

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

План уроку

виробничого навчання з професії «Кухар. Повар кондитер»

Майстер виробничого навчання Олійник Л.М.

Тема розділу: Приготування холодних страв та закусок.

Тема уроку: Приготування бутербродів відкритих та закритих.



Мета уроку: навчальна: навчити учнів правильних прийомів приготування бутербродів, подачі бутербродів;

виховна: виховувати в учнів почуття відповідальності за випуск якісної продукції, бережливого ставлення до

витрачання електроенергії, води, сировини;

розвиваюча: розвивати естетичний смак при оформленні страви.

Тип уроку: виконання простих комплексних робіт.

Матеріально технічне забезпечення.

Обладнання: шафа духова електрична, мікрохвильова піч, холодильна шафа, терези, виробничі столи, мийні ванни.

Посуд та інвентар: емальовані миски, розробні дошки „ОС”, „МВ”, „Хліб”, „Масло”, ножі „ОС”, „МВ”, „Хліб”, „Масло”, блюда, тарілки закусочні, пиріжкові, шпажки, серветки.

Сировина: за технологічною картою.

Методичне забезпечення.

Технологічні карти, інструкційна карта, ілюстрації, натуральні зразки, посібник, збірник рецептур.

Структура уроку

I Організаційна частина (2 хв).

Перевірка присутності учнів та їх готовності до занять.

II Вступний інструктаж (35 хв.).

Ознайомлення з темою та метою уроку.

Актуалізація опорних знань (10 хв).

1. На уроках ТПІ приготування їжі ви вивчали яку роль відіграють у харчуванні холодні страви та закуски.?

Відповідь: Холодні страви збуджують апетит, є джерелом вітамінів і мінеральних солей, джерело ненасичених жирних кислот, поліпшують засвоюваність їжі.

2. З яких продуктів готують салат та його оздоблюють?

Відповідь: Салати готують з сирих та варених овочів, море продуктів, рибних та м'ясних продуктів, гастрономічних продуктів. Оздоблюють салати переважно тими продуктами які в ходять до складу цього салату, або підбирають по кольору.

3. Чим корисні салати з овочів?

Відповідь: Ми готували на уроках в/н салати з сирих овочів такі як салат «Дністер».

Ці салати корисні тим, що при приготуванні продукти не проходять теплову обробку, од же, всі поживні речовини, вітаміни не руйнуються під дією термічної обробки. Тому такі салати завжди мають більше вітамінів.

4. На уроках організації виробництва та обслуговування ви вивчали в яких цехах готують холодні страви та закуски, і як правильно організувати робоче місце в холодному цеху.?

Відповідь: Холодні страви готують в холодному та гарячому цехах. Обов'язково працівник має підтримувати санітарний стан робочого місця, тому що деякі холодні страви не піддаються тепловій обробці. На столі повинна лежати дощечка з відповідним маркуванням до страви яку ми готуємо. З краю

від дощечки має лежати ніж, також з відповідним маркуванням, лезом напрямленим до дощечки.

5. Яка температура подачі холодних страв та закусок і які вимоги до якості цих страв.

Відповідь: Температура подачі холодних страв та закусок не повинна перевищувати 12° С.

При приготуванні холодних страв слід дотримуватися термінів зберігання.

6. На минулому уроці при приготуванні салату були допущені помилки, давайте згадаємо вид цього браку та причини його виникнення.

Відповідь: При приготуванні салату з грибів були допущені помилки при нарізанні продуктів які входять в цей салат. Причина цього браку це неуважність учнів, також ми використовували гриби випущені промисловістю які були вже доведені до смаку.

Отже, до холодних страв крім салатів відносяться, як ви знаєте бутерброди.

Пояснення нового матеріалу(5хв)



1. Отже кожен ранок, більшість людей снідає бутербродами, як ви гадаєте, чому?

Відповідь: Тому що бутерброди легкі і швидкі у приготуванні, а також поживні і мають багато вітамінів.

2. Ви на уроках ТПІ вивчали з яких продуктів готують бутерброди.

Відповідь: Бутерброди готують з хліба, гастрономічних продуктів, з м'яса, з масла, з морепродуктів, з нерибними морепродуктами, також бутерброди можуть готуватися на готовій страві (наприклад на дерунах).

3. На уроках товарознавства ви вивчали види хлібобулочних виробів, а які вироби використовують для приготування бутербродів.

Відповідь: Для приготування бутербродів використовують хліб з житнього борошна, хліб з пшеничного борошна, булочні вироби. Також бутерброди можна готувати на крекерах.

4. Які види м'ясних продуктів використовують для приготування бутербродів?

Відповідь: Для приготування бутербродів використовують варену, копчену, сирокопчену, напівкопчену ковбасу. Варене та смажене, нарізане у поперек волокон м'ясо.

5. Які рибні продукти використовують .

Відповідь: Для приготування бутербродів використовують оселедець, кильку, тюльку, копчену рибу, в'ялену рибу, баликові вироби, ікру, рибні консерви, варені та смажені порційні шматки різної риби.

6. А на які основні групи поділяються бутерброди.

Відповідь: Бутерброди поділяються на прості(з одним видом продукту) і складні (з декількома видами продукту), відкриті(прості і асорті) та закриті(сандвічі), закусочні (канapé), холодні і гарячі.

7. Яке обладнання можна використати для приготування бутербродів.

Відповідь: Бутерброди можна приготувати в мікрохвильовій печі.



8. А в чому можна ще приготувати гарячі бутерброди.

Відповідь: якщо немає мікрохвильової печі то можна приготувати у жаровій шафі

Але при приготуванні в духовій шафі низ бутерброда необхідно легенько змочити водою,

щоб булка чи хліб не засохли.

9. Ще згадаємо з уроків ТПІ які правила оздоблення бутербродів?

Відповідь: Для оздоблення бутербродів використовують продукти які підходять найбільше за забарвленням та продукти які входять у склад бутерброда, також використовують ще зелень.

10. А які правила подачі бутербродів? Правила нарізання?

Відповідь: Бутерброди подають на пиріжковій або закусочній тарілці застеленій серветкою, по 2-3 бутерброда на порцію, таким чином щоб бутерброди не звисали з тарілки.

11. Для відкритих бутербродів товщина хліба має бути 1 -1,5 см, для закритих 0,5 -0,7 см, батон має нарізатися під кутом. Булочні вироби зазвичай використовують для закритих бутербродів, тому ох розрізають посередині але не до кінця.

12. На уроках з охорони праці ви вивчали яких правил техніки безпеки слід дотримуватись при роботі у холодному цеху, і на уроках санітарії яких правил і норм виробничої санітарії необхідно дотримуватися при роботі в холодному цеху.Давайте пригадаємо ці правила.

Відповідь: На сам перед нам потрібно перевірити заземлення, санітарний стан, справність обладнання на якому ми будемо працювати, покласти гумові килимки, приступати з дозволу майстра чи можна приступати до роботи. Руки добре вимити 0,2% розчином хлорного вапна, підтримувати чистоту робочого столу.

13. Який інвентар, посуд, ми будемо використовувати при приготуванні бутербродів.

Відповідь: По перше нам потрібні, дощечки з маркуваннями „ОС”, „ОВ”, „Хліб”, „оселедець”, „РВ”, „МВ”, та дощечки для нарізання гастрономічних продуктів.

Мають бути ножі також з маркуваннями „ОС”, „ОВ”, „Хліб”, „оселедець”, „РВ”, „МВ”, та для нарізання гастрономічних продуктів. Також для нарізання продуктів таких як твердий сир можна використовувати ножі у фігурного нарізання.

Має бути пиріжкова або закусочна тарілка застелена серветкою (для подачі бутерброда).

14. Пригадаємо бутербродів у харчуванні людини може розказати нам:
Руслана

Відповідь: Зараз бутерброди мають великий попит. Люди звикли готувати бутерброди, тому що вони швидкі у приготуванні, смачні і поживні. Також бутерброди можуть збуджувати апетит перед прийомом основної їжі.

А зараз перейдемо в робочу зону, організуємо робоче місце для приготування бутербродів з сиром.

Показ натуральних зразків.

Видача завдань: приготувати бутерброди з сиром

- ✓ з ковбасою відкритий
- ✓ з ковбасою закритий
- ✓ з рибними консервами
- ✓ з оселедцем
- ✓ канапе на шпажках (закусочний)
- ✓ канапе
- ✓ з чорним хлібом та салом
- ✓ з паштетом
- ✓ на печиві крекер з паштетом
- ✓ деруни з кількою (оселедцем)
- ✓ гарячий бутерброд

Закріплення вивченого матеріалу (5хв)

1. Який хліб використовують для приготування бутербродів

Відповідь: Ми використовували хліб пшеничний і житній, без і з скоринкою.

2. Який вигляд повинен мати бутерброд?

Відповідь: Бутерброд має виглядати апетитно, прикрашений овочами або зеленню. З бутерброда не повинні звисати продукти. Деякі продукт, такі як твердий сир, можуть бути нарізані фігурними формочками.

3. Чим можна оздобити бутерброд?

Відповідь: Бутерброд можна оздобити овочами, такими як: огірки, помідори.. Також можна прикрасити бутерброд зеленню.

4. На чому і як подають бутерброди?

Відповідь: Бутерброди подають за звичай на пиріжковій або на закусоchній тарілках, застелених серветкою. Прикрашають бутерброди продуктами які найбільше підходять по кольору, та тими продуктами які входять у склад бутерброда.

Узагальнення підсумків опитування: виставлення та коментування попередніх оцінок.

Самостійна робота учнів та поточний інструктаж (200хв)

Для того щоб виконати поставлене завдання учні виконують:

- організація робочого місця;
- підготовка сировини;
- приготування картопляної маси;
- запікання у духовій шафі;
- проведення бракеражу.

Під час виконання вправ проводяться цільові обходи.

Перший цільовий обхід:

проведено після вступного інструктажу для перевірки того, чи всі учні приступили до роботи, якщо ні, то вияснити що заважає цьому.

Висновки: учні приступили до роботи.

Наступні цільові обходи:

перевіряється правильність організації робочих місць, ступінь засвоєння учнями показаних прийомів, раціональне використання матеріалів, інвентаря, дотримання технологічного процесу, дотримання правил техніки безпеки.

Результати обходів фіксують у карті обліку.

Висновки:

1. Організація робочого місця: робочі місця організовані вірно.
2. Підготовка сировини: усі учні за технологічною картою визначили необхідну кількість сировини, на вагах відважили та правильно підготували сировину.

3. Заключний інструктаж (25 хв).

Перевірка майстром виробничого навчання виконаного завдання учнями.

Проведення бракеражу, розбір помилок, їх причини та способи усунення, запобігання.

Орієнтування учнів на закріплення успіхів і подолання допущених недоліків у наступній роботі.

Аналіз дотримання учнями техніки безпеки.

Оголошення та аргументація оцінок з карти обліку.

Повідомлення домашнього завдання.

Повторення матеріалу із спеціальної технології, пов'язаного з темою наступного заняття, виконання розрахунків для приготування 5 порцій тушкованої картоплі. Вивчення інструкційних, технологічних карт.