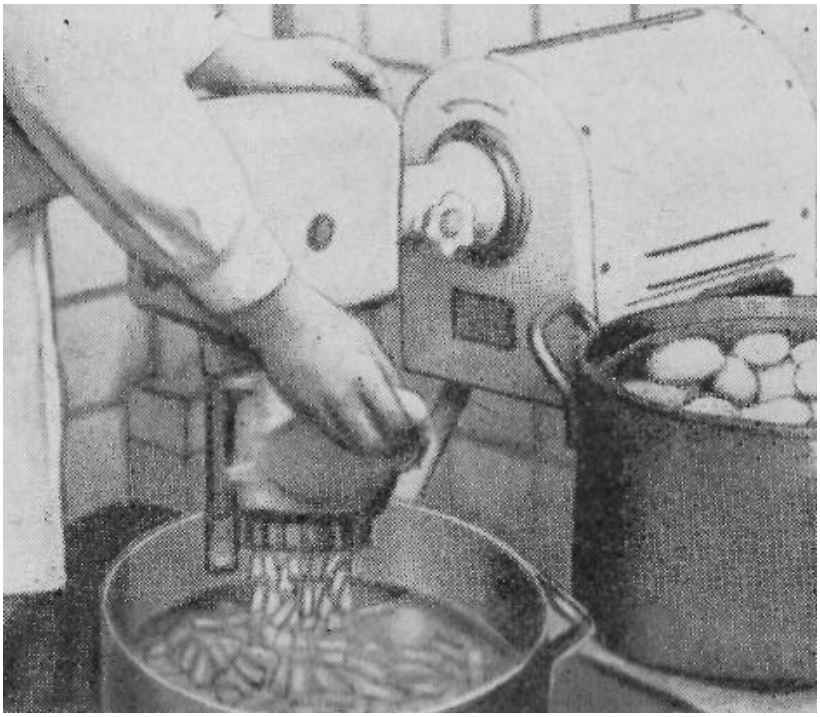


Рис. 5. Нарізка картоплі на овочерізці

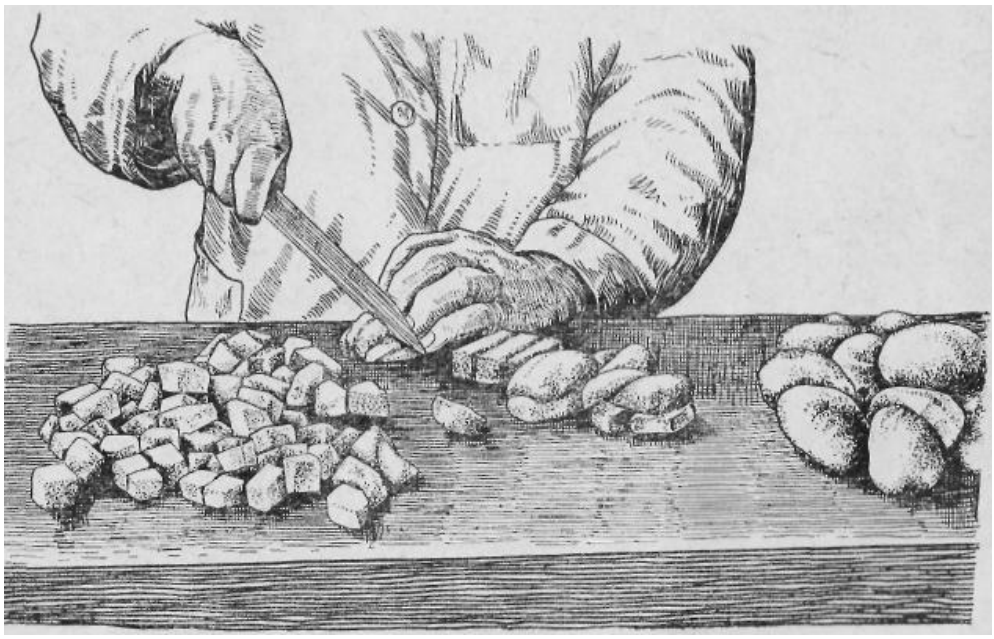
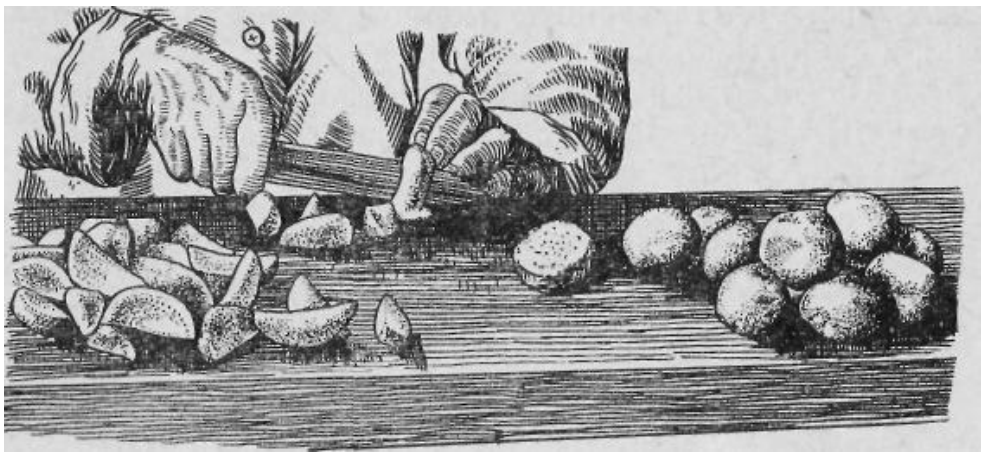
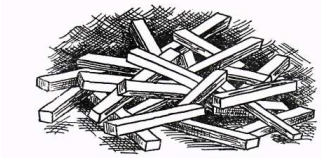
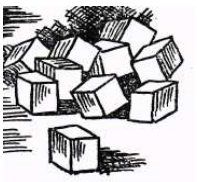
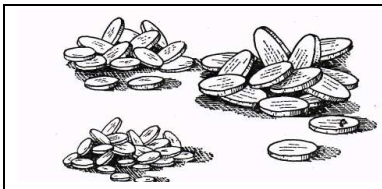
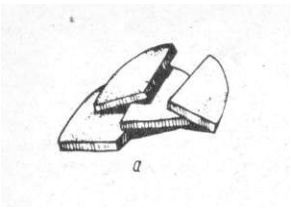
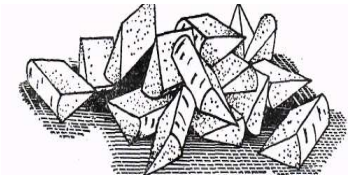


Рис. 6. Нарізка картоплі кубиками



Характеристика форм нарізки овочів

Форма нарізки овочів	Зразкові розміри, см.	Спосіб теплової обробки	Кулінарне використання
Картопля			
Соломка	***Квадратний перетин*** 0,2х0,2, ***довжина*** 4 – 5 2,5х2,5х60	Смаження у фритюрі	Як гарнір до панірованих котлет по-київскі, шніцелю з курей, філе, біфштексам
Брусочки 	***Квадратний перетин*** від 0,7х0,7 до 1,0х1,0, ***довжина*** 3,5 - 4,0	Смаження з невеликою кількістю жиру і у фритюрі	Як гарнір до філе, біфштексам, антрекоту, рибі фри й грилье
	7 х 7 х 50 10 х 10х60	Варіння	Для розсольнику до-машнього, супу карто-пляного з макаронами
Кубики 	***Величина ребра*** 1,0 - 2,5 2 - 2,5 1 - 1,5 0,3 - 0,5	Варіння Варіння або гасіння	Для супу картопляного із крупами, селянського, борщу флотського, овочевої холоднику; картоплі в молоці; як гарнір до холодних і гарячих смажених і тушкованих блюд
Кружечки	Діаметр 2-3, товщина	Варіння й смаження основним	Для запеченої риби під соусом; як гарнір до холодних і гарячих блюд

	0,2-0,3см.	способом	
Ломтики 	2 - 3 (товщина)	Смаження з невеликою кількістю жиру	М'ясні і рибні блюда
		Варіння	Супи (картопляні, борщ флотський)
Часточки 	Довжина різна, не більш 0,5 40 - 50 (довжина)	Варіння, гасіння Варіння Смаження з невеликою кількістю жиру	Для розсольнику, юшки рибацької, супів картопляних, як гарнір до рагу м'ясному, з овочів, духовій яловичині
Бочонки	Розмір 3,5 - 4,0 х 4,0 - 5,0	Варіння	У якості га'рнира до оселедця натуральної й до блюд з відвареної риби
Кульки	Діаметр 1,0- 2,5	Варіння	Як гарнір до отварной і припущенної риби, нуазету

10. НАРІЗАТИ МОРКВУ

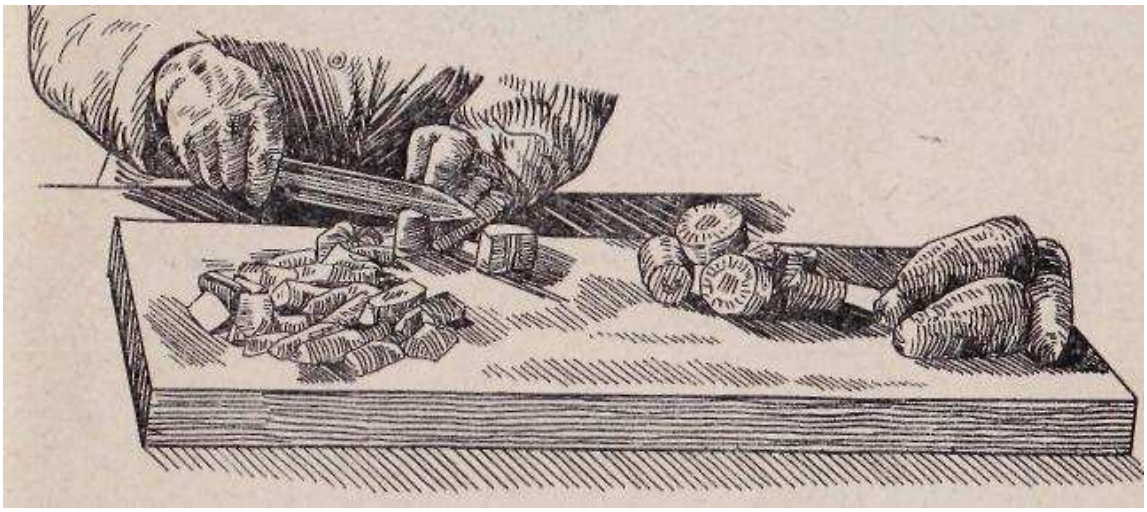


Рис. 8. Нарізка моркви часточками

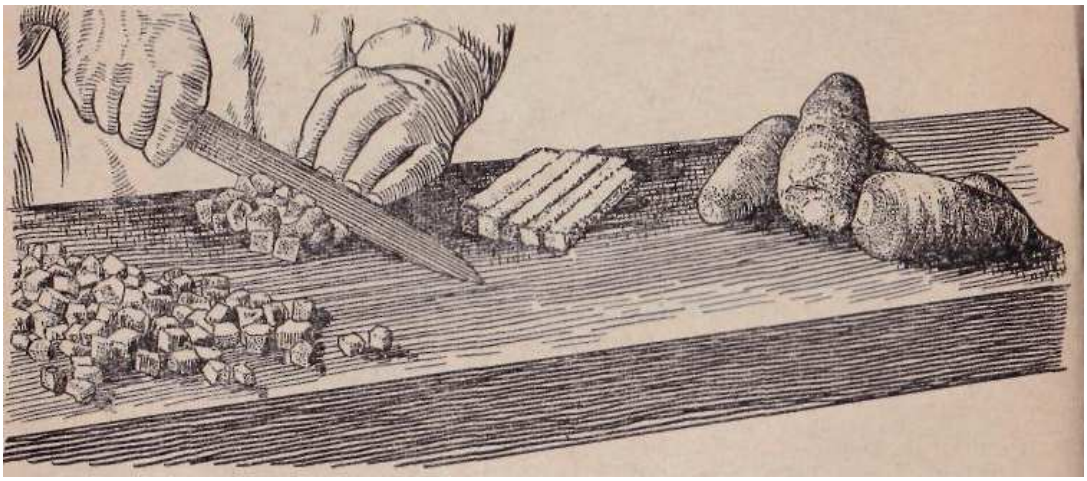


Рис. 9. Нарізка моркви кубиками

Характеристика форм нарізки овочів

Форма нарізки овочів	Зразкові розміри, см.	Спосіб теплової обробки	Кулінарне використання
КОРЕНЕПЛОДИ			
Морква,	**буряк,**	**петрушка,**	**селера**
Соломка	Квадратний перетин 0,2х0,2 2,5х2,5х60	Пасерування	Для заправних супів (крім борщу флотського), супів з макаронами, а також маринадів
Брусочки	Квадратний перетин 0,4х0,4, довжина 3,0-4,0 6 х 6 х 50	Варіння Пасерування	Для бульйонів з овочами, салатів; як гарнір до холодних і гарячих блюд
Кубики	Величина ребра 0,3-0,7 15 х 15х15 20 х 20 х 20 10 х 10 х 10	Варіння, Пасерування	Для щей добових, супів із круп і бобових;фаршів
		Пасерування	Блюда, тушковані в соусі
		Припускання	Овочі в молочному соусі
	4х4х4 5х5х5	Пасерування	Супи, соуси
Кружечки	Діаметр 2,0 - 2,5, товщина 0,1-0,3	Пасерування	Для супу селянського
		Варіння	Холодні блюда
Часточки	Довжина різна, висота не більше 3,5	Варіння	До салатів і вінегретів
		Пасерування	Для щей зі свіжої капусти, рагу, бруньок по- російському й інших тушкованих блюд
	40 - 50	Припускання	Овочева суміш у молочному

	(довжина)		соусі, м'ясні і рибні блюда
Скибочки 	Довжина 2,0-2,5 товщина 0,2 -0,3 2 - 2,5	Варіння	Для салату, вінегретів, борщу флотського
		Пасерування	Супи
Гребінці 	Довжина 2,5 - 3,5	Варіння	Як прикраса для гарячих і холодних блюд
Зірочки 	Товщина 0,2 - 0,3	Пасерування	Для маринадів
Шестірні 	Товщина 0,2 - 0,3	Те ж	Для маринадів

11. НАРІЗАТИ КАПУСТУ

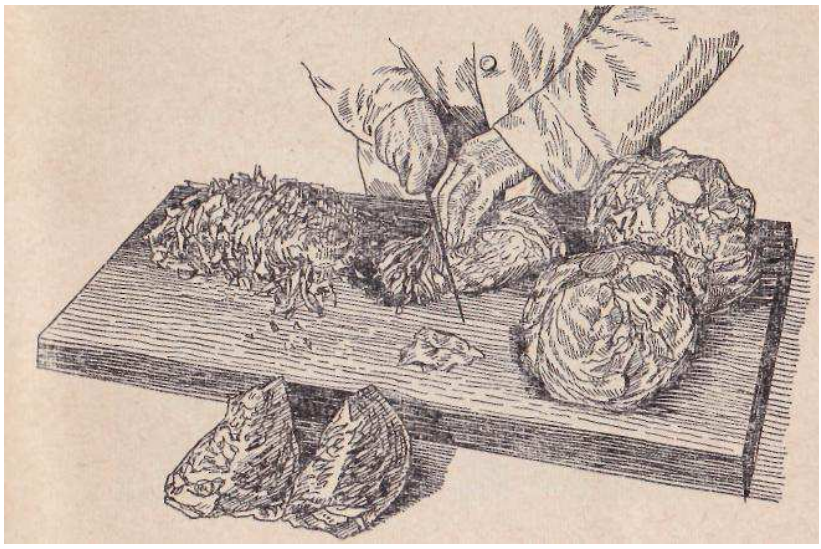


Рис. 10. Нарізка капусти соломкою

Рис. 11. Нарізка капусти на овочерізці

Характеристика форм нарізки овочів

Форма нарізки овочів	Зразкові розміри, см.	Спосіб теплової обробки	Кулінарне використання
Капуста білоголова			
Соломка	Квадратний перетин 0,2х0,2 на 4,0 - 5,0 3 - 4 (ширина)	Варіння тушкування	Для борщів, щей, розсольників, тушкованої капусти, салатів і гарнірів до холодних блюд
Шашки (квадратики)	Розміри 3,0 - 3,5 х 3,0 - 3,5 20 х 20	Варіння	Для борщу флотського, супу селянського, щей; рагу, капусти провансаль
Часточки			
Кубики дрібні	Величина ребра 0,2 - 0,3	Пасерування	Для щей добових; фаршів
Згорнута у виді кульок	Діаметр 1,5 - 2,5	Варіння	До яловичини відварної, філе, ескалопа

12. НАРІЗАТИ ЦИБУЛЮ

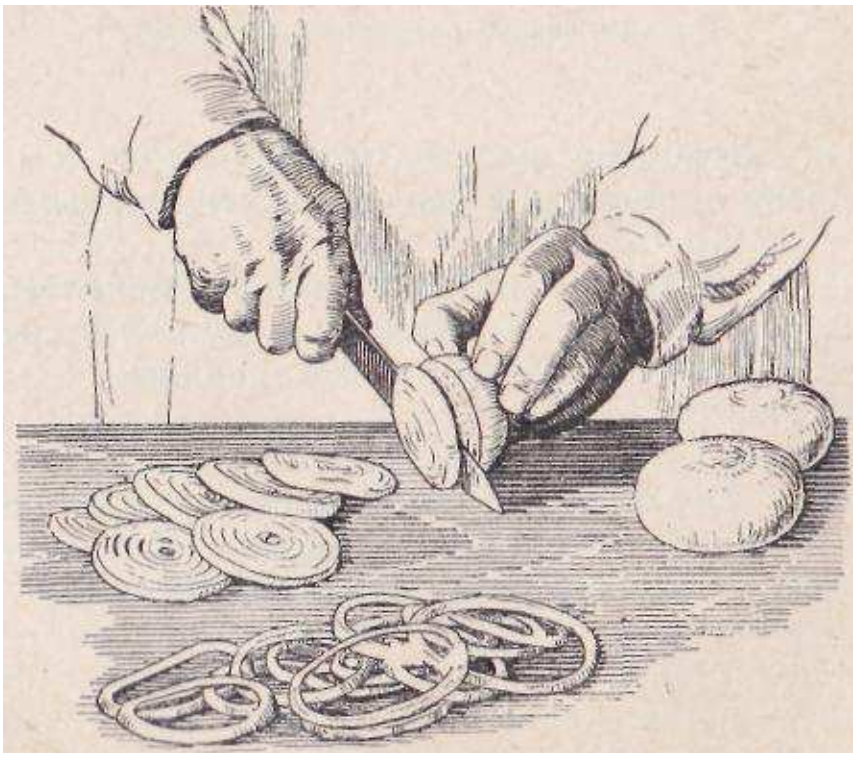


Рис. 12. Нарізка цибулі кільцями

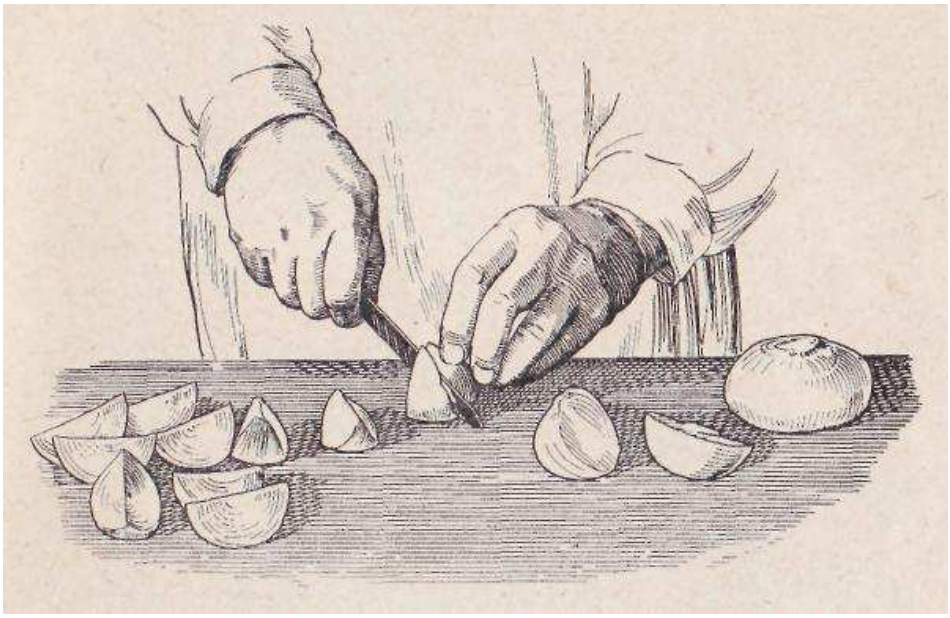


Рис. 13. Нарізка цибулі часточками

Характеристика форм нарізки овочів

Форма нарізки овочів	Зразкові розміри, см.	Спосіб теплової обробки	Кулінарне використання
Цибуля ріпчаста			
Соломка	Квадратний перетин 0,2 - 0,3Х Х0,2 - 0,3 2,5 х 2,5 х 60	Пасерування	Для заправних супів (крім борщу флотського, супів із крупами), солянок; маринадів, соусу цибульного, бефстроганов Супи, соуси
Кубики	Величина ребра 0,2 - 0,4 2 х 2 х 2	Пасерування	Для щей добових; соусу цибульного з корнішонами; фаршів
Часточки	Довжина різна, висота не більш 3,5	Пасерування	Соуси
Кільця і півкільця	Діаметр 3,0— 5,0	Смаження	До біфштексів з цибулею, шашликам, холодним блюдам
Кільця	2 - 2,5 (ширина)	Смаження у фритюрі	М'ясні і рибні блюда
Півкільця	2 - 2,5 (ширина)	Пасерування	Супи і соуси

Вимоги до якості напівфабрикатів

Найменування показників	Характеристика напівфабрикатів
Зовнішній вигляд	Овочі добре очищені, без слідів шкірочки, що стемніли і загнили місць; поверхня їх не завітряна. Шматочки однакової форми й однорідні по величині
Колір	Властивий свіжим овочам

3. Викладач показує практично, як правильно стояти біля столу, тримати у руках ніж, прийоми та форми нарізки овочів, як перекладати нарізанні овочі у посуд.

III. Поточний інструктаж

Викладач перевіряє та надає практичну допомогу учням у:

а) організації робочого місця;

б) дотриманні правил санітарії та гігієни, вимог до безпеки праці;

в) дотриманні бюджету часу;

г) практичному відпрацюванні прийомів та форм нарізки овочів.

IV. Заключний інструктаж

1. Викладач заслуховує доповідь бригадирів.
2. Аналізує результати дослідницької роботи по окремих бригадах.
3. Розбирає позитивні та негативні сторони в роботі.
4. Оцінює роботу кожної бригади, виставляє оцінки.
5. Дає завдання на наступну ЛПР; перелік контрольних питань.
6. Разом з бригадиром приймає робоче місце бригади.

ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

№ п/п	Проблема	Причина	Шляхи попередження
1.	**Поріз пальця**	- невірне положення пальців;	дотримуватись правил ТБ, пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
		- невірна хватка ножа;	палець не повинен знаходитись на лезі;

		- невірне положення ножа при організації робочого місця;	ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці - лезом назовні;
		- знімати овочі руками з леза ножа;	щоб зняти овочі з ножа, проводять боком леза по посуду або постукують кінчиком леза по дошці;
		- не надали овочу стійкого положення;	для надання стійкого положення необхідно підрізати бік овоча;
		- у кухарського ножа погано закріплена ручка;	не використовувати несправний інструмент;
		- розробна дошка вигнута;	використовувати лише рівні дошки.
2.	**Не витримані розміри:** **а) брусочків, соломки;**	- взяли маленькі овочі;	овочі треба відкалібрувати;
		- моркву нарізали під прямим кутом на пластинки;	пластинки з моркви нарізають під гострим кутом, щоб вони були довжиною 4-5 см;
		- при нарізанні пластин не витримано товщину;	дотримуватись необхідної товщини пластин; вивчити розміри соломки, брусочка;
	б)часточок	- взяли великі або малі овочі;	відкалібрувати овочі.
3.	**Низька продуктивність праці**	- невірна постава кухаря,швидка втомлюваність;	кухар повинен стояти рівно, напівобсрнений до столу; права нога попереду, упор на ліву ногу;
		- невірна організація робочого місця;	на робочому місці посередині кладуть дошку, зліва - посуд для обчищених овочів, справа - посуд для нарізаних

			овочів;
		- невірний підбір інструменту;	ніж повинен бути середньої величини з дерев'яною ручкою, гострим лезом і п'ят-кою;
		- невірно виконуються прийоми нарізки, до-пускається багато зайвих рухів: перекладання та підрівнювання пластин;	нарізати пластини в тому положенні, яке вони зайняли після нарізки; правильно виконувати прийоми нарізки.

КОРИСНІ ПОРАДИ ДО ЛПР №1

☺Обчищайте шкірочку якомога тонкіше, під нею міститься більше вітамінів, ніж у м'якоті.

☺Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою -це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

☺Потримайте молоду картоплю 15-20 хв. у підсоленій воді — це полегшить обчищення шкірочки.

☺Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

☺Для підвищення продуктивності праці використовуйте інструмент та пристосування для фігурної нарізки овочів.

ЗВІТ ПРО РОБОТУ

№ п/п	Вид нарізки	Відповідність розмірам	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Висновки: _____

_____

_____

_____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема: «Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів»

Мета роботи:

- підібрати інструмент, інвентар, посуд; організувати робоче місце;
- відпрацювати: «стійку біля столу», «хватку ножа», «положення пальців», професійні прийоми та навички за способом та формою нарізки овочів; дотримуватись вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, розробні дошки «ОС», ножі, посуд різної ємкості для очищених та нарізаних овочів. Овочі: капуста, картопля, буряк, морква, цибуля.

Збірник рецептурних страв та кулінарних виробів. – Москва: Економіка, 1082 р.

Ілюстрації або плакат «Прості форми нарізки оіочів».

Прості форми нарізки овочів – натуральні зразки.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов’язуюсь їх виконувати _____

(підпис)

Послідовність виконання роботи

1. Отримати інструмент, інвентар, посуд (розробну дошку «ОС», ніж, лотки, кастрюлі місткістю 0,5, 1 л).
2. Організувати робоче місце:

а) вимити стіл та інструмент гарячою водою;

б) перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна;

в) розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу. Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки. Розробна дошка повинна мати манкіровку «ОС»;

г) перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.

3. Нарізати соломкою, брусочками, кубиками, часточками, кільцями, скибочками, шашками, напівкільцями, кружальцями овочі, капусту, картоплю, буряк, моркву, цибулю з дотриманням правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці.

4. Закріпити знання про використання нарізаних овочів.

5. Виконати дослідницькі завдання:

а) Маса брутто картоплі – 200 кг. Сезон – вересень. Визначте масу нетто.

б) Маса нетто моркви – 100 кг. Сезон – вересень. Визначте масу брутто.

Корисні поради до ЛПР

- Обчищайте шкірочку якомога тонкіше, під нею міститься більше вітамінів, ніж у м’якоті.
- Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.
- Потримайте молоду картоплю 15 – 20 хв. у подсоленій воді – це полегшить обчищення шкірочки.
- Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.
- Для підвищення продуктивності праці використовуйте інструмент та пристосування для фігурної нарізки овочів.

Найменування овочів	Форми нарізки	Розміри

Звіт про роботу

№ з/п	Вид нарізки	Відповідність розмірам	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Висновки: _____

Загальні висновки роботи

Виконання правил роботи в лабораторії		
1.	Стан санітарного одягу, дотримання вимог санітарії та гігієни.	
2.	Організація робочого місця, правильний підбір інструментів, інвентарю.	
3.	Дотримання технічних вимог безпеки праці.	
4.	Виконання основних технологічних прийомів і операцій для даної роботи.	
5.	Здібність користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.	
6.	Відповідність виконаної роботи вимогам якості.	
7.	Результати дослідницької роботи.	
8.	Прибирання робочого місця.	
	Загальна оцінка.	

Викладач: _____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2

Тема: «Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї»

Мета роботи:

- Навчитися практично підбирати інструмент, інвентар, посуд.
- Організовувати робоче місце.
- Закріпити практично теоретичні знання з механічної кулінарної обробки риби.
- Дотримуватися вимог санітарії та гігієни, правил безпеки життєдіяльності і охорони праці.
- Економно використовувати сировину воду електроенергію.
- Розвивати професійну самостійність навички самоконтролю.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, м'ясорубка, розробні дошки «РС», шкребки, лотки, посуд, ніж «РС», ніж для панірування, сировина: риба, хліб, молоко, цибуля, сіль, перець, панірувочні сухарі, борошно.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов'язуюсь їх виконувати _____

(підпис)

Зміст роботи

1. Розібрати рибу з кістковим скелетом на:

- ❖ цілу рибу з головою;
- ❖ цілу рибу без голови;
- ❖ пласти зі шкірою без реберних кісток;
- ❖ кругляки;
- ❖ пласти зі шкірою і реберними кістками;
- ❖ чисте філе.

2. Нарізати рибу на порційні шматки для:

- ▪ варіння;
- ▪ припускання;
- ▪ смаження основним способом.

3. Приготувати котлетну масу:

- відпрацювати прийоми вибивання котлетної маси.
- приготувати напівфабрикати з котлетної маси: котлети, биточки, тюфтельки, рулет.
- відпрацювати прийоми порціонування та панірування напівфабрикатів.

4. Провести дослідницьку роботу.

Практично визначити відсоток відходів при розбиранні риби на

- цілу рибу з головою;
- кругляки;
- чисте філе.

Хід роботи

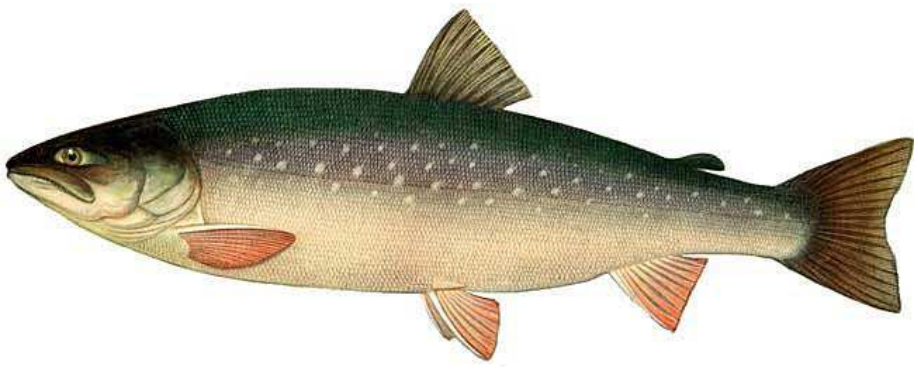
1. Відповісти на завдання для самопідготовки.

1.1 Знайдіть відповідність

Риба за масою:	**Спосіб розбирання:**
1. Дрібна (до 200 грамів).	А) на порційні шматочки
2. Середня (1-1,5 кг).	Б) на філе
3. Велика (понад 1,5 кг)	В) використовується цілою

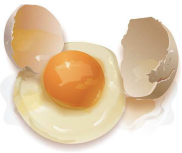
	А	Б	В
1			
2			
3			

1.2 Укажіть розміщення плавників на тілі риби



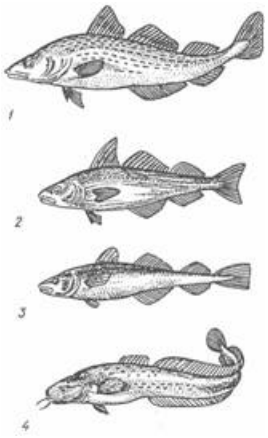
1.3 Виключить зайве

Для приготування котлетної маси використовують такі продукти

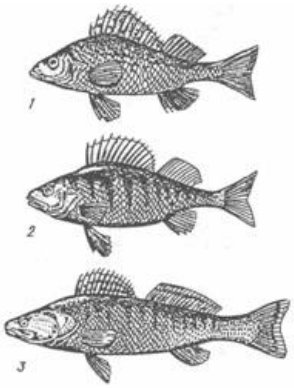


1 2 3 4 5 6 7

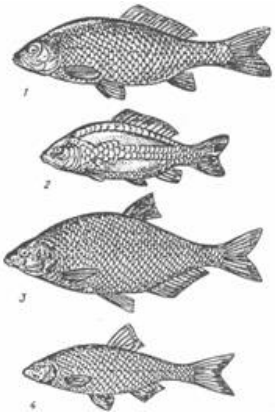
1.4 Вкажіть основні родини риб



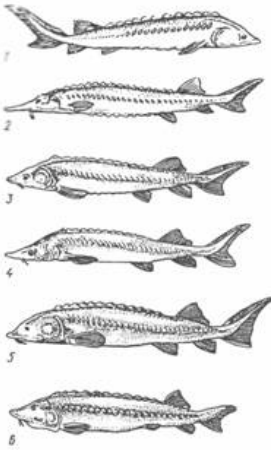
Родина_____



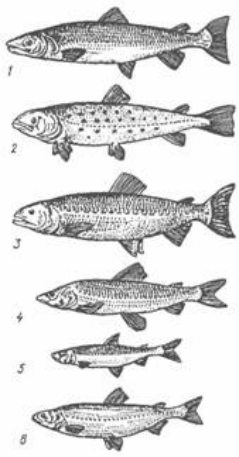
Родина_____



Родина_____



Родина_____

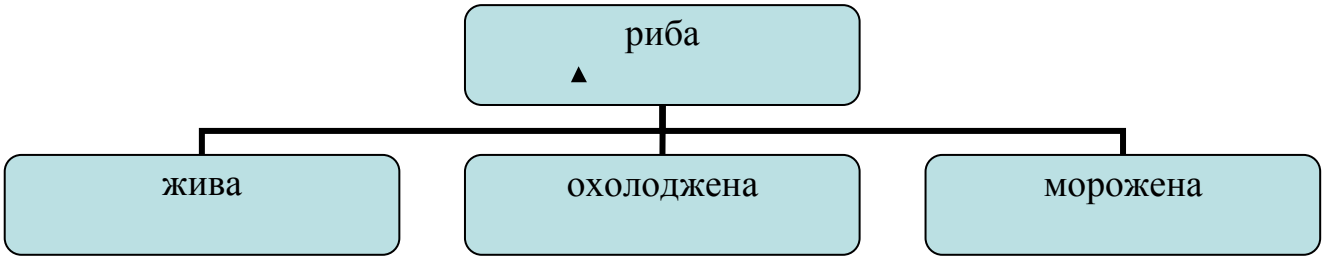


Родина _____

1.5

1.6

1.7Вкажіть найціннішу у харчуванні рибу (за термічним станом)



1.8Вкажіть показники якості живої риби

Поверхня риби -

_____.

Луска - _____.

Очі - _____.

Зябра - _____.

Цільність тушки -

_____.

Запах - _____.

2. **Отримати посуд, інвентар та інструмент**

(розробну дошку «РС», ніж «РС», шкребки, лотки, м'ясорубку, ніж паніровочний).

3. Організувати робоче місце:

- ✓ Вимити стіл та інструмент гарячою водою;
- ✓ Перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати їх 0,2% розчином хлорного вапна;
- ✓ Розробну дошку розмістити перед собою на відстані 5-6 см від краю столу, ніж покласти праворуч лезом до дошки, ліворуч розмістити продукти;
- ✓ Обчистити рибу від луски, видалити плавники, зябра, нутрощі, промити її;
- ✓ Попластувати рибу;
- ✓ Видалити хребет;
- ✓ Зрізати реберні кістки;
- ✓ Зняти шкіру;
- ✓ Нарізати рибу на порційні шматки для варіння, припускання, смаження;

- ✓ Посолити і запанірувати рибу;
- ✓ Чисте філе риби порізати на шматочки;
- ✓ Замочити в молоці або воді білий черствий хліб без скоринки;
- ✓ Пропустити рибу крізь м’ясорубку разом із замоченим хлібом;
- ✓ Додати в масу сіль, перець, перемішати, вибити;
- ✓ Розпорціонувати і запанірувати напівфабрикати.

4. Скласти звіт про роботу. Заповнити порівняльну таблицю з механічної кулінарної обробки риби.

№ п/п	Механічна кулінарна обробка риби			
	Вид операції	використовується цілою	шматочки-кругляки	на філе
1	Обчищення луски			
2	Видалення плавників			
3	Видалення нутрощів через черевце			
4	Видалення голови			
5	Промивання			
6	Пластування			
7	Видалення хребта			
8	Нарізання на порційні шматочки -кругляки			
9	Зрізування кісток			
10	Видалення шкіри			

Знаком «Х» відмітьте однотипність операцій

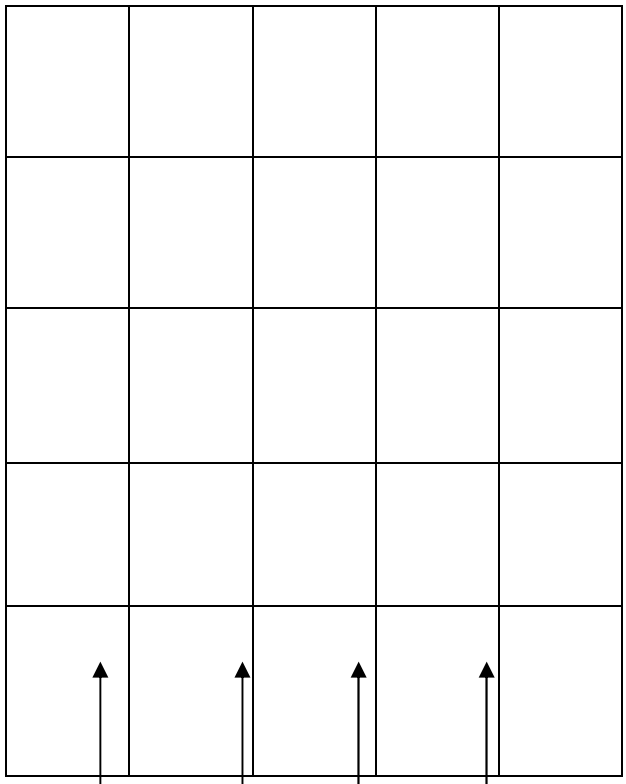
5. Занести результати дослідницької роботи в таблицю.

Вид напівфабрикату	Відсоток відходів

6. **Розв’язати діаграму вибору рішень.**

Проблеми

1. Кругляки риби розрізані.
2. Риба має гіркуватий смак.
3. Великий відсоток втрат при розбиранні риби на чисте філе.
4. В котлетній масі з риби є кістки.
5. В котлетній масі шматки не розмішаного хліба, вироби мають клейку консистенцію.



Причини

1. Роздавили жовчний міхур при розбиранні. Не видалили чорну плівку.
2. Нутрощі видаляли через черевце.
3. Використали рибу, яка містить дрібні міжм’язові кістки.
4. Використали свіжий хліб.
5. При розбиранні риби багато м’якоті залишили біля хребта і реберних кісток.

7. Зробити висновки. _____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3

Тема: «Технологія приготування

котлетної маси з м’яса та напівфабрикатів з неї.»

Мета уроку:

Навчальна: Навчити учнів самостійному (користуючись инструкційно-технологічною картою) приготування котлетної маси , закріпити професійні вміння по застосуванню різних сполучень прийомів й операцій приготування з котлетної маси напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, шніцель, рулет, та формування виробів. Засвоїти спеціальні професійні терміни.

Виховна: Формувати в учнів самостійність при виконанні, закріплювати навичка самоконтролю.

Розвиваюча: Розвивати розумову діяльність учнів (операції порівняння) при виконанні навчальних робіт.

Методична позначка: Методика формування самостійності учнів за допомогою використання документів письмового інструктування.

Тип уроку: Урок виконання простих комплексних завдань при виконанні лабораторних робіт.

Матеріально-технічне забезпечення:

Робочі столи, м’ясорубка, розробні дошки «МС», посуд, ніж для панірування, продукти (м’ясо, хліб, молоко, сіль, перець, паніровочні сухарі), опорні плакати № 1-14, калькулятори, инструкційно-технологічною карти, технологічні схеми;

Муляжі напівфабрикатів з м’яса: котлети, тюфтельки, биточки, рулет.

Межпридметні зв'язку: Технологія приготування їжі з основами товарознавства (Тема “Механічна кулінарна обробка м'яса ”), Устаткування підприємств громадського харчування (Тема “Машини й механізми для обробки м'яса та риби), Фізіологія харчування, санітарія й гігієна (Тема “Особиста гігієна працівників підприємств

громадського харчування”), Товарознавство харчових продуктів (Тема “Біологічне значення їжі і її хімічний склад”, «Товарознавча характеристика м'яса та м’ясопродуктів»), Калькуляція й облік (Тема “Облік продуктів на виробництві”).

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений (на) і зобов’язуюсь їх виконувати _____

(підпис)

Програма роботи.

І. Організаційний момент (2 хв.)

Взаємне вітання, оцінка відсутніх і з'ясування причин, перевірка готовності до уроку та наявності калькуляторів.

ІІ. Підготовчий етап(10хв.)

1. Повідомлення теми й цілей роботи.

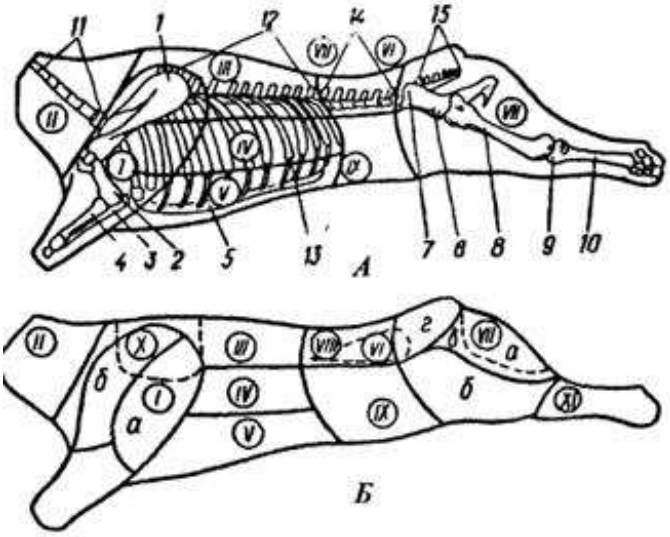
2. Актуалізація уваги учнів на зміст тими уроку

(Один з учнів зараховує довідку: « Це потрібно знаті» , матеріал якої підготовлений їм заздалегідь як домашнє завдання).

3. Актуалізація знань учнів для виконання лабораторно-практичних робіт уроку.(10хв)

3.1. Індивідуальна робота учня в дошки. (Робота з плакатами « Схема роздрібної обробки яловичої свинячий , баранячої туші».) З наступною взаємоперевіркою (Учні перевіряють правильність виконання роботи відповідаючого дошки й при необхідності - виправляють).

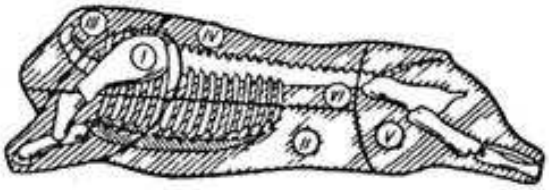
Завдання №1. Виконавши завдання, розкласти картки з назвою частин м'яса, які використовуються для приготування січеної та котлетної маси.



Завдання:

Малюнок. 1. Схема розбирання яловичої туші:

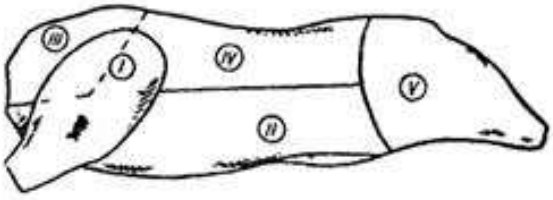
А - кістки: 1 - лопатка; 2 - плечова; 3 - ліктьова; 4 - променева; 5 - грудна; 6 - клубова; 7 - горб клубової кістки (маслак); 8 - стегнова; 9 - колінна чашечка; 10 - велика гомілкова; 11 - сім шийних хребців; 12 - тринадцять спинних хребців; 13 - ребра; 14 - шість поперекових хребців; 15 - крижові хребці; Б - частини туші: I - лопатка (а - плечова, б - заплечова); II - шийна; III - спинна (товстий край); IV - пружок; V - грудинка; VI - вирізка; VII - тазостегнова (а - внутрішня, б- бокова, в - зовнішня, м - верхня); VIII- поперекова (тонкий край); IX- черевна частина (пахвинка); X - підлопаткова частина; XI - гомілка.

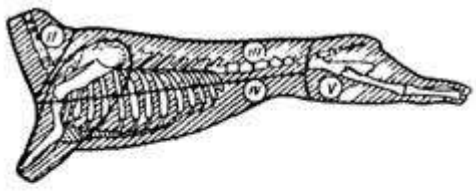


Малюнок. 2. Схема розбирання свинячої туші:

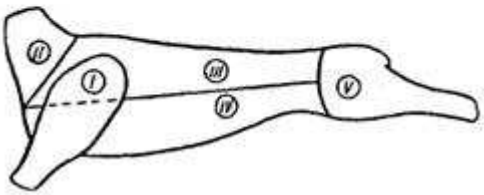
I - лопаткова частина; II - грудинка; III - шийна частина; IV-корейка;

V- тазостегнова частина; VI - вирізка.





Малюнок. 3. Схема розбирання баранячої й телячої туші:

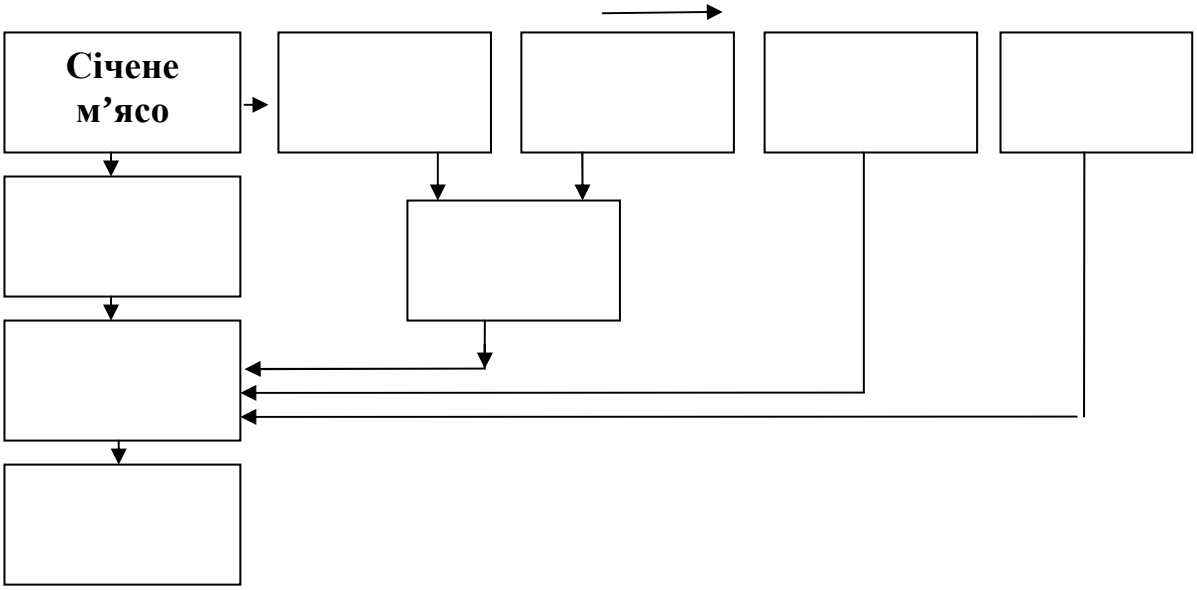


I - лопаткова частина; II - шийна частина;

III - корейка; IV - грудинка; V - тазостегнова частина.

Завдання №2.

1.Складіттехнологічну схему приготування січеної маси з м'яса. Який набір продуктів використовують?



2.Визначите страви з рубленого м'яса:

А. з наповнювачем	Блюдо	**Б. Без наповнювача**
	1. Биточки по-білоруському	
	2. Зрази	
	3. Біфштекс	
	4. Тефтельки	
	5. Ковбаски по-могилевски	
	6. Котлети	

3.Укажіть страви, що при відпустці поливають:

А. Розтопленим вершковим маслом	**Страви**	**Б. М'ясним соком**
	1. Біфштекс	
	2. Лангет	
	3. Ескалоп	
	4. Котлети натуральні	
	5. Шніцель натуральний	
	6. Ромштекс натуральний	
	7. Грудинка фарширована	
	8. Котлети, паніровані з філе курей	

3.3. Фронтальне опитування групи(10хв).

- Назвіть асортименти страв з січеної маси з м'яса . Еталон відповіді:біфштекс січений, котлети натуральні січені ,шніцель натуральний січений, биточки по-селянськи, котлети полтавські.

- Охарактеризуйте кулінарний виріб з січеної маси з м'яса .

Завдання № 4.

Заповните таблицю для самоперевірки(10хв.).

Напівфабрикати з котлетної й натурально-рубленої маси

Найменування напівфабрикату	Характеристика	З якої частини нарізають
Біфштекс рубаний	Форма …….. ……	Свинина – шпик несолоний; Яловичина – лопаткова частина
Шніцель натуральний рубаний	- Овально-довгаста форма товщиною 1 див - змочують у льезоне, панірований у сухарях - 1 шт на порцію.	Свинина –
Фрикадельки	–Форма ……	Свинина – обрізки (котлетне м'ясо); Яловичина – шия, пахвина, обрізки (котлетне м'ясо).
Котлети	– овально-приплющена форма з одним загостреним кінцем товщиною 2 - 2,5 див; – червоне панірування; - 1- 2 шт на порцію.	Свинина – ; Яловичина – .
Биточки	-……. ……..	Свинина – обрізки (котлетне м'ясо); Яловичина – шия, пахвина, обрізки (котлетне м'ясо).
……	– Овально-овально-приплющена форма - товщина 1 див – панірований у сухарях – 1 шт на порцію	Свинина – обрізки (котлетне м'ясо); Яловичина – шия, пахвина, обрізки (котлетне м'ясо).
Тефтельки	Форма -……	Свинина – обрізки (котлетне м'ясо); Яловичина – шия, пахвина, обрізки (котлетне м'ясо).
Зрази	– Форма цеглинки з овальними краями, – Червоне панірування – 1- 2 шт на порцію.	

4. Закріплення матеріалу.(10хв)

Аркуші взаємоконтролю по темі «Технологія готування рубаних виробів з м'яса.»

« Чи знаєте Ви ?»

1. Установити час жаркі біфштекса рубаного.
2. Установити час жаркі цибулі у фритюрі.
3. Установити час жаркі биточків.
4. Установити час запікання рулету м'ясного с макаронами.
5. Установити час запікання яловичини під соусом цибульним.
6. Визначити зміна маси (г, %) м'яса після варіння.
7. Визначити зміна маси (г, %) біфштекса рубаного після жаркі.
8. Визначити зміна маси (г, %) биточків після жаркі.
9. Визначити зміна маси (г, °/о) цибулі після жаркі у фритюрі.
10. Визначити співвідношення котлетної маси, і фаршу в напівфабрикаті блюда «Рулет м'ясної з макаронами».
11. Визначити зміна маси {г, %) рулету м'ясного з макаронами після запікання.
12. Визначити зміна маси (г, %) напівфабрикату блюда «Яловичина, запечена під цибульним соусом» після запікання..
13. Зробити розрахунок продуктів (брутто), необхідних для готування 12 порцій біфштекса рубаного із цибулею, по II стовпчику збірника рецептур.
14. Зробити розрахунок продуктів (брутто), необхідних для готування 30 порцій биточків у зметаному соусі з картопляним пюре, по II стовпчику збірника рецептур.
15. Зробити розрахунок продуктів (брутто), необхідних для готування 65 порцій рулету м'ясного з макаронами, *по* II стовпчику збірника рецептур.
16. Зробити розрахунок продуктів (брутто), необхідних для готування 87 порцій яловичини, запеченої під цибульним соусом, по II стовпчику збірника рецептур.
17. Скласти технологічну схему готування блюда «Буфштекс рубаний із *цибулею»*.
18. Скласти технологічну схему готування блюда «Биточки в зметаному соусі».
19. Скласти технологічну схему готування блюда «Яловичина, запечена під цибульним соусом».
20. Скласти технологічну схему готування пюре картопляного.
21. Дати оцінку якості приготовленого блюда «Біфштекс рубаний із цибулею» за

наступними показниками: зовнішній вигляд, цвіт, смак і запах, консистенція.

22.Дати оцінку якості приготовленого блюда «Биточки в зметаному соусі з картопляним пюре».

23.Дати оцінку якості приготовленого блюда «Рулет м'ясної з макаронами».

5. Заключний етап (10 хв.)

- повідомлення про досягнення цілей уроку;
- аналіз уміння виконувати виробничі роботи самостійно з використанням технологічної карти;
- розбір типових помилок при виконанні учбово-виробничих робіт ;
- демонстрація кращих робіт;
- оцінка роботи учнів, коментарі;
- повідомлення тими наступного уроку;
- видача домашнього завдання: «Скласти структурно-логічну схему правил експлуатації електричних м’ясорубок».
- збирання учнями робих місць.

Оцінювальна таблиця

Уважно прочитай і заповни таблицю.

При необхідності доповни перелік навичок, дописуючи їх у вільні рядки.

Обговори зі своєю групою результати твоєї самооцінки. Чи згодні з нею учасники групи.

Риси характеру і навички	Одержали розвиток у процесі роботи над проектом	Не проявилися в процесі роботи над проектом	Оцінка групи
Організованість			
Товариськість			
Стриманість			
Дружелюбність			
Наполегливість			
Самостійність			
Професіоналізм			
Творчі здібності			
Здатність приймати рішення			

Здатність до групової роботи			
Здатність генерувати і подавати ідеї			
Здатність критично оцінювати свою роботу і роботу групи			
Здатність прислухатися до думки товаришів			
Позитивне сприйняття критики			
Уміння переконувати			
Гнучкість у розв 'язанні проблем			
Знання спеціальної лексики			

Висновки: _____

_____

_____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4

Тема: «Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі».

1. Каша розсипчаста
2. Каша в'язка
3. Каша рідка
4. Макаронні вироби відварні. Бобові відварні»

Мета роботи:

- навчити робити 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, правила безпеки праці;
- розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Скласти звіт про роботу.

Матеріально-технічне забезпечення:

Каструлі місткістю 1 – 2 л; сковорідки, ножі, розробна дошка «ОС», «МВ», лопатки, лист або форми, столові ложки, виделки, лотки, збивалка, дерев'яна копистка, шумівка.

З правилами безпеки життєдіяльності ознайомлений(на) і зобов'язуюсь їх виконувати _____

(підпис)

Порядок виконання роботи

1. Одержати інвентар, посуд та організувати робоче місце.
2. Приготувати страви: розсипчасту гречану кашу, кашу манну молочну, квасолю відварну (різні способи подачі), макарони відварні (різні способи подачі), кашу рисову рідку.
3. Оформити страви для відпуску.
4. Оцінити якість приготовлених страв.

5. Провести дослідницьку роботу:

а) зважити сиру крупу та готову кашу, пояснити різницю у масі;

б) визначити збільшення маси квасолі при замочуванні, пояснити необхідність попереднього замочування квасолі.

Користуючись «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування» – складіть технологічні карти приготування страв:

_____

(назва страви)

Корисні поради до ЛПР

- При варінні каші засипайте крупу в окріп, інакше крохмаль виділиться з крупи, осяде на дно посуду і каша пригорить.
- Розсипчаста каша при упріванні не підгорить, якщо посудину з нею поставити на лист з водою.
- Якщо каша пригоріла, швидко перекладіть її в інший чистий посуд.
- Не перемішуйте розсипчасту кашу під час варіння: від цього можуть пом’ятися зерна.
- Пом’ятайте: вироби слід формувати з теплої каші – вироби з остиглої каші матимуть тріщини і при смажєенні розкришаться.
- Бобові погано розварюються у кислому і солоному середовищі, тому їх варіть без солі, томатного пюре, а для варіння використовують кип’ячену воду.
- Не додавайте під час варіння бобових харчову соду, оскільки вона руйнує вітаміни В, погрішує їх колір і смак.
- Не змішуйте різні сорти квасолі – тривалість варіння їх неоднакова.
- Не залишайте у воді зварені макаронні вироби: вони розкинуть.

При підготовці до роботи заповніть рецептури і розрахуйте кількість сировини:

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Вихід					

Звіт про роботу

№ з/п	Назва страви	Відповідність до вимог якості	Дефекти	Результати дослідницької роботи

Висновки: _____

Загальні висновки роботи:

Виконання правил роботи в лабораторії		
1.	Стан санітарного одягу, дотримання вимог санітарії та гігієни.	
2.	Організація робочого місця, правильний підбір інструментів, інвентарю.	
3.	Дотримання технічних вимог безпеки праці.	
4.	Виконання основних технологічних прийомів і операцій для даної роботи.	
5.	Здібність користуватися Збірником рецептур страв і кулінарних виробів.	
6.	Відповідність виконання роботи вимогам якості.	
7.	Результати дослідницької роботи.	
8.	Прибирання робочого місця.	
	Загальна оцінка	

Викладач: _____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5

Тема: «Технологія приготування супів:

1. **Суп картопляний**
2. **Суп з бобовими**
3. **Суп з різних овочів**
4. **Суп молочний з крупою.»**

4 години

Мета роботи:

- навчитися робити 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, правила безпеки праці;
- розвивати самостійность, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;
- проводити бракераж страв.

Матеріально-технічне забезпечення:

Каструлі різної ємності, сковорідка, шумівка, металева лопатка, ложка розливна, столова, друшляк, ніж, розробна дошка «ОС».

Посуд для відпуску: глубока столова тарілка, мілка столова тарілка, соусник, чайна ложка.

Порядок виконання роботи

1. Виконайте домашнє завдання:

1.1. Складіть технологічну схему страви, яку слід готувати.

1.2. Дайте відповіді на запитання до лабораторної роботи:

а) Чому бульон під час варіння може стати мутний? Як цьому запобігти?

_____

б) Чому при варінні бульонів кістки заливають холодною водою?

_____

в) Роз’ясніть послідовність закладання продуктів у супи з крупами.

_____

2. Інструктивно-технологічні картки.

2.1. Технологія приготування.

2.2. Правила відпуску.

2.3. Вимоги до якості:

- Зовнішній вигляд –
- Смак, запах –
- Консистенція –
- Колір –

3. Виконайте дослідницьку роботу.

4. Заповніть лист самобракеражу

Назва страви	Вихід		Органо-лептичні показники	Самоо-цінка	Фактична оцінка	Відпо-відальний за приготу-вання
	За рецептурою	фактичний				

5. Самооцінювання

Ім’я				
Питання	Коментарії			
Чи сподобався мені цей урок?				
Чи був він для мене інформативним?				
Чи зручними та зрозумілими були для мене рекомендації?				
Чи спадобалося мені працювати у групі?				
Чи є мій вклад у кінцевому				

результаті?				
Чи здобув я дослідницькі навички?				
Які саме навички я здобув під час роботи?				
Які навички удосконалив?				
Яких комп’ютерних навиків мені НЕ вистачило?				
Щоб я змінив(ла) у своїй поведінці під час роботи на уроці?				

Висновки: _____

_____

_____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6

Тема: «Технологія приготування страв з овочів.

1. **Овочі відварені**
2. **Овочі припущені**
3. **Овочі смажені основним способом**
4. **Овочі смажені в жирі**
5. **Овочі запечені.»**

Мета роботи:

- закріпити теоретичні знання з приготування овочевих страв та гарнирів, відпрацювати вміння та напрацювати навички з приготування страв цієї групи;
- закріпити вміння організації робочих місць, підбору посуду, інвентарю, інструментів, виконання вимог санітарії, гігієни, правил безпеки праці;
- навчитись працювати із довідковими таблицями Збірника рецептур страв, виконувати розрахунки потреби в сировині та виходу готової страви;
- розвиток творчості, ініціативності, комунікативних навичок;
- розвиток навичок групової роботи, критичної оцінки колективного проекту та особистого вкладу в його здійснення;
- формування дбайливого відношення до електроенергії, води та сировини.

Матеріально-технічне забезпечення:

Плити електричні, сковорода електрична, шафа жарова, блендер, пароварка, фритюрниця, сировина для приготування страв.

Порядок виконання роботи

1. Вивчити теоретичний матеріал.
2. Приготувати страви згідно із завданням.
3. Провести дослідницьку роботу.
4. Оформити страви до подачі.
5. Провести бракераж готових страв.
6. Скласти звіт про роботу. Заповнити підсумкову таблицю.

Організаційний момент

1. Перевірка готовність до роботи: стан та комплектність санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни, наявність необхідної технологічної документації.
2. Інструктаж з охорони праці з реєстрацією в журналі.
3. Закріплення робочих місць за малими групами.
4. Розподіл завдань за групами (відбувся на заключному інструктажі попередньої ЛПР).

Навчальний блок малої групи

При підготовці до роботи

1. Вкажіть призначення посуду, інструменетів, інвентарю та обладнання, які запропоновано для використання на ЛПР:

   _____

2. В технологічних картах розрахуйте кількість сировини для приготування 4 порцій страв.
3. Розробіть технологічні схеми приготування страв згідно із завданням.
4. Пройдіть тест самоконтролю.

Під час роботи:

1) Вам пропонується приготувати, підготувати до подачі та провести бракераж страв (згідно карточок завдань).

Бракеражна таблиця

Найме-нуван-ня страв	Вихід		Органолептичні показники якості					Оцінка	При-міт-ки
	план	факт	Зовніш-ній вигляд (форма)	Колір	Кон-сис-тенція	Аромат	Смак		

2) Провести дослідницькі завдання.

Дослідницькі завдання

Група № 1. Розріжте впоперек 2-3 бульби картоплі різних сортів. Відріжте дуже тонке кружальце від кожної. Зафарбуйте зрізи розчином йоду. Роздивиться, як розподілено крохмаль в бульбах. Виконайте малюнки зафарбованих зрізів. Зробіть висновок.

Група № 2. Розрахуйте набір сировини для рагу в разі відсутності ріпи та кабачків, враховуючи сезон приготування страви.

Група № 3. Від звареної картоплі відберіть дві порції по 50 гр. Охолодіть. Загальну масу протріть відразу після обсушування, першу порцію – теплою, другу – повністю остиглою. Порівняйте якість отриманої маси. Поясніть.

Група № 4. Зважти овочі до та після обробки. Розрахуйте відсоток відходів, вагу відходів та напівфабрикатів. Порівняйте з даними Збірника рецептур страв.

Після роботи:

1) Заповніть підсумкову таблицю. Підсумкова таблиця групи № _

Питання взаємооцінювання	Прізвища членів групи				
Показав знання даної проблеми					
Вміє працювати в команді					
Використав ефективні технології роботи					
Наявність базових знань з питань охорони праці					
Наявність практичних навичок роботи					
Наявність базових знань з питань санітарії					
Оцінка, виставлена групою					
Оцінка за комп’ютерне тестування (з підписом лаборанта)					
Загальна оцінка					

2) Пройдіть комп’ютерне тестування з теми ЛПР, покажіть результат тестування лаборантові комп’ютерного класу, виставіть оцінку у робочий зошит.

Висновок: _____

_____

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7

Тема: «Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього.

1. **Вареники з різними фаршами**
2. **Локшина домашня**
3. **Галушки**
4. **Пельмені.»**

Мета і задачі роботи: Набути практичних навичок в організації технологічного процесу приготування прісного тіста та виробів з нього. Оформлення та подача. Освоєння навичок оцінки їх якості.

Алгоритм виконання роботи:

1. Приготувати прісне тісто та вироби з нього:

1.1. Вареники з різними фаршами.

1.2. Локшина домашня.

1.3. Галушки.

1.4. Пельмені.

2. Організувати робоче місце.

3. Виконати практичні та дослідні завдання:

3.1. Розрахувати набір сировини для приготування прісного тіста та виробів з нього.

Інгрідієнти	1 порція		4 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід				

3.2. Визначити час приготування тіста.

3.3. Визначити час приготування виробів з прісного тіста.

4. Оцінити якість приготовлених страв.

5. Вказати недопустимі недоліки при приготуванні прісного тіста та виробів з нього.

Проблема	Причина	Шляхи попередження

6. Оформити звіт:

Прізвище та ім’я учнів	Санітарно-гігієнічний стан	Дотримання безпеки праці	Організація технологічного процесу приготування	Дотримання часу	Загальна оцінка

7. Заповнити бракеражну картку:

Назва страви	Зовніш-ній вигляд	Колір	Смак	Аромат	Консис-тенція	Темпера-тура подачі	Ітог

8. Зробити висновки _____
9. Прибрати робоче місце, інвентар і посуд, здати черговим.
10. Домашнє звдання до лабораторно-практичної роботи _____

ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв: Підручник. –К.: Вища школа, 1995.

2. Білоруська І.С. Основи мікробіології, санітарії та гігієни: Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. - К.: Техніка, 2003.

3. Бухгалтерський облік у громадському харчуванні. Навчальний посібник / за редакцією проф. Ф.Ф. Бутинця. – Житомир: ПП “Рута”, 2002 – 440 с.

4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления кондитерских изделий. Учебник для проф.-техн. училищ. М.: «Экономика», 1976.

5. Виноградська А.М. Основи підприємництва: Навчальний посібник – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002.

6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. - К.: А.С.К., 2000.

7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок. – К.: Книга, 2004.

8. Збірник рецептур страв української кухні / М-во торгівлі України. – К.: Техніка, 1992.

9. Ковальчук В.І., Бирка М.Ф. Методичні рекомендації до курсу «Інформаційні технології» у ПТНЗ (форма навчання – ТУ) – Київ: ТОВ Майстерня книги, 2010.

10. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. – К.: Техника, 1989.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1982. – 720 с. (Министерство торговли СССР)

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / Авт. сост.: А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2002.

13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1985.

14. Технологические карты на продукцию общественного питания. Часть I. Часть II. – К.: Тэхника, 1990.

15. Технологія приготування їжі: Підручник для проф.-техн. навч. закладів / М.С. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт. – К.: Факт, 2003.

16. Практические занятия по технологии производства продуктов общественного питания./ С.И. Занадворов, Г.И. Ловачёва. – М.: Экономика, 1974.

17. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та органіЗація виробництва. / Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я.Старовойт, «Факт»Київ – 2003.