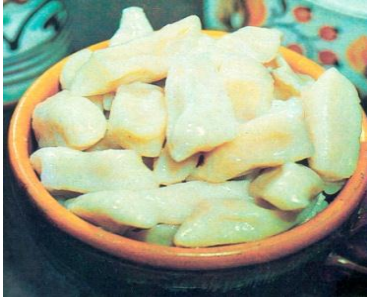


ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ВІННИЦЬКЕ МІЖРЕГІОНАЛЬНЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»

План уроку

виробничого навчання з професії «Кухар. Повар кондитер»

Майстер виробничого навчання Молодової Н.А.



Тема розділу: Приготування страв з яєць та сиру.

Тема уроку: Приготування вареників з сиром, лінивих вареників, сирників та сирників по – київськи.

Мета уроку:

навчальна: навчити учнів правильних прийомів при приготуванні вареників з сиром, лінивих вареників, сирників та сирників по – київськи.

навчити учнів правильних прийомів подачі страв.

виховна: виховати в учнів почуття відповідальності за приготовлені страви.

розвиваюча: розвинути естетичний смак, раціональне використання сировини, води, електр енергії

Тип уроку: виконання простих комплексних робіт.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: електроплита, настільні ваги, стіл з дерев'яною поверхнею, холодильна шафа.

Посуд та інвентар: каструля, сито для протирання сиру, сито для просіювання борошна, ємкість для замішування тіста, лотки, ніж, качалка або металева виїмка, шумівка, посуд для відварених вареників, мілкі столові тарілки для подачі, соусник.

Методичне забезпечення: Збірник рецептур, технологічні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

Структура уроку

I Організаційна частина (3 хв).

Перевірка присутності учнів та їх готовності до занять.

II Вступний інструктаж (35хв).

Повідомити тему та мету занять.

Актуалізація опорних знань(10)

1. Давайте згадаємо яку страву ми готували на минулому занятті?

На минулому уроці ми готували яйця відварні, страви з яєць.

2. Пригадайте на які способи теплової обробки поділяються страви з яєць?

За способом теплової обробки страви з яєць поділяють на варені, смажені, запечені.

3. Назвіть технологію приготування яєць зварених без шкаралупи.



Провести первинну обробку яєць

- Для варіння яєць без шкаралупи у воду додати оцет, сіль (50 г. оцту і 10 гр. солі на 1 л води)
- Довести воду до кипіння, розмішуючи щоб посередині утворилася воронка
- Випустити у воронку яйця без шкаралупи і варити 3- 3,5 хв.
- Вийняти шумівкою і вирівняти ножом білкову торочку, що розплилися по краям
- Подати яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок. Яйця зварені без шкаралупи, використовують холодними і гарячими. Подають на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами.

4. Давайте згадаємо технологію приготування омлету натурального?

Підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.

На добре розігріту сковороду з вершковим маслом швидко виливають виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного загусання. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка.

5. Які правила подачі омлету натурального?

Перекладають омлет рубцем до низу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку, поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).

6. А тепер пригадаємо технологію приготування омлету змішаного.

Змішаний омлет. У сиру омлетну масу додають гарнір — обсмажене сало шпик, нарізане дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, тертий сир, добре перемішують, смажать і подають так само, як і омлет натуральний.

7. Пригадайте з уроків ТПІ приготування омлету фаршированого, та з якими начинками можна готувати омлет фарширований?

Омлети фаршировані. Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, загортають з обох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи йому форми довгастого пиріжка.

Перед подаванням кладуть на підігріту столову мілку тарілку рубцем донизу, поливають розтопленим вершковим маслом.

Начинку готують овочеву, м'ясну або солодку (варення, джем).

Приготування начинки: для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасолю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервованій) підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують. Овочі заправляють молочним або сметанним соусом. Для м'ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці, їх нарізують дрібними кубиками або соломкою, обсмажують, з'єднують із соусом червоним або томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння (начинка може бути з одного виду продуктів або з поєднання кількох).

Для приготування солодкого омлету в омлетну масу додають терту лимонну цедру або кардамон, розтертий з цукром. Перед подаванням солодкий фарширований омлет посипають цукровою пудрою і припікають зверху розпеченим прутиком, наносячи малюнок у вигляді сітки.

Пояснення нового матеріалу(5хв)

Тепер повернімося до сьогоднішньої теми уроку : ***Приготування вареників з сиром, лінивих вареників, сирників та сирників по – київськи.***

1) Пригадайте з ТПІ з яких процесів складається приготування вареників?

Приготування вареників складається з таких процесів: приготування тіста, підготовки фаршу, формування вареників.

2) Які продукти нам необхідні для приготування тіста та як їх підготувати до використання?

Для приготування тіста для вареників нам необхідно буде борошно – його потрібно просіяти; молоко – процідити; яйця обробити у чотирьох ваннах; сіль та цукор – просіяти.

3) Розкажіть як готують тісто для вареників?

Борошно насипати на стіл або вширокий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні зробити заглиблення у вигляді воронки, влити в неї суміш молока з яйцем, сіллю, цукром, замісити тісто до однорідної маси і утворення щільної пружної грудки. Тісто накрити марлею і залишити на 40 хв для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

4) Що нам необхідно мати для приготування фаршу?

Для приготування фаршу нам необхідно мати сир, борошно, сіль, цукор, яйця.

5) Як приготувати фарш для вареників?

У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця. Масу добре перемішати і сформувати з неї невеликі кульки.

6) Пригадайте, як формують вареники?

Готове тісто розкочати 1-1,5 мм завтовшки у вигляді смужки 40-50 мм завширшки, змастити сирим яйцем або льезоном, відступаючи від країв на 4 см.

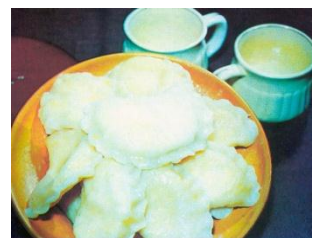
На тісто покласти кульки сирного фаршу на відстані 4 см одна від одної. Піднявши краї змащеної смужки тіста, накрити ним фарш, навколо кожної кульки верхній шар тіста притиснути до нижнього і вирізати вареники металевою виїмкою. Обрізки тіста з'єднати і знову розкочати. Розкочане тісто можна відразу нарізати невеликими кусочками або за допомогою круглої виїмки. На них покласти фарш і защепити краї.

7) Як вірно відварити вареники?

Вареники кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг вареників 4 л води) невеликими порціями. Варити доки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв при слабкому кипінні. Готові вареники виймають шумівкою, кладуть у посуд з розтопленим вершковим маслом і злегка струшують.

8) Які правила подачі вареників з сиром?

Вареники подають на підігрітій столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом. Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.



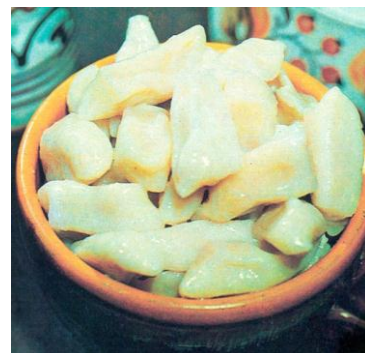
9) Які вимоги до якості вареників з сиром?

Н/ф мають напівкруглу форму з добре защіпаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса вареника 12-14 або 20-25 г. після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

10) Скажіть будь-ласка яка особливість вареників лінивих?

Особливість полягає в тому, що тісто та начинка замішується все разом.

11). Розкажіть послідовність приготування маси для вареників лінивих? У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця і перемішати до утворення однорідної маси.



12). Якоформлюють вареники лінівці?

Підготовлену масу розкочати шаром 10-12 мм завтовшки, розрізати на смужки 2-2,5 см завширшки, які потім розрізати на кусочки у вигляді

прямокутників або ромбиків. Можна сформувати у вигляді валика і нарізати упоперек на кружальця діаметром до 15 мм.

13). Скажіть будь-ласка, як зберігають н/ф вареників лінивих до варіння?

Відповідь:

До варіння н/ф вареників лінивих зберігають у холодильній шафі на дерев'яних лотках посипаних борошном, при температурі від 0 до -6°C .

14). Розкажіть правила варіння вареників лінивих?

Перш за все ми закип'ятити воду, посолили, зменшили нагрів і кинули вареники. Варили при слабкому кипінні 4-5 хв. Вареники що спливли ми обережно виймали шумівкою у посуд з попередньо розтопленим маслом і струщували.

15). Які правила подачі вареники?

Вареники подають на підігрітій столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом. Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику

16). Які вимоги до якості вареників лінивих?

Вареники лінівці мають циліндричну, ромбічну або квадратну форму, не деформуються і не злипаються.

17). Згадайте технологію приготування сирників солодких.

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



18). Як правильно сформувати сирники. Які вони мають розміри та форму?

З підготовленої маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізають у поперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см. Смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі (5-7).

19). Які вимоги висуваються до якості сирників?

Сирники повинні мати правильну округло-приплюснуту форму, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка, колір на розрізі злегка жовтуватий. Смак солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

20). Розкажіть технологію приготування сирників по - київському.

Сир протерти через сито. У сир додати яйця, сіль, борошно, ванілін розчинений у гарячій воді. Масу добре перемішати.

21). Як формують сирники по - київськи та яку вони мають форму?

Із приготовленої маси сформувати кружальця 5-7 мм завтовшки, на середину покласти фарш, защепити краї, сформувати н/ф овальної форми.

22). Як підготувати фарш для сирників по - київськи?

Родзинки перебрати, промити, обсушити. Їх уварюють з варенням до загусання і охолоджують.

23). Правила подачі сирників?

Подають сирники на м'якій підігрітій столовій тарілці або порціонному блюді по 2 шт. на порцію, посипають цукровою пудрою, сметану подають окремо.

24). Які вимоги висувають до якості сирників?

Сирники овальної форми. На поверхні рівномірно підсмажена кірочка, без тріщин, смак солодкий, консистенція однорідна.

Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування вареників, вареників лінивих, сирників та сирників по – київськи.

Майстер розказує і демонструє учням:

1. Організацію робочого місця
2. Підготовку продуктів до використання
3. Приготування вареників з різними начинками
4. Приготування вареників лінивих
5. Приготування сирників
6. Приготування сирників по – київськи
7. Подачу даних страв

8. Прибирання робочого місця.

Закріплення вивченого матеріалу

1. Покажіть:

Формування вареників з сиром

Формування лінивих вареників

Формування сирників

2. Тож з яких процесів складається приготування вареників?

Приготування вареників складається з таких процесів: приготування тіста, підготовки фаршу, формування вареників.

3. Як же ж приготувати тісто для вареників?

Борошно насипати на стіл або широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні зробити заглиблення у вигляді воронки, влити в неї суміш молока з яйцем, сіллю, цукром, замісити тісто до однорідної маси і утворення щільної пружної грудки. Тісто накрити марлею і залишити на 40 хв для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

4. Яку форму мають вареники?

Вареники мають форму місяця з добре заціпанними краями.

5. Розкажіть послідовність приготування маси для вареників лінивих?

У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця і перемішати до утворення однорідної маси.

6. Згадайте технологію приготування сирників солодких.

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

7. Розкажіть технологію приготування сирників по - київському.

Сир протерти через сито. У сир додати яйця, сіль, борошно, ванілін розчинений у гарячій воді. Масу добре перемішати.

Самостійна робота учнів та поточний інструктаж(25хв)

Видача завдань - згідно технологічної та інструкційної карток

Бригада №1- готують вареники з сиром

3 порцію

Бригада № 2- готують вареники лінівi з виходом на

3 порцію

Бригада № 3- готують сирники солодкі з виходом на

3 порцію

Бригада №4- готують сирники по – київськи з виходом на

3 порцію

Для того, щоб виконати поставлене завдання учні:повинні

- 1. Організувати робочі місця**
- 2. Підготовлюють сировину до використання**
- 3. Приготувати вареники з сиром**
- 4. Приготувати лінівi вареники**
- 5. Приготувати сирники**
- 6. Приготувати сирники по- київськи**
- 7. Подати дані страви**
- 8. Прибрати робочі місця**

Під час виконання вправ учнями проводяться Цільові обходи (200хв)

Перший обхід: перевірити організацію робочих місць, дотримання правил ТБ, санітарії.

Другий обхід: перевірити правильність виконання етапів трудових прийомів.

Третій обхід: у разі колективної помилки майстер призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж.

Четвертий обхід: перевірити правильність дотримання технічних умов в роботі.

П'ятий обхід: зосередити увагу на роботі слабких учнів

Шостий обхід: перевірити правильність ведення між операційного контролю.

Поточний інструктаж.

Увага майстра фіксується на роботі кожної бригади, особливо на діяльності слабких учнів. Перевіряє правильність організації робочого місця. Виявивши помилки дії учнів, майстер практичним показом допомагає їх подолати. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці

Додатковий інструктаж

У разі колективної помилки майстер призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність окремих операцій (де була допущена помилка) при приготуванні вареників, вареників лінових, сирників, сирників по – київськи.

Заключний інструктаж (25хв)

1. На бракеражний стіл учні на окремо подають страви – вареники з сиром, вареники лінові, сирники, сирники по - київськи

- * перевірка майстром виконаного завдання учнями
- * розбирання помилок, їх причини та способи усунення, запобігання
- * орієнтування учнів на закріплення успіхів і подолання допущених недоліків у наступній роботі
- * аналіз дотримання учнями техніки безпеки
- * учні які допустили помилки ще раз відпрацьовують дане завдання під наглядом майстра

Оголошення та аргументація оцінок

Оголошення та аргументація оцінок проводиться з карти обліку.

Відмітити кращих учнів

5. Повідомлення домашнього завдання

- * Повторити і відпрацювати тему наступного уроку

6. Прибирання робочих місць