

**РОГАТИНСЬКИЙ АГРАРНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ**

**Методична розробка  
уроку виробничого навчання  
на тему:**

***«Технологія приготування  
смажених страв з овочів»***

**Підготувала:  
майстер в/н  
Галина КІЗИМА**

## **Зміст**

- 1. Пояснювальна записка**
- 2. Вступ**
- 3. Основна частина**
- 4. Інструкційні та технологічні картки**
- 5. Типові помилки та шляхи їх попередження**
- 6. Тестові завдання (ключі (відповіді))**
- 7. Критерії оцінювання рівня знань учнів**
- 8. Висновки**
- 9. Використана література**

## **Пояснювальна записка**

Методична розробка з виробничого навчання складена з метою надання майстром виробничого навчання допомоги у проведенні інноваційних уроків у групі «Кухар».

Майстер виробничого по даній методичній розробці показує методику проведення вступного, поточного, заключного інструктажу та навчає здобувачів освіти правильно приготувати страви з овочів.

Методична розробка сприяє високій якості навчання та відпрацювання навичок самостійної роботи.

Впевненість у своїх можливостях, допомагає здобувачам освіти створити обстановку співпраці, творчості, ініціативи.

Успіх майстра виробничого навчання при написанні методичної розробки залежить від його підготовки до заняття. Ця підготовка заключається і складається з :

- а) читання спеціальної літератури;
- б) показ професійних прийомів (нарізання, формування, смаження та відпуск готової страви);
- в) самостійне виконання даного завдання майстром виробничого навчання;
- г) вміння методично грамотно провести урок виробничого навчання.

## Вступ

Сучасний етап розвитку галузі характеризується швидким зростанням та розширенням асортименту страв, упровадження нового технологічного устаткування. Це призводить до значних змін у роботі кухаря. Його праця наповнюється інтелектуальним змістом, щоб бути на рівні сучасних вимог. Майстер безпосередньо розширює свій кругозір і знання, підвищує кваліфікацію, оволодіває передовими методами навчання, досягненнями педагогіки та психології, використовує нові підручники та посібники для навчання.

Як відомо, курс теорії по виробничому навчанню включає проведення роботи, під час якої майстер виробничого навчання вважає за доцільне використовувати більшу кількість роздаткового матеріалу: технологічні картки, натуральні зразки і муляжі, фотографії, малюнки, ілюстрації страв, схеми і плакати, інвентар та інструменти.

Особливо велика увага під час проведення виробничого навчання надається для самостійної роботи кожного учня над виконанням тієї чи іншої операції, наприклад: при виготовленні страви, напівфабрикату кожен учень повинен уміти включити та виключити електричне устаткування, стежити за температурним режимом, правильно підібрати необхідний інвентар та посуд, вміти підготувати та розподілити сировину. Самостійно проводити відважування, знати вихід страви, давати якісну оцінку стравам, слідкувати за правильною організацією робочого місця і його санітарним станом, оформити звіт про виконану роботу.

Як показує практика, якщо учні відпрацювали одну – дві виробничі роботи у тісному контакті та взаєморозумінні з майстром виробничого навчання, то наступні роботи здобувачі освіти зможуть проводити більш впевнено і з почуттям відповідальності за доручену страву.

Проведення виробничих робіт з здобувачами освіти дає позитивні результати у засвоєнні теоретичного курсу, дозволяє здобути більше практичних навичок, сприяє кращому розумінню та запам'ятовуванню технологічних процесів кулінарії, адже, як показує досвід роботи, не всі здобувачі освіти однаково розуміють теоретичний матеріал і можуть запам'ятати і зрозуміти все відразу; деяким з них потрібно пояснювати не один раз, щоб матеріал був усвідомлений.

## **Основна частина**

### **План уроку**

**Тема програми:** Приготування смажених страв з овочів

**Тема уроку:** Приготування смажених страв з овочів.

**Мета уроку:** Закріпити практичні уміння та навички, набуті теоретичні знання по приготуванню смажених страв з овочів

**Навчальна мета:** сформувати у здобувачів освіти уміння з приготування смажених страв з овочів основним способом, у фритюрі, смажених виробів з овочів.

**Виховна мета:** виховувати свідоме відношення до дорученої страви та правил дотримання вимог безпечної праці.

**Розвиваюча мета:** розвивати у здобувачів освіти активізацію, самостійність у роботі, сприяти розвитку зацікавленості вибраною професією, звички контролювати свою працю.

**Тип уроку:** Формування навиків виконання операцій і видів робіт

**Комплексно-методичне забезпечення:**

**Роздатковий матеріал** – картки опитування; завдання, проблемних ситуацій; картки з охорони праці, з санітарії і гігієни; інструкційні картки; технологічні картки;

**Нормативні документи** – «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів»  
Комп'ютер, мультимедійна дошка

**Матеріально-технічне забезпечення уроку:**

Виробничі столи, обробні дошки та ножі з маркуванням "ОС", "ОВ", "МС", "МВ", лопатки, емальовані лотки, сковороди, ножі кухарської трійки, каструлі, посуд.

*Устаткування для приготування страв:* електроплита, жарова шафа, електрофритюрниця

**Тривалість роботи 6 годин.**

**Міжпредметні зв'язки:** «Технологія приготування їжі» - тема

«Приготування смажених страв з овочів».

«Організація виробництва та обслуговування» - тема : « Організація роботи гарячого 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 тепловій обробці овочів», «Охорона праці у гарячому цеху»

**Форма організації :** Бригадно-групова, індивідуальна.

## Хід уроку

### I. Організаційний момент

- Перевірка здобувачів освіти згідно зі списком
- Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни
- Перевірка інструкційних та технологічних карток, зошитів.

### II. Вступний інструктаж.

1. Ознайомлення учнів з темою і метою уроку.

(Група ділиться на дві команди, які будуть змагатися. Обирають командирів та назву груп)

### Мотивація навчальної діяльності



**Овочі** – життєво необхідні продукти харчування. Овочі – основне джерело вітаміну С (капуста, картопля, перець, петрушка, зелена і ріпчаста цибуля), каротину (морква, помідори), вітамінів груп К( зелені листяні овочі) і В ( бобові, капуста), а також мінеральних речовин

Овочі багаті на вуглеводи, які містяться у вигляді цукрів. Ефірні олії надають овочам приємного аромату, барвники – привабливого вигляду, органічні кислоти разом з цурками - приємного смаку і сприяють збудженню апетиту

### Актуалізація опорних знань

А давайте пригадаємо( перевірка знань учнів по вивченому матеріалу):

1. Яке значення мають овочі у харчуванні людини?
2. Правила варіння овочів.
3. Розкажіть приготування картоплі вареної
4. Як готують і подають картопляне пюре.
5. Як готують і подають капусту варену.
6. Вимоги до якості варених страв.

Підсумок гри проводить майстер

### Вивчення нового матеріалу із теми:

#### I. Загальні правила смаження овочів( розповідь майстра в/н через проблемні запитання)

Для смаження використовують овочі сирі і попередньо зварені . Сирими смажать овочі, які містять нестійкий протопектин і достатню кількість вологи. Це – цибуля, томати, кабачки, гарбуз, ріпчаста цибуля. В попередніх темах ми використовували смажені овочі: смажили (пасерували) цибулю, моркву для супів.

Овочі які мають більш стійкий протопектин, попередньо варять або припускають, нарізають або смажать. Це – буряк, морква, капуста. Овочі смажать двома способами:

Основним ( у невеликій кількості жиру) і у фритюрі ( у невеликій кількості жиру). Перед смаженням овочі нарізають, а кабачки, гарбуз, томати, баклажани обкачують у борошні.

Для смаження основним способом підготовлені овочі або вироби з них кладуть на сковороду або лист з жиром, попередньо розігрітим до температури 140-150 С і смажать з обох боків до утворення підсмаженої кірочки, доводять до готовності у жировій шафі.

У фритюрі картоплю, цибулю, зелень петрушки, білоголову в тісті, цвітну капусту в тісті «кляр», вироби з картоплі.

Підготовлені овочі обсушують, щоб під час смаження не розбризкувався жир. Для смаження у фритюрі краще використовувати суміш тваринних і рослинних жирів ( 50 % тваринного жиру, 50 % олії, а також кулінарний фритюрний жир. Жиру беруть у 4 рази більше ніж овочів. Жир нагрівають до температури 170-180 С і закладають підготовлені овочі. Тривалість смаження 2-8 хв.

### **Приготування страв:**

- картопля смажена (з сирії)
- картопля смажена ( з вареної)
- картопля смажена ( у фритюрі)
- капуста цвітна, смажена в тісті

#### *Вимоги до якості страв і гарнірів із смажених овочів*

Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається. Консистенція всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів. Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору , інших овочів – світло – коричневого, на переломі – властивий натуральному кольору овочів.

Вироби з овочів правильної форми без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі – колір, властивий овочам і мачинкам, з яких приготовлено страву.

Консистенція пухка, не тягуча.

### **Перевірка знань з питань охорони праці, санітарії та гігієни**

- Які вимоги ставляться до спец. одягу кухарів, взуття, щоб робота була безпечна

- Правила охорони праці у гарячому цеху при приготуванні страв
- Правила охорони праці з колючими, ріжучими інструментами
- Правила охорони праці при виконанні окремих робіт - нарізання, смаження, основним способом, смаження овочів у фритюрі.
- Вимоги до інструменту, інвентарю, посуду.
- Організація робочого робочого місця кухаря у гарячому цеху.

### **Розбір послідовності виконання робіт згідно інструкційних, технологічних карток.**

#### **Картопля смажена з сирії**

1. Картоплю почистити
2. Помити
3. Нарізати брусочками, часточками, кубиками або скибочками
4. Промити у холодний воді, обсушити
5. Смажити на розігрітій сковорідці з розігрітими жиром шаром 3 см
6. Періодично помішуючи, до утворення рум'яної кірочки
7. Солить смажить до готовності, якщо не просмажилась картопля до водять до готовності жаровій шафі
8. Відпустити

**Практичний показ майстра в/н смажіння картоплі (з сирії), закріплення учнем**

#### **Картопля смажена з вареної**

1. Картоплю помити
2. Поставити відварювати картоплю
3. Після того як відварилася охолоджують
4. Охолоджену картоплю чистять і нарізають
5. Смажити на розігрітій сковорідці з розігрітими жиром шаром 3 см
6. Періодично помішуючи, до утворення рум'яної кірочки
7. Солить смажить до готовності
8. Відпустити

**Практичний показ майстра в/н смажіння картоплі (з вареної), закріплення учнем**

#### **Картопля смажена у фритюрі**

1. Картоплю почистити
2. Помити
3. Нарізати брусочками
4. Промити у холодний воді, обсушити
5. Смажити на розігрітій олії у фритюрниці
6. Смажать до утворення рум'яної кірочки
7. Солить смажить до готовності
8. Відпустити

**Практичний показ майстра в/н смажіння картоплі у фритюрі, закріплення учнем**

#### **Капуста цвітна, смажена в тісті**

1. Капусту миють під проточною водою
2. Цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття
3. Відварюють у підсоленій воді
4. Відкидають на друшляк, обсушують
5. Готують тісто кляр
6. Підготовлену капусту занурюють у тісто
7. Смажать у фритюрі

8. Відпускають

**Практичний показ майстра в/н - смажіння капусти цвітної в тісті, закріплення учнем**

**Закріплення матеріалу по вступному інструктажу**

**Питання:**

- загальні правила смаження овочів
- при якій Т смажать овочі основним способом?
- яка кількість жиру береться для смаження овочів основним способом?
- при якій Т смажать овочі у фритюрі?
- Яка кількість жиру береться для фритюру?
- Які овочі можна смажити?
- Які страви готують зі смажених овочів?
- Які гарніри можна готувати з овочів і до яких страв подавати їх
- Як приготувати картоплю смажену з сирії?
- Як приготувати капусту смажену в тісті «кляр»

**Завдання уроку - згідно інструкційних та технологічних карток приготувати страви - картопля смажена (з сирії)**

- картопля смажена ( з вареної)
- картопля смажена ( у фритюрі)
- капуста цвітна, смажена в тісті

**Провести дослідницьку роботу:**

- при смаженні картоплі у фритюрі одну порцію посолити під час смаження, а другу після смаження. Дослідити.

**II. Поточний інструктаж**

**Майстер в/н розподіляє здобувачів освіти по робочих місцях надає практичну допомогу:**

- а) у правильному підборі інвентарю, посуду;
- б) організувати робоче місце.
- в) правильному веденні технологічного процесу.
- г) приготування даних страв.
- д) оформлення страв до презентації
- е) майстер звертає увагу до дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці

**III. Самостійна робота здобувачів освіти і поточний інструктаж.**

( цільові обходи робочих місць):

- а) чи всі здобувачі освіти можуть самостійно приступити до роботи місць
- б) додержання здобувачами освіти правил охорони праці
- в) організація здобувачами освіти своїх робочих місць, послідовність виконання робіт

1.Отримати інвентар, посуд для приготування страв з овочів.

## 2. Організувати робоче місце:

- вимити стіл та інвентар гарячою водою
- перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 2 відсотковим розчином хлорного вапна.
- розробну дошку розмістити перед собою від краю стола 5-6см, інструмент, інвентар, посуд розмістити перед собою від краю стола 5-6 см, інструменти, інвентар, посуд розмістити праворуч, а продукти ліворуч
- сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства



## IV. Заключний інструктаж

1. Дегустація страв з смажених овочів.
2. Розбір майстром позитивного і негативного в роботі бригад
3. Аналіз результативно-дослідницької роботи
4. Підведення підсумків роботи за день

## V. Домашнє завдання:

- Скласти тести з теми: "Гарячі овочеві страви" 15 питань;
- Повторити тему "Гарячі страви з овочів смажених"

## Використана література

1. В.С Доцяк «Українська кухня» Львів 1998
2. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі» Київ 2003
3. Збірник технологічних карт 2007

Майстер виробничого навчання

Г.А.Кізима

**Технологічна карта**  
**«Картопля смажена у фритюрі»**

Рецептура № 355

| №<br>п/п | Назва сировини                       | Витрати сировини на 1 порцію |       |
|----------|--------------------------------------|------------------------------|-------|
|          |                                      | брутто                       | нетто |
| 1.       | Картопля                             | 533                          | 400   |
| 2.       | Кулінарний жир                       | 32                           | 32    |
|          | <i>Маса смаженої картоплі</i>        | -                            | 200   |
| 3.       | Маргарин столовий або масло вершкове | 10                           | 10    |
| 4.       | Сіль                                 | 3                            | 3     |
|          | Вихід                                |                              | 210   |

**Технологія приготування**

Нарізану сиру картоплю промивають в холодній воді, обсушують, потім посипають сіллю, кладуть шарами не більше 5 см на сковорідку або протвень в киплячий жир і смажать до готовності 8-10 хв. Смажену картоплю відкидають на друшляк для стікання жиру і посипають мілкою сіллю. При відпуску картоплю поливають розтопленим маргарином або маслом.

**Вимоги до якості страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля нарізана на брусочки, смажений у фритюрі, на поверхні – рум'яна кірочка.

**Смак і запах** – властивий смаженій картоплі

**Колір кірочки** – жовтий або світло - коричневий

**Консистенція** – кірочка трохи хрумка, картопля на розрізі м'яка.

**«Картопля смажена у фритюрі»**



## Інструкційна картка

Тема. Приготування страв та гарнірів з овочів.

Завдання. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів.

### Картопля смажена у фритюрі.

Устаткування: електричні плити, ваги .

Сировина: картопля, кулінарний жир, масло або маргарин, сіль.

Інвентар: каструлі різної ємності, лопатки, друшляк. шумівка, сковороди, розробна дошка «ОС», тарілки столові, ножі кухарської трійки.

| Вправи і порядок виконання     | Інструкційні вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Організація робочого місця. | 1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.<br>2. Отримати необхідний посуд, інвентар: каструлі різної ємності, дерев'яні копистки, сковороди, шумівки, друшляк, лопатки, ножі, розробні дошки «ОС», посуд для відпуску.<br>3. Отримати сировину: картоплю, жир кулінарний, масло або маргарин, сіль.                              |
| 2. Підготовка сировини.        | 1. Сиру картоплю почистити, промити у холодній воді.<br>2. Нарізати відповідної форми ( соломкою, брусочками, часточками, кубиками. Кульками, стружкою, спіральками) .<br>3. Промити.<br>3. Обсушити.                                                                                                                                                                           |
| 3. Смаження картоплі.          | 1. Сковороду покласти на гарячу плиту.<br>2. Додати жир.<br>3. Розігріти до т-ри 170-180С.<br>4. Підготовлену картоплю викласти в сковороду з киплячим жиром .<br>5. Смажити до утворення золотистої кірочки.<br>6. Готову картоплю відкинути на друшляк, щоб стік жир.<br>7. Посипати дрібною сіллю.<br>8. Струснути.<br>9. <b>Картоплю нарізану соломкою називають – пай.</b> |
| 4. Правила подавання.          | 1. Готову картоплю викладають тарілку застелену паперовою серветкою<br>2. Посипають зеленню.<br>3. Картоплю пай використовують як гарнір до страв з філе курки і дичини.                                                                                                                                                                                                        |
| 5. Прибирання робочого місця.  | 1. Посуд звільнити від залишків.<br>2. Промити у воді при т-рі 45-48С з додаванням мийних засобів ( знежирення).<br>3. Сполоснути гарячою водою ( 50С).<br>4. Посуд та інвентар просушити на металевих стелажах.<br>5. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.                                                                                                                 |

**Технологічна карта**  
**«Картопля смажена (із відварної)»**

Рецептура № 353

| №<br>п/п | Назва сировини                       | Витрати сировини на 1 порцію |       |
|----------|--------------------------------------|------------------------------|-------|
|          |                                      | брутто                       | нетто |
| 1.       | Картопля                             | 413                          | 301*  |
| 2.       | Кулінарний жир                       | 24                           | 24    |
|          | <i>Маса смаженої картоплі</i>        | -                            | 250   |
| 3.       | Маргарин столовий або масло вершкове | 10                           | 10    |
| 4.       | або сметана                          | 20                           | 20    |
| 5.       | Сіль                                 | 3                            | 3     |
|          | Вихід: з маргарином                  | -                            | 260   |
|          | з сметаною                           | -                            | 270   |

\*- маса відварної чищеної картоплі

**Технологія приготування**

Картопля відварена в шкірці, охолоджують, знімають шкірку, нарізають тонкими скибочки, солять, кладуть на сковорідку з розігрітим жиром і смажать, періодично помішуючи.

Смажити картоплю можна і на вершковому маслі.

При відпуску картоплю поливають розтопленим маргарином або сметаною, можна подавати з зеленою цибулею по 5-10 г на порцію.

**Вимоги до якості страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму нарізки, на поверхні рум'яна кірочка, полита сметаною або маргарином

**Смак і запах** – властивий смаженій картоплі, сметані

**Колір кірочки** – кірочка світло - коричнева

**Консистенція** – кірочка хрумка, картопля м'яка.

**«Картопля смажена (із відварної)»**



## Інструкційна картка

Тема. Приготування страв та гарнірів з овочів.

Завдання. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів.

**Картопля смажена ( з вареної).**

Устаткування: електричні плити, ваги .

Сировина: картопля, кулінарний жир, масло або сметана, сіль.

Інвентар: каструлі різної ємності, лопатки, столові ложки, тертка. шумівка, сковороди, розробна дошка «ОС», тарілки столові, ножі кухарської трійки.

| Вправи і порядок виконання     | Інструкційні вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Організація робочого місця. | 1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.<br>2.Отримати необхідний посуд, інвентар: каструлі різної ємності, дерев'яні копістки, сковороди, шумівки, тертка, лопатки, ножі, розробні дошки «ОС», посуд для відпуску.<br>3. Отримати сировину: картоплю, жир, масло, сметану, сіль. |
| 2. Підготовка сировини.        | 1. Картоплю помити.<br>2. Залити водою, відварити із шкірочкою до готовності.<br>3. Охолодити.<br>4. Обчистити.<br>5. Нарізати тоненькими скибочками або кружальцями .                                                                                                                                                            |
| 3. Смаження картоплі.          | 1. Сковороду поставити на гарячу плиту.<br>2. Додати жир.<br>3. Розігріти до т-ри 150-160С.<br>4. Підготовлену картоплю посолити.<br>5. Викласти на сковороду з розігрітим жиром шаром 4-5см.<br>6. Смажать обережно перевертаючи, щоб збереглася форма.                                                                          |
| 4.Правила подавання.           | 1. Готову картоплю викладають на підігріту тарілку.<br>2. Поливають розтопленим маслом або сметаною.<br>3. Можна подавати з зеленою цибулею ( 5-10г на порцію). Смажену картоплю з вареної використовують для приготування запечених страв з м'яса і риби.                                                                        |
| 5. Прибирання робочого місця.  | 1. Посуд звільнити від залишків.<br>2. Промити у воді при т-рі 45-48С з додаванням мийних засобів ( знежирення).<br>3. Сполоснути гарячою водою ( 50С).<br>4. Посуд та інвентар просушити на гратчатих металевих стелажах.<br>5. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.                                                         |

**Технологічна карта**  
**«Картопля смажена (з сирії)»**

Рецептура № 354

| №<br>п/п | Назва сировини                       | Витрати сировини на 1 порцію |       |
|----------|--------------------------------------|------------------------------|-------|
|          |                                      | брутто                       | нетто |
| 1.       | Картопля                             | 483                          | 362   |
| 2.       | Кулінарний жир                       | 25                           | 25    |
|          | <i>Маса смаженої картоплі</i>        | -                            | 250   |
| 3.       | Маргарин столовий або масло вершкове | 10                           | 10    |
| 4.       | або сметана                          | 20                           | 20    |
| 5.       | Сіль                                 | 3                            | 3     |
|          | Вихід : з маргарином                 |                              | 260   |
|          | з сметаною                           |                              | 270   |

**Технологія приготування**

Нарізану сиру картоплю промивають в холодній воді, обсушують, потім посипають сіллю, кладуть шарами не більше 5 см на сковорідку або противень з розігрітим жиром і смажать до готовності 15-20хв. періодично помішуючи, до утворення підсмаженої кірочки.

Якщо картопля повністю не підсмажилася, її потрібно покласти на декілька хвилин в жарову шафу. При смаженні в електричній сковороді перед закінченням смаження закривають кришку і картоплю доводять до готовності.

При відпуску картоплю поливають розтопленим маргарином або сметаною, можна подавати з зеленою цибулею по 5-10 г на порцію.

**Вимоги до якості страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму нарізки, на поверхні рум'яна кірочка, полита сметаною або маргарином, посипана зеленню

**Смак і запах** – властивий смаженій картоплі, присмак сметани і аромат зелені

**Колір кірочки** – жовтий або світло - коричневий

**Консистенція** – кірочка хрумка, картопля м'яка

**«Картопля смажена (з сирії)»**



## Інструкційна картка

Тема. Приготування страв та гарнірів з овочів.

Завдання. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів.

**Картопля смажена брусочками або часточками, або кубиками або скибочками.**

Устаткування: електричні плити, ваги .

Сировина: картопля, кулінарний жир, масло або сметана, сіль.

Інвентар: каструлі різної ємності, лопатки, столові ложки, шумівка, сковороди, розробна дошка «ОС», тарілки столові, ножі кухарської трійки.

| Вправи і порядок виконання     | Інструкційні вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Організація робочого місця. | 1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.<br>2. Отримати необхідний посуд, інвентар: каструлі різної ємності, дерев'яні копистки, сковороди, шумівки, лопатки, ножі, розробні дошки «ОС», посуд для відпуску.<br>3. Отримати сировину: картоплю, жир кулінарний, масло, сметана, сіль.                                                           |
| 2. Підготовка сировини.        | 1. Сиру картоплю почистити, промити у холодній воді.<br>2. Нарізати відповідної форми .<br>3. Обсушити.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. Смаження картоплі.          | 1. Сковороду покласти на гарячу плиту.<br>2. Додати жир.<br>3. Розігріти до т-ри 150-160С.<br>4. Підготовлену картоплю викласти на сковороду з розігрітим жиром шаром 4-5см.<br>5. Смажать 15-20хв, періодично помішуючи, до золотистої кірочки.<br>6. Після утворення рум'яної кірочки посолити. ( Якщо картопля повністю не просмажиться, її необхідно довести до готовності в жаровій шафі). |
| 4. Правила подавання.          | 1. Готову картоплю викладають на підігріту тарілку.<br>2. Поливають розтопленим маслом або сметаною.<br>3. Посипають зеленню.<br>4. Окремо можна подати свіжі, солоні або мариновані огірки, томати, салат із свіжої або квашеної капусти.                                                                                                                                                      |
| 5. Прибирання робочого місця.  | 1. Посуд звільнити від залишків.<br>2. Промити у воді при т-рі 45-48С з додаванням мийних засобів ( знежирення).<br>3. Сполоснути гарячою водою ( 50С).<br>4. Посуд та інвентар просушити на гратчатих металевих стелажах.<br>5. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.                                                                                                                       |

## Технологічна карта «Цвітна капуста в тісті кляр»

| №<br>п/п | Назва сировини               | Витрати сировини на 1 порцію |       |
|----------|------------------------------|------------------------------|-------|
|          |                              | брутто                       | нетто |
| 1.       | Капуста цвітна               | 218                          | 174   |
|          | Для тіста                    |                              |       |
| 2.       | Борошно                      | 33                           | 33    |
| 3.       | Молоко або вода              | 33                           | 33    |
| 4.       | Олія                         | 2                            | 2     |
| 5.       | Яйця                         | 33                           | 33    |
|          | Маса тіста                   |                              | 100   |
| 6.       | Кулінарний жир               | 20                           | 20    |
|          | <i>Маса смаженої капусти</i> |                              | 200   |
| 7.       | Масло вершкове               | 10                           | 10    |
|          | Вихід                        |                              | 210   |

### Технологія приготування

Цвітну капусту розбирають на окремі суцвіття і варять в підсолений воді до готовності, відкидають на друшляк, обсушують.

Підготовлену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тісто і смажать у фритюрі.

Капусту відпускають в мілкій столовій тарілці, зверху поливають вершковим маслом.

*Приготування тіста:* жовтки відокремити від білків. В просіяне борошно додати жовтки, сіль і поступово розвести молоком до отримання напіврідкого тіста. Збити білки і ввести їх в тісто, обережно помішуючи зверху вниз.

### Вимоги до якості страви

**Зовнішній вигляд** – шматочки капусти мають по всій поверхні світло – коричневу кірочку

**Смак і запах** – властивий смаженій капусті, в міру солоний

**Консистенція** – кірочка – хрумка, капуста – м'яка.

## Інструкційна картка

Тема. Приготування страв та гарнірів з овочів.

Завдання. Приготування страв та гарнірів з смажених овочів.

### Цвітна капуста в тісті кляр

Устаткування: електричні плити, ваги .

Сировина: Капуста білоголова свіжа, масло вершкове, борошно пшеничне, молоко, яйця, сухарі, жир, сіль.

Інвентар: каструлі різної ємності, лопатки, сито, друшляк, столові ложки, шумівка, сковороди, розробна дошка «ОС», тарілки столові, ножі.

| Вправи і порядок виконання     | Інструкційні вказівки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Організація робочого місця. | 1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.<br>2.Отримати необхідний посуд, інвентар: каструлі різної ємності, дерев'яні копистки, сковороди, шумівки, лопатки, ножі, розробні дошки «ОС», посуд для відпуску.<br>3. Отримати сировину: цвітна капуста, борошно, яйця, молоко, масло вершкове, жир, сіль. |
| 2. Підготовка сировини.        | 1. Капусту почистити, відокремити суцвіття, помити.<br>2. Молоко процідити.<br>3. Борошно просіяти.<br>4. Масло вершкове вивільнити від упаковки, зачистити.<br>5. Яйця помити, відділити жовток від білка.<br>6. Білок збити в густу піну.                                                                                                            |
| 3. Варіння капусти.            | 1. Воду довести до кипіння, посолити.<br>2. Покласти підготовлену капусту.<br>3. Варити до готовності.<br>4. Відкинути на сито.<br>5. Охолоджують.                                                                                                                                                                                                     |
| 4. Приготування тіста .        | 1.В просіяне борошно додати тепле молоко (т-ра 20-30С).<br>2. Перемішати щоб не було грудочок.<br>3. Додають олію, жовтки яєць, сіль.<br>4. Ретельно перемішують.<br>5. Залишають для відстоювання на 10-15хв для набухання клейковини.<br>4. Додати збиті білки яєць.<br>5. Обережно перемішати.                                                      |
| 5. Смаження капусти.           | 1. Сковороду покласти на плиту.<br>2. Додати жир.<br>3. Розігріти до т-ри 160-180С.<br>4. Зварену капусту за допомогою кухарської голки занурюють у тісто.<br>5. Обсмажують у фритюрі.                                                                                                                                                                 |
| 6.Правила подавання.           | 1. Капусту викладають на порційне блюдо.<br>2. Поливають розтопленим маслом або сметаною.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 7. Прибирання робочого місця.  | 1. Посуд звільнити від залишків.<br>2. Промити у воді при т-рі 45-48С з додаванням мийних засобів (знежирення).                                                                                                                                                                                                                                        |

- |  |                                                                                                                                                                                                                  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <ol style="list-style-type: none"><li>3. Сполоснути гарячою водою ( 50С).</li><li>4. Посуд та інвентар просушити на гратчастих металевих стелажах.</li><li>5. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.</li></ol> |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **«Цвітна капуста в тісті кляр »**



# Тестові завдання оцінювання знань здобувачів освіти

## з теми «Приготування страв з овочів»

### Рівень I

1. По тепловій обробці овочів і гарячі страви бувають:
  - а) варені
  - б) припущені
  - в) смажені
  - г) карамелізовані
2. До картопляного пюре додають:
  - а) масло вершкове
  - б) олію
  - в) молоко
  - г) бульйон
  - е) воду
3. Як подають рагу з овочів:
  - а) у закусочній тарілці
  - б) у пиріжковій тарілці
  - в) у баранчику
4. Для приготування напівфабрикату «зрази картопляні»:
  - а) після варіння – обсушують, протирають, змішують з яйцями і формують
  - б) після припускання і протирання - формують
  - в) після запікання і протирання – охолоджують, змішують з яйцями, формують
5. Щоб зберегти вітамін С в овочах, їх краще варити:
  - а) при закритій кришці каструлі
  - б) відкритій
6. В якій воді краще варити овочі:
  - а) у м'якій з малою кількістю солей кальцію
  - б) у жорсткій
  - в) у воді з підвищеною кислотністю
7. Овочі варять:
  - а) у воді
  - б) на пару
  - в) у НВЧ-шафі без води
  - г) у власному соку
  - д) в ІЧ-апаратах без води
8. Гарячі страви з овочів готують в:
  - а) холодному цеху
  - б) овочевому цеху
  - в) гарячому цеху суповому відділенні
9. Страви з овочів допускається:
  - а) тривале зберігання
  - б) повторне багаторазове розігрівання
  - в) вживання після приготування

10. Овочі які мають зелений колір варять у:

- а) великій кількості води
- б) з відкритою кришкою
- в) в малій кількості води
- г) з закритою кришкою

### **Рівень II**

1. З якого набору продуктів готують «зрази картопляні»:

- а) картопля, яйця, борошно, маргарин, начинка.
- б) картопля, крупа манна, молоко, яйця, борошно, начинка.

2. З якого набору продуктів готують «цвітна капуста в тісті кляр».

а) капуста свіжа, молоко, бульйон, маргарин, крупа манна, яйця, яблука свіжі, сухарі, сметана.

б) капуста цвітна, молоко, маргарин, яйця, олія, борошно.

3. Доповніть відповідь:

Деруни обсмажують на сковорідці з олією при температурі...

4. Доповніть відповідь:

Готові зрази з картоплі подають з ...

5. Вставте пропущені слова в приготування картоплі смаженої з сирі

Нарізану сирю ..... промивають в холодній воді, обсушують, потім посипають сіллю, кладуть шарами не більше 5 см на ..... або протвень в розігрітим жиром і смажать до готовності 15-20хв. періодично помішуючи, до утворення ..... кірочки.

При відпуску картоплю поливають розтопленням ..... або сметаною, можна подавати з зеленою цибулею по 5-10 г на порцію.

### **Рівень III**

I. Складіть правильну послідовність приготування страви «Деруни»:

- 1. додати борошно, сирі яйця, сіль
- 2. перемішати
- 3. обчищену картоплю натерти на терці
- 4. відпустити сметаною
- 5. викласти масу по нормі на порцію, на добре розігріту сковорідку з олією при температурі 150-160С
- 6. смажити з обох боків до утворення рум'яної кірочки

II.

| Помилки                              | Причина | Шляхи попередження |
|--------------------------------------|---------|--------------------|
| Деруни після смаження втратили форму |         |                    |
| Зрази втратили форму розпадаються    |         |                    |

### **Рівень IV.**

Опишіть технологічний процес приготування дерунів.

# Ключі до тестових завдань по темі «Приготування страв з овочів»

## Варіант 1

### Ключі до рівня I

|       |     |   |   |   |   |     |   |   |    |
|-------|-----|---|---|---|---|-----|---|---|----|
| 1     | 2   | 3 | 4 | 5 | 6 | 7   | 8 | 9 | 10 |
| а,б,в | а,в | в | а | а | а | а,б | в | в | б  |

### Рівень II

- а
- б
- 150-160С
- сметаною або соусом
- Нарізану сиру **картоплю** промивають в холодній воді, обсушують, потім посипають сіллю, кладуть шарами не більше 5 см на **сковорідку** або противень в розігрітим жиром і смажать до готовності 15-20хв. періодично помішуючи, до утворення **підсмаженої** кірочки.

При відпуску картоплю поливають розтопленим **маргарином** або сметаною, можна подавати з зеленою цибулею по 5-10 г на порцію.

### Рівень III

- 3,1,2,5,6,4
- Типові помилки та шляхи їх попередження

| Помилки                                         | Причина                                 | Шляхи попередження                                                                                             |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Деруни після смаження втратили форму            | Рідка маса, низька температура смаження | 1. злити рідину з натертої картоплі.<br>2. додати більше яєць або борошна.<br>3. температура смаження 150-160С |
| Зрази картопляні втратили форму , розпадаються. | Не обсушили картоплю.                   | Картоплю не переварити її краще доварити на пару, обсушити 1-2 хв. при закритій кришці.                        |

## Рівень IV

Опишіть технологічний процес приготування дерунів.

Сиру обчищену картоплю протирають, додають пшеничне борошно, сіль, соду, ретельно перемішують. Дерунну масу викладають ложкою на добре розігріту сковороду з жиром 0,5см завтовшки, 10см в діаметрі, смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки.

Подають з маслом або сметаною.

### Критерії оцінювання рівня знань учнів по темі «Приготування страв з овочів»

#### з професії кухар «кухар»5122

Кваліфікація III розряд

| Назва завдання      | Кількість завдань | Бали за одне завдання | Максимальна кількість балів |
|---------------------|-------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Завдання 1-го рівня | 23                | 1                     | 23                          |
| Завдання 2-го рівня | 5                 | 2                     | 10                          |
| Завдання 3-го рівня | 3                 | 5                     | 15                          |
| Завдання 4-го рівня | 1                 | 17                    | 17                          |
| Всього              |                   |                       | 65                          |

Таблиця оцінювання

|                 | Високий |    |    | Середній |    |    | Достатній |    |    | Низький |    |    |
|-----------------|---------|----|----|----------|----|----|-----------|----|----|---------|----|----|
| Кількість балів | 12      | 11 | 10 | 9        | 8  | 7  | 6         | 5  | 4  | 3       | 2  | 1  |
|                 | 65      | 60 | 55 | 50       | 45 | 40 | 35        | 30 | 25 | 20      | 15 | 10 |

## **Висновки**

При вивченні даної методичної розробки в основі виробничого навчання був використаний урок формування вмінь та навичок - урок ділової гри..

Здобувач освіти дістає перші кроки з теоретичного навчання, а потім удосконалює свої навички при виконанні спочатку простих, а потім складних робіт.

Щоб правильно організувати технологічний процес, здобувач освіти (кухар) повинен мати уяву про якісні і кількісні зміни складових речовин овочів, які проходять при первинній обробці.

Щоб з здобувача освіти виховати спеціаліста, який міг би творчо виконувати роботу, майстер в/н повинен навчити його не просто засвоювати вправи, удосконалювати вміння, а й глибоко усвідомлювати сутність виконуваної роботи.

Без всіх вдосконалень не може бути новаторства, прагнення підвищувати свої вміння.

Щоб здобувачі освіти свідомо засвоювати знання, вони повинні розуміти поданий матеріал.

При проведенні виробничого навчання з використанням ділової гри здобувачі освіти краще запам'ятовують матеріал, розвивають творче мислення, підвищує зацікавленість, розвивання особистих здібностей здобувачів освіти , розвиток навичок роботи в команді.

## **Використана література**

1. Н.П. Сасенко, Т.Д.Волошенко «Устаткування ПГХ». Київ. 2005
2. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Москва. 1982
3. В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів. Оріяна Нова. 1998
4. М.І. Золотухін «Облік, калькуляція і звітність». Київ. 2002
5. Л.І. Винокурова «Основи охорони праці» Київ. 2001.
6. Г.І.Шумило, Навчальний посібник «Технологія приготування їжі». Ужгород. 2003
7. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовечко, Ж.М.Смернова «Кулінарія». Київ. Вища школа. 1994
8. Т.М.Горпинко «Навчальний посібник «Лабораторно – практичних робіт з кулінарії»». Львів. Світ. 1996
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ. А.С.К. 2005
10. Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». Київ. 2003.
11. Педагогічна книга майстра виробничого навчання. Київ. Вища школа. 1992