

ПЛАН УРОКУ

виробничого навчання

група № 24

курс II

дата 06.04.2016

професія: Кухар



Тема розділу: Приготування холодних страв та закусок.

Тема уроку: Приготування холодних закусок та салатів з м'яса та риби.

Мета уроку:

навчальна: навчитися готувати салати; закріпити практично-теоретичні знання із теми по організації робочого місця, технології приготування страв, економного використання сировини та електроенергії, дотримання норм санітарії та гігієни, вимог охорони праці та пожежної безпеки;

розвиваюча: розвивати в учнів навички самостійної роботи при приготуванні салатів та творчі здібності;

виховна: виховувати почуття гідності за обрану професію, відповідальність за доручену справу, дисциплінованість, прагнення до високих результатів праці.

Очікуваний результат: учні повинні навчитися готувати та подавати холодні закуски та салати з риби та м'яса.

Тип уроку: урок комплексного застосування знань, умінь і навичок при виконанні навчально-виробничих робіт.

Вид уроку: виконання індивідуальних робіт та аналіз конкретних ситуацій.

Методи: поєднання словесних методів, практичних, репродуктивних та проблемно-розвиваючих.

Дидактичне забезпечення:

- інструкційні картки,
- технологічні картки,
- наочні посібники,
- комп'ютерна презентація

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: циферблатні ваги, виробничі столи, мийні ванни, електроплити.

Посуд та інвентар: ємкість для продуктів, ложки, посуд для подачі страв – столові мілкі тарілки, сковорідки, ножі кухарської трійки, ополоник, розробні дошки.

Сировина: згідно із технологічними картами.

Міжпредметні зв'язки: охорона праці, попередні теми даного предмету, спеціальний предмет «Технологія приготування їжі».

Список основної та додаткової літератури:

1. Все об українській кухні. / Сост. Д. Билык. - Донецьк: ПКФ "БАО", 2000. -352с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий-Киев «АРИЙ» Москва «ЛАДА» 2008
4. <http://gotuemo.com.ua/recepty/ovochevi-stravi/kartoplyane-pyure>

СТРУКТУРА УРОКУ

I. Організаційна частина

1. Привітання майстра в/н з учнями
2. Перевірка учнів згідно зі списком.
3. Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни
4. Перевірка інструктивно-технологічних карток, індивідуальних папок.

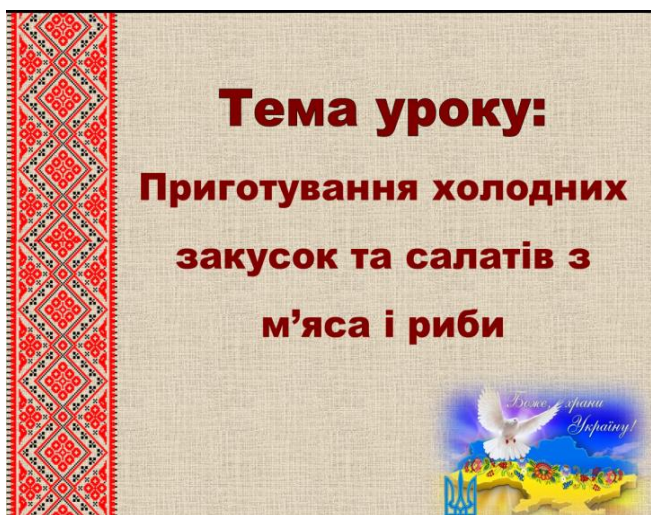
II. Вступний інструктаж:

2.1 Мотивація навчальної діяльності:

Кулінарія – це творчість, а кухарі митці у своїй справі. Існує думка, що салат, після соусу це обличчя кухаря та закладу ресторанного господарства. Правильно приготовлений та презентований салат не тільки збуджує апетит, а й підіймає настрій споживача. Ось чому так важливо нам з вами навчитись правильно готувати та презентувати страви.

(При цьому майстер в/н переконує учнів у важливості даних страв та виховує в них цікавість до обраної професії)

Тож, тема сьогоднішнього уроку «Приготування холодних закусок та салатів з м'яса та риби» і метою є – навчитись правильних прийомів при приготуванні холодних закусок та салатів з м'яса та риби.



Перевірка майстром виробничого навчання теоретичних знань з теми: «Приготування холодних закусок та салатів з м'яса та риби» методом фронтального опитування.

1. Яку роль у харчуванні відіграють холодні страви та закуски?



Очікувана відповідь:

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

2. В якому цеху готують холодні страви та закуски?



Очікувана відповідь:

Холодні страви та закуски готують у холодному цеху.

3. Який посуд та інвентар використовують у холодному цеху?



Очікувана відповідь:

Для приготування холодних закусок та салатів з сирих овочів необхідно такий посуд та інвентар: дощечки з маркуваннями „ОС”, „ОВ”, „РС”, „РВ”, „МС”, „МВ”, та дощечки для нарізання гастрономічних продуктів.

Мають бути ножі також з маркуваннями „ОС”, „ОВ”, „РС”, „РВ”, „МС”, „МВ”, та для нарізання гастрономічних продуктів. Також для нарізання продуктів таких як твердий сир можна використовувати ножі у вигляді формочок.

Має бути піріжкова або закусочна тарілка, вилки, ложки, ємкості для салатів, кремankи, салатники.

4. Яких правил з охорони праці необхідно дотримуватися у холодному цеху?



Очікувана відповідь:

Перш за все не допускається без дозволу майстра або викладача покидати своє робоче місце, не можна носити в кишенях гострих предметів, так, як в холодному цеху більше всього ми працюємо з ножами, тому потрібно завжди пам'ятати правила роботи з ножем, щоб не поранитися самому та не поранити іншу людину. В цеху категорично забороняється бігати з ножем. Переносити ніж потрібно повздовж тулуба. Необхідно бути обережним з електричними приладами.

5. Що слід враховувати при організації роботи холодного цеху?



Очікувана відповідь:

При організації роботи холодного цеху потрібно враховувати такі особливості:

- холодні страви і закуски перед порціонуванням не піддають тепловій обробці, тому необхідно суворо дотримуватися санітарних вимог при їх приготуванні, оформленні та реалізації;
- холодні страви та закуски готують в міру їх реалізації;

- підготовлені компоненти для салатів та інших холодних закусок з'єднують і заправляють безпосередньо перед реалізацією, щоб краще зберегти смак і зовнішній вигляд;

- у цеху слід чітко розмежовувати виробництво страв із сирих овочів і варених овочів, а також з м'ясних і рибних продуктів;

- посуд та інвентар у цеху мають бути промарковані і використовуватися за призначенням.

6. На уроках товарознавства ви вивчали тему: «Риба та морепродукти», розкажіть чим цінні рибні страви?

Очікувана відповідь:



Рибні страви є важливим джерелом повноцінних білків, вуглеводів, мікро та мікроелементів, ненасичені жирні кислоти та вітаміни А, Д, Е, фосфор та йод. Різноманітність продуктів, що входять до складу цих страв мають гострий смак, гарне оздоблення, збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз. Тому їх подають на початку приймання їжі.

7. Що входить в асортимент холодних страв і закусок з риби?



В асортимент холодних страв і закусок з риби входять рибна гастрономія, консерви з риби, риба заливна, під соусом майонез, під маринадом, відварна з соусом - хрін, асорті та інші страви. Більшість рибних холодних страв подають з овочевими гарнірами (салатами, свіжими, солоними, маринованими огірками і томатами), гастрономічні продукти - у натуральному вигляді і з гарніром.

8. Яку рибу можна використовувати для заливання?

Очікувана відповідь:

Заливні страви готують з відварної риби з хрящовим скелетом і частикових порід (найчастіше з судака, сома), а також з крабів і відварних кальмарів.

9. Технологія приготування риби заливної з гарніром.



1. Рибу розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе із шкірою, нарізають на порції і варять. Рибу з хрящовим скелетом варять пластами із шкірою і хрящами, які зачищають після варіння, охолоджують і нарізають.

2. Охолоджені куски риби викладають у лотки на тоненький шар (0,5 см) застиглого желе на відстані 3-4 см один від одного і бортів.

3. Кожний шматок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Щоб овочі закріпилися, рибу заливають у 2—3 прийоми рибним желе і охолоджують спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4-6 °С. Шар залитого желе

4. Залиту рибу витримують в холодильнику не менше 2 год.

10. Правила подачі риби заливної?



Очікувана відповідь:

Застиглі куски риби вирізають кінчиком ножа так, щоб краї зрізу рибного желе були гофрованими, і укладають на блюдо овальної форми. Заливну рибу подають без гарніру або з гарніром який розміщують поряд з рибою. Гарнір складається з листків салату, маринованих або солоних огірків, стручкового перцю. Окремо подають соус-хрін з оцтом або майонез.

11. Технологія приготування риби смаженої під маринадом.



Очікувана відповідь:

1. Залежно від виду риби її розбирають на філе із шкірою без кісток або на філе із шкірою і реберними кістками, або на кругляки (камбала, навага, льодяна).
2. Порціонні куски риби панірують в борошні
3. Обсмажують на олії
4. Доводять до готовності у жаровій шафі.
5. Рибу укладають в салатник або на тарілку

6. Заливають маринадом. Якщо риба має специфічний запах, то гарячу просмажену рибу заливають гарячим маринадом і охолоджують.

Перед подаванням посипати зеленою цибулею або зеленню петрушки.

12. Які висувуються вимоги до якості рибних страв і закусок?



Для рибних холодних страв і закусок скибочки риби акуратно нарізують, зачищають від шкіри і кісток; колір відповідає виду риби; для заливної риби желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону з ароматом спецій, шар його не більше 0,5-0,7 см. Консистенція риби щільна, желе ніжне. Для страви

«Риба під маринадом» шматочки риби рівні, добре просочені маринадом. Смак маринаду гострий, кисло-солодкий, із запахом спецій, овочів і томату. Колір темно-червоний.

13. Чим цінні холодні м'ясні страви?



Очікувана відповідь:

Закуски з м'яса цінні на жири, білки, вуглеводи. Різноманітність продуктів, що входять до складу цих страв мають гострий смак, гарне оздоблення, збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз. Тому їх подають на початку приймання їжі.

14. Які продукти використовують для приготування холодних м'ясних страв і закусок?



Очікувана відповідь:

Для приготування холодних м'ясних страв і закусок використовують гастрономічні продукти (шинку, ковбасу, буженину), м'ясні відварні і смажені (яловичину, свинину, телятину, птицю), дичину і кролика — смажені, а також субпродукти (язики, печінка).

Норми виходу основного продукту холодних страв і закусок — 50, 75 г, паштетів — 30, 100 г на порцію, холодцю - 100, 150 г на порцію, гарнірів - 50, 75 г, соусів - 25, 30, 40 г.

15. Які висуваються вимоги до збереження та терміну реалізації холодних страв та салатів з м'яса та риби?



Очікувана відповідь:

Рибу заливну зберігають при температурі 4-6⁰С не більше ніж 12 год., рибні холодні страви з гарніром – не більше 30 хв., оселедець січений – не більше 24 год.

Холодці, заливні страви зберігають при температурі не вище 6⁰С до 12 год., смажене м'ясо і птицю -48 год.

2.2. Пояснення нового матеріалу та способів виконання практичних дій.

Послідовність технологічного процесу приготування страв.

Розглядається технологія страв, які будуть готуватися на даному уроці.

Алгоритм приготування салату м'ясного



1. Варені м'ясні продукти, картоплю і свіжі або солоні огірки нарізати тонкими скибочками.
2. Заправити частиною майонезу з додаванням кетчупу.
3. Викласти гіркою оформити яйцем, шматочками вареного м'яса, крабами або зеленим салатом та майонезом, що залишився.
4. Кетчуп можна замінити такою ж кількістю майонезу.
5. Замість крабів можна використовувати ракові шийки в тій же кількості.
6. Салат можна відпускати без крабів, відповідно зменшивши його вихід.

Алгоритм приготування салату рибного



1. Рибу розібрати на філе без шкіри та кісток та припустити.
2. Припущену рибу охолодити та нарізати тонкими скибочками.
3. Огірки і картоплю нарізати тонкими скибочками.
4. Частину зеленого салату дрібно порвати руками.
5. Рибу, огірки, картоплю, горошок та подрібнений салат змішати та заправити майонезом, змішаним з кетчупом.

6. Салат викласти гіркою, прикрасити скибочками риби, помідорів, салатом та полити майонезом.
7. Кетчуп можна замінити майонезом.

Алгоритм приготування салату з креветками



1. Відварити картоплю, моркву, креветки.
2. До нарізаних картоплі, моркви та огірків додають зелений горошок, креветки.
3. Заправити частиною майонезу та заправки.
4. Викласти гіркою.
5. Оформити овочами та креветками, поливають майонезом чи заправкою, що залишилась.

Алгоритм приготування салату «Столичного»



1. Відварити м'якоть птиці без шкіри та кісток.
2. Варені м'ясні продукти, картоплю і свіжі або солоні огірки нарізати тонкими скибочками.
3. Заправити частиною майонезу з додаванням кетчупу.
4. Викласти гіркою оформити яйцем, шматочками вареного м'яса, крабами або зеленим салатом та майонезом, що залишився.
5. Кетчуп можна замінити такою ж кількістю майонезу.
6. Замість крабів можна використовувати ракові шийки в тій же кількості.
7. Салат можна відпускати без крабів, відповідно зменшивши його вихід.

Порівняльна характеристика інгредієнтів салатів

Назва інгредієнту \ Назва салату	М'ясо	Картопля	Огірки	Яйця	Краби	Салат зелений	Майонез	Кетчуп	Філе риби	Помідори	Горошок консерв.	Куряче м'ясо	Креветки	Морква
М'ясний	+	+	+	+	+	+	+	+						
Рибний		+	+		+	+	+	+	+	+	+			
Столичний		+	+	+	+	+	+	+				+		
З креветками		+	+				+				+		+	+

Слово майстра:

Отже, якщо систематизувати технологію приготування даних салатів та занести дані до порівняльної таблиці набору продуктів для цих салатів ми побачимо, що, якщо до основного набору (картопля, огірки, майонез) додати рибу, або м'ясо, або птицю то отримаємо новий салат.

При вивченні операцій важливе значення має кваліфікований і методично правильний показ майстром прийомів, якими мають оволодіти учні. При наявності декількох прийомів майстер може вимагати від учнів їх відтворення та пояснень за змістом інструкційної карти.



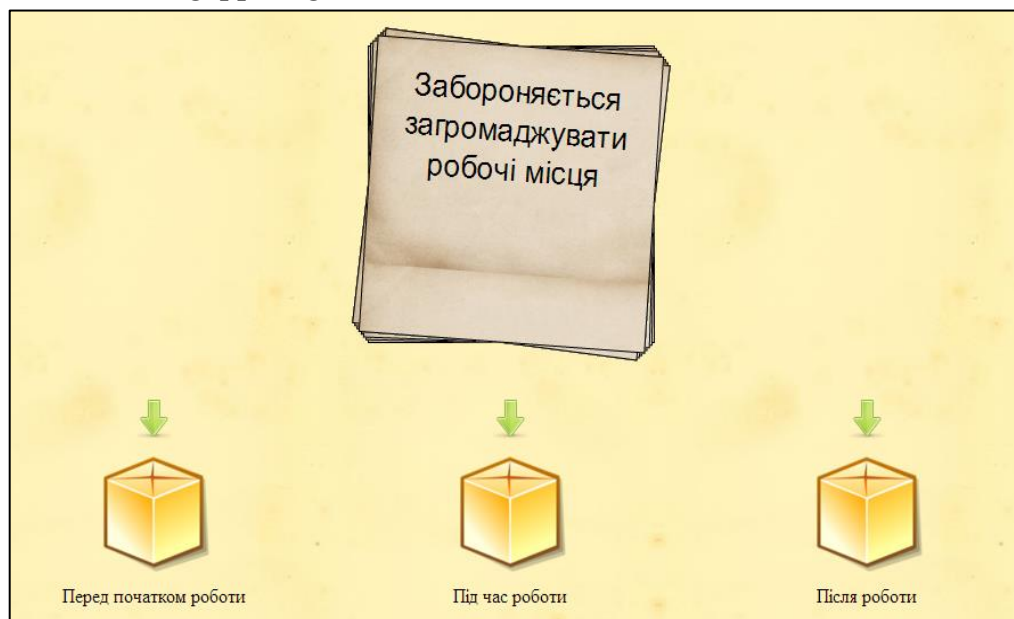
Майстер наводить типові помилки учнів, вказує їх причини і засоби попередження.

Спочатку майстер показує прийом в тому темпі, в якому його виконують у виробничому процесі, а потім – в уповільненому із зупинкою на окремих діях. Особливо важливе значення має відтворення учнями показаних прийомів у потрібному темпі.

Після показу й пояснення прийому проводяться тренувальні вправи. Від простих до складних прийомів, переходять до виконання комплексних робіт, а від них – до самостійного вибору учнем певних прийомів залежно від специфіки роботи і умов її виконання.

2.3. Нагадування про правила охорони праці, санітарії, гігієни

Повторення знань з охорони праці відбувається за допомогою інтерактивної вправи на сайті learningapps.org.



Відповіді на питання учні дають по черзі, за кожну правильну відповідь учень отримує 1 бал.

Питання вправи:

- Перед початком роботи:

Відповіді:

- одягнути спецодяг
 - перевірити зовнішній вигляд та справність обладнання
 - організація робочого місця для приготування салатів
 - підготувати інвентар до використання
 - підключити обладнання до електроживлення
- Під час роботи:

Відповіді:

- забороняється відволікатись на сторонні розмови
- працювати з ножем обережно
- обробні дошки класти на рівну поверхню
- без дозволу покидати робоче місце
- забороняється загромождувати робочі місця
- переносити ножі з місця на місце в спеціальних чохлах або підставках.

- Після роботи:

Відповіді:

- Привести робоче місце в належний санітарний стан
- Промити і протерти сухою тканиною інвентар
- Сдати інвентар на зберігання
- Відключити обладнання від електроживлення

2.4. Закріплення нового навчального матеріалу

Закріплення нового матеріалу відбувається за допомогою презентації

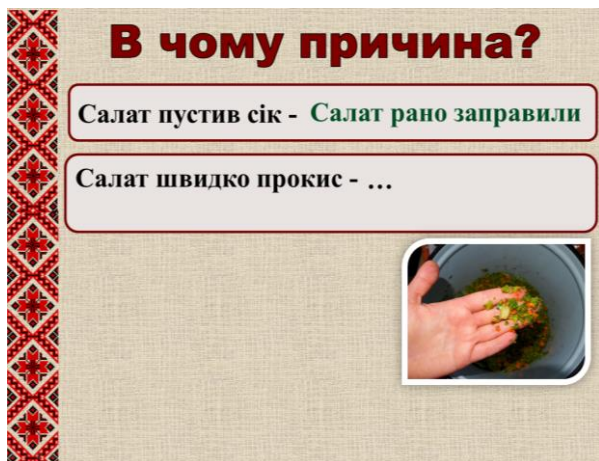
Слово майстра: давайте згадаємо основні поняття з даної теми. Для цього проведемо тестове опитування. (Тестове опитування проводиться за допомогою презентації, що демонструється через проектор на мультимедійній дошці).

**Питання тесту**

Питання	Варіанти відповідей:	Відповіді
1. Салати класифікують, як:	a. Холодні страви	◆
	b. Гарячі страви	
	c. Страви з овочів	
	d. Страви з м'яса	
2. У якому цеху готують салати:	a. Гарячому цеху	
	b. Овочевому цеху	
	c. Борошняному цеху	
	d. Холодному цеху	◆
3. Варені продукти для салатів зберігають:	a. 0хв.	◆
	b. 15хв.	
	c. 20хв.	
	d. 45хв.	

4. Для приготування салатів з варених продуктів використовують обробні дошки з маркуванням:	a. О.В., М.В Р.В.	◆
	b. О.С., М.В, Р.С.	
	c. Р.С, О.С., М.,С.	
	d. Р.В., О.В. М.Г.	
5. Салати відпускають масою:	a. 50, 100, 150, 200	◆
	b. 150,200,250	
	c. 75, 50,100,125	
	d. 25, 50, 75, 100.	
6. Салати подають при температурі:	a. 15-20°C	
	b. 10-12°C	◆
	c. 2-4°C	
	d. 20-25°C	
7. Для салату м'ясного продукти нарізають:	a. Кубиком	
	b. Соломкою	
	c. Скибочками	◆
	d. Брусочками	
8. Креветки перед використанням розморожують:	a. На повітрі	◆
	b. У воді	
	c. У підсоленій воді	
	d. Не розморожують	
9. Для салату рибного зелений салат:	a. Нарізають соломкою	
	b. Нарізають шашками	
	c. Кладуть цілим	
	d. Рвуть руками	◆
10. Інгредієнти для салату з креветками нарізають:	a. Соломкою	
	b. Скибочками	◆
	c. Кубиком	
	d. Часничками	
11. Салат м'ясний відрізняється від столичного :	a. Нарізкою продуктів	
	b. Видом м'яса	◆
	c. Заправкою	
	d. Температурою подачі	
12. Салати заправляють :	a. За 15 хв. до реалізації	
	b. За 30 хв. до реалізації	
	c. За 5 хв. до реалізації	
	d. Безпосередньо перед реалізацією.	◆

Слово майстра: давайте розглянемо проблемні ситуації, які можуть виникнути при приготуванні холодних закусок та салатів з риби та м'яса. За кожну правильну відповідь у вас є можливість отримати 1 бал.



Слово майстра: хочу запропонувати вам пограти у гру «Що у конверті?» Учні розбиваються на чотири команди, кожна з яких отримує конверт, що містить перелік інгредієнтів відомих та розповсюджених салатів. Вашим завданням буде: розглянути подані інгредієнти, назвати салат, який можна з них приготувати та технологію приготування цього салату.

За правильну та повну відповідь кожен учасник команди отримує 1 бал.



III Поточний інструктаж

1. Формування вмінь та навичок у процесі самостійної роботи учнів:

Розміщення учнів на робочих місцях.

2. Видача завдань учням для самостійної роботи згідно технологічної карти:

- бригада I – готує м'ясо заливне, оселедець січений;
- бригада II - готує язик заливний, оселедець під «шубою»;
- бригада III - готує рибу заливну з гарніром, завиванець з чорносливом .

Для того, щоб виконати поставлене завдання, учні:

1. Отримують інструкційні та технологічні карти.
2. Організують робочі місця.
3. Готують страви – згідно із завданнями.
5. Подають на бракеражний стіл приготовлені страви.

Обхід учнів з ціллю:

Перший обхід – із метою перевірити правильність організації робочого місця (звертається увага на підбір інструменту, інвентаря та його якості).

Другий обхід – із метою перевірити правильність виконання трудових прийомів.

Третій обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу приготування холодних закусок та салатів з м'яса та риби.

Четвертий обхід – із метою перевірити дотримання технологічного процесу при приготуванні холодних закусок та салатів з м'яса та риби.

П'ятий обхід - із метою перевірити дотримання правил із охорони праці та санітарно-гігієнічних норм.

Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабких. Перевіряється правильність організації робочого місця.

Виявивши помилки у діях учнів, майстер практичним показом допомагає їх усунути. Також звертає увагу на дотримання норми часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці при приготуванні страв із яєць. У разі колективної помилки майстер виробничого навчання призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує ще раз операції приготування страв із яєць. Перевірка майстром виконаного завдання учнями.

IV Заключний інструктаж

1. Підведення підсумків роботи за заняття.
2. Аналіз приготування страв. *(Кожна бригада презентує свою страву та розказує технологію приготовленої страви.)*
3. Розбір помилок, які були допущені при самостійній роботі учнями та способи їх усунення.
4. Виділення учнів, які досягли найкращих результатів на уроці.
5. Повідомлення домашнього завдання на наступний урок – з уроків технології приготування їжі з основами товарознавства повторити тему: «Приготування закусок з сиру та яєць».
6. Прибирання робочих місць.

Майстер в/н

Л.М. Олійник