

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»



Виробниче навчання

Методична розробка

уроку виробничого навчання

на тему:

«Приготування бутербродів»

**для здобувачів освіти освітньо-кваліфікованого рівня «Кваліфікований
робітник»**

Професія: 5122 Кухар, кваліфікація Кухар - IV розряд

Любешів

УДК 641-642 (07)

М 33

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Т.П. Герасимик-Чернова

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
протокол № _____ від « _____ » _____ 2023 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва

протокол № _____ від « _____ » _____ 2023 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Т. Ф. Кравченко

Укладач: _____ Н. Л. Матюк майстер виробничого навчання

Рецензент: _____ Л. І. Корець, кандидат технічних наук, викладач
вищої категорії.

Відповідальний за випуск: _____ Т.П. Кузьмич, методист

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроку виробничого
навчання на тему: «Приготування бутербродів» для здобувачів освіти
освітньо-кваліфікованого рівня кваліфікований робітник, професія 5122
«Кухар», кваліфікація IV розряд / уклад. Н. Л. Матюк. – Любешів:

ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2023. – 38 с

Методичне видання містить методичну розробку уроку виробничого
навчання, перелік рекомендованої літератури. Призначене для учнів II курсу
професії «Кухар».

©Матюк Н.Л., 2023

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4 с
1. ОСНОВНА ЧАСТИНА.....	6 с
2. ПРАВИЛА З ДОТРИМАННЯ ТЕХНІЧНИХ ВИМОГ БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПРИ РОБОТІ ВХОЛОДНОМУ ЦЕХУ.....	11 с
3. КЛАСИФІКАЦІЯ БУТЕРБРОДІВ.....	14 с
4.ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ.....	16 с
5. КРИТЕРІЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ ВИПУСКНИКІВ.....	27 с
6. ВИСНОВКИ.....	36 с
7. ЛІТЕРАТУРА.....	37 с

ВСТУП

Про професію кухаря часто говорять поблажливо, якщо не зневажливо. Проте справжній сучасний кухар - це професор такої важливої і потрібної науки, як технологія приготування їжі. Це наука про раціональне харчування, заснована на довголітньому досвіді кухарів-практиків, а з недавнього часу вона набула і наукових основ.

Щоб стати гарним кухарем, треба багато знати, багато чому вчитися. Кулінарні секрети - не таблиця множення, їх визубрити не можна. Потрібно уміти відмінно приготувати різні страви - гарячі і холодні, солодкі і солоні, вміти зробити навіть зі звичайних бутербродів шедевр кулінарного мистецтва.

Професія кухаря сьогодні індустріальна, економічна, електронна. У багатьох уявленнях про кухню - їдальню чи ресторану, як про кухню будинку. Це уявлення глибоко помилкове.

Сучасні підприємства - це справжня кулінарна індустрія, заснована на досягненнях науки і техніки. Праця кухаря набагато полегшена впровадженням новітнього устаткування й апаратів. Нова техніка приходить на виробництво. Для обробки овочів використовуються хімічний, термічний способи. Для розморожування, розігріву і приготування страв і кулінарних виробів застосовуються апарати з конвективним, діелектричним, інфрачервоним нагріванням, вакуумно-компресорні апарати, ультразвук і інші радіотехнічні методи. Для того, щоб керувати цією технікою, потрібні знання фізики, механіки, хімії, біології і навіть кібернетики. Кухар сучасного підприємства - це технік-технолог.

Тема роботи обмежена дещо вузькими рамками бутербродної справи, але й у цій галузі кулінарії є багато актуального і нового, особливо сьогодні, коли настільки популярними стали напівфабрикати типу "фаст-фуд", тобто різні гамбургери, хоти-доги і так далі.

Звичайно, справжній бутерброд завжди смачніший і корисніший розігрітого в мікрохвильовій печі, але досить часто цінується і можлива

швидкість приготування бутерброда, який сам по собі, у більшості випадків, і є їжею "на швидку руку". Але при цьому не можна забувати про якість страв, які готуються.

Життя впевнено висуває вимогу - чітко планувати якість кулінарної продукції, керувати нею. Якість готової продукції, страв і кулінарних виробів складається з багатьох факторів. Це - якість сировини і ступінь оснащеності підприємства, якість праці і стан технологічної дисципліни, рівень підготовки кадрів і їхньої зацікавленості в результаті праці й інші. Завдання сучасного кухаря, - навчаючись, відмінно опанувати своєю спеціальністю, отримати знання, які дають викладачі, уміння і навички майстрів виробничого навчання і майстрів виробництва.

1. ОСНОВНА ЧАСТИНА

План уроку

Тема програми: «Технологія приготування закусок та холодних страв»

Тема уроку: «Приготування бутербродів»

Мета уроку:

- а) навчальна** – закріпити набуті теоретичні знання з означеної теми, сформувати вміння виконувати операції з приготування та подачі різновиди бутербродів; розвивати навички виконання складних операцій та творче відношення до обраної професії;
- б) розвиваюча** – розвивати логічне та практичне мислення при виконанні виробничих завдань, самостійність в роботі, критичну оцінку своєї діяльності;
- в) виховна** – виховувати естетичний смак, культури спілкування, прагнення досягти поставленої цілі, вимогливість.

Тип уроку : комбінований

Вид уроку : виробниче навчання

Результати навчання:

Учні повинні знати: Види бутербродів (відкриті, закриті, сандвічі, гарячі, багатошарові), вміти дати їм характеристику. Умови і терміни зберігання.

Учні повинні вміти: послідовно виконувати операції щодо приготування бутербродів (відкриті, закриті, гарячі, закусочні, канапе, багатошарові), оформлення з додержанням термінів зберігання. Вимоги до якості хліба. Особливості подачі бутербродів та види посуду. Організувати робоче місце у холодному цеху. Правильно підібрати інвентар, інструменти для виконання роботи.

Дидактичне забезпечення: технологічні картки, інструкційні картки, виробничі завдання

Матеріально – технічне забезпечення

Обладнання: виробничі столи, холодильна шафа, ваги настільні циферблатні.

Посуд, інвентар, інструменти: каструлі, миски, тертки, обробні дошки з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.», ножі «Кухарська трійка», з маркуванням «О.С.», «О.В.», «М.В.», «Р.В.»; столові тарілки: закуочні, піріжкові, щипці, лопатки, виделки.

Продукти: хліб пшеничний, житній, сир російський, голандський, ковбаса лікарська, яйця варені, вершкове масло, маслини, сирок плавлений, майонез, помідори, зелений горошок, перець червоний, морква, петрушка (зелень),

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування», «Санітарія та гігієна», «Технологічне обладнання», «Охорона праці на підприємствах ресторанного господарства».

Покрокова робота:

1-ий крок організація робочого місця: отримати та розташувати на виробничих столах посуд, інвентар, інструменти, обробні дошки, продукти та ін.

2-ий крок: підготувати хліб та продукти для приготування бутербродів;

3-ий крок: нарізати ковбасні вироби, рибні продукти, яйця, маслини, овочі, зелень, відкрити банки з зеленим горошком;

4-ий крок: приготувати та оформити бутерброди;

5-ий крок: подати бутерброди та закуочні торти на бракераж.

Література: «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів», В.С. Доцяк «Українська кухня», Старовойт «Кулінарія», Т.М. Горпинко «Лабораторні практичні роботи з кулінарії».

Хід уроку

I. Організаційна частина – (10 хв.)

Перевірка наявності учнів, перевірка готовності учнів до уроку (наявність спецодягу, відповідальність зовнішнього виду санітарно-гігієнічним

вимогам, та вимогам ТБ, перевірка знань з охорони праці з допомогою бліц опитування)

II. Вступний інструктаж - (35 хв.)

1) актуалізація знань

- повідомлення теми уроку
- цільова установка проведення уроку
- перевірка опорних знань учнів, необхідних їм для виконання практичних завдань :
- Які робочі місця можна організувати в холодному цеху?
- Які є види бутербродів?
- Який хліб використовують для приготування бутербродів?
- Якої форми нарізають хліб для приготування бутербродів?
- Які продукти використовують для приготування бутербродів?
- Чому не слід використовувати свіжий хліб?
- Чому готують бутерброди безпосередньо перед реалізацією
- На які групи поділяють бутерброди
- Як нарізають хліб або булочки для закритих бутербродів
- Як нарізають хліб для бутербродів закусочних (канапе)
- Які вимоги до подачі бутербродів?
- Які вимоги до якості бутербродів?
- Перерахувати різновиди бутербродів за технологією приготування

2. Викладання нового матеріалу:

- повідомлення нової навчальної інформації;
- пояснювання характеру завдань і послідовності роботи на учнів на уроці;
- повідомлення про передовий досвід за темою уроку;
- інформація про типові помилки та способи їх попередження;
- відповіді викладача на запитання учнів;
- видання завдань для самостійної роботи учнів та пояснення порядку їх виконання
- розподіл учнів за робочими місцями;

- повідомлення про критерії оцінювання виконаних учнями робіт;
- цільові обходи викладача робочих місць учнів (перевірка правильності організації робочих місць, спостереження за дотриманням учнями вимог техніки безпеки, санітарії та гігієни, спостереження за раціональним використанням учнями робочого часу, перевірка правильності виконання учнями технологічного процесу, надання допомоги учням, проведення бракеражу);
- прибирання учнями робочих місць.

IV. Заключний інструктаж (30 хв.)

- аналіз діяльності учнів в процесі всього уроку;
- аналіз причин помилок, допущених учнями й способи їх усунення та попередження;
- оголошення оцінок за урок;
- видача домашнього завдання; заповнення зошитів для лабораторних робіт.

Виберіть правильну відповідь

1. Обробні дошки повинні мати:

- маркування;
- фарбування;
- м'якість;
- легкість.

2. Для відкритих бутербродів хліб нарізають завтовшки:

- 2 - 2,5 см.
- 1 - 1,5 см.
- 0,5 - 0,7 см.
- До 1 см.

3. Виберіть правильні групи бутербродів:

- відкриті, закриті, закусочні, гарячі;
- закручені, теплі, смажені, закручені;
- розсипчасті, холодні, напіввідкриті, припущені.

4. Бутерброди подають:

- в салатниках, креманках, на порційній тарілках;
- тарілках, супниках, горщиках, на долонях;
- на блюдах, вазах – «плато», на закусочних тарілках.



2. Правила з дотримання технічних вимог безпеки праці при роботі в холодному цеху.

Для запобігання нещасного випадку при роботі, потрібно виконувати наступні правила безпеки.

1. Перед початком роботи

1.1 Правильно одягнути санітарний одяг:

- *волосся прибрати під ковпак, рукава закотити до ліктя, або застебнути*
- *не заколювати голками санітарний одяг, не тримати в кишенях булавки, гострі предмети.*

1.2 Підготувати робоче місце до роботи, не загороджувати проходи

1.3 Оглянути інвентар та посуд, його справність та придатність.

1.4 Перед експлуатацією устаткування необхідно перевірити:

- *наявність та справність огороження*
- *наявність та справність заземлення*
- *наявність гумового килимка*
- *справність устаткування*

При виявленні неполадок, або несправності устаткування сказати завідуючій лабораторії, або викладачеві, майстру виробничого навчання

2. Під час роботи:

2.1 Не працювати на машинах, або апаратах будова яких не знайома, або робота на яких вам не дозволена (працювати під наглядом завідуючої лабораторії, викладача або майстра виробничого навчання).

2.2 Відкривати консервні банки ключем, призначеним для цієї мети. Забороняється застосовувати для цієї мети ножі та інші інструменти.

2.3 Не пересувати вантажі більш, ніж встановлено нормами (жінкам – 20кг., чоловікам – 50кг.)

2.4 Працювати з ножом необхідно обережно, правильно тримати руку і ніж при обробці та нарізанні продуктів, не знімати залишки продуктів з ножа руками.

2.5 Не відволікатися під час роботи та не відволікати інших.

2.6 Якщо приступили до роботи з новим видом устаткування, вимагайте від завідуючого лабораторією, або викладача, майстра виробничого навчання проведення інструктажу з технічних вимог безпеки праці.

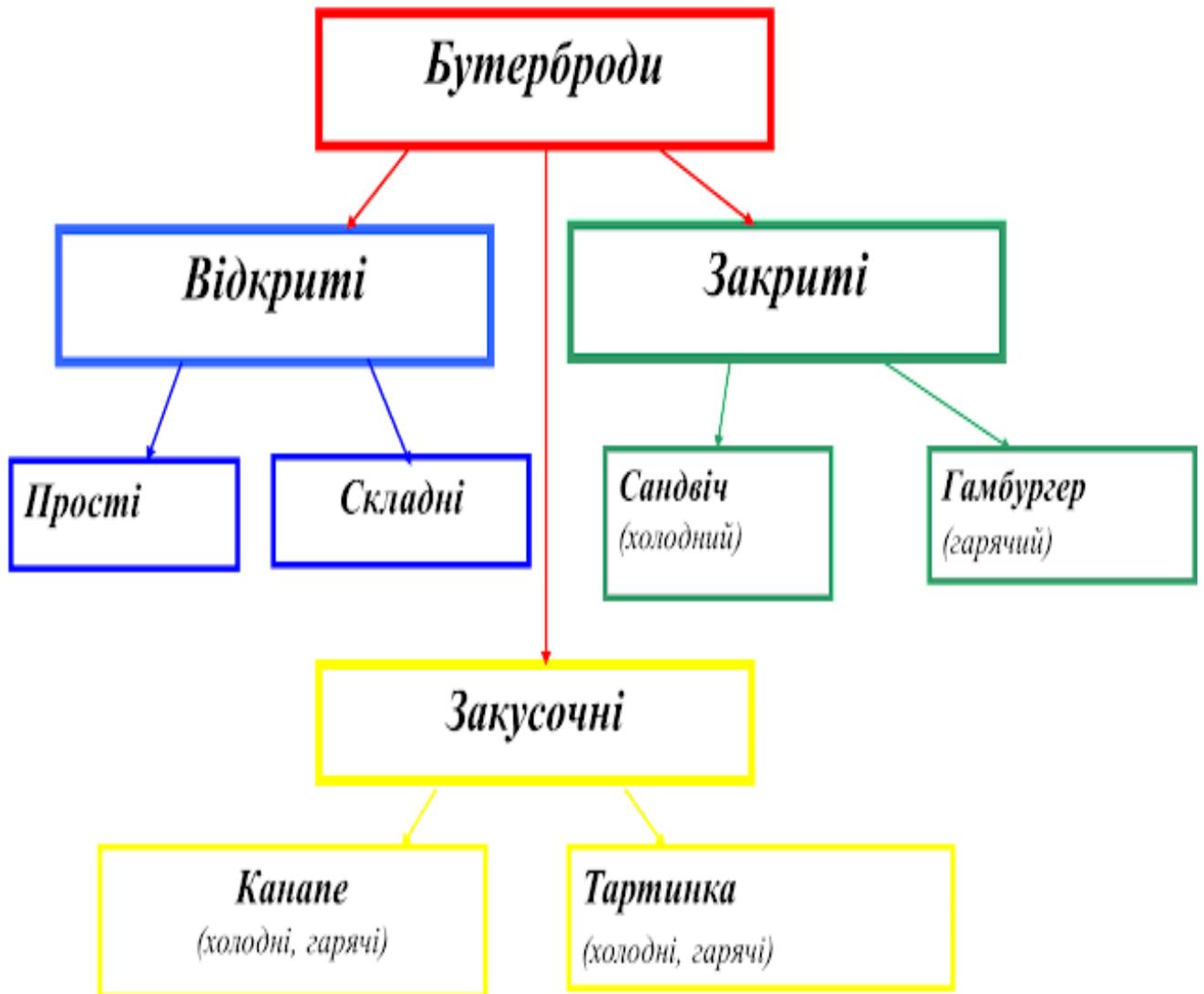
**Правила дотримання санітарії та особистої гігієни при роботі в
холодному цеху.**

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибрано під ковпак, застібнуті рукава або підкочені
3. Забороняється заколювати голками та шпильками одяг, та тримати в кишенях шпильки, сторонні предмети.
4. Забороняється носити прикраси (кліпси, каблучки, а також ланцюжки).
5. Забороняється відвідувати в санітарному одязі туалетні кімнати, виходити на вулицю.
6. Забороняється працювати у взутті без задників.
7. При пошкодженні рук (порізах, проколах), слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальник.
8. Забороняється користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
9. Слід пам'ятати, що холодні страви і закуски мають певні умови та строки зберігання, тому потрібно дотримуватися їх.
10. Забороняється працювати на слизькій підлозі.
12. При приготуванні холодних страв і закусок необхідно ретельно дотримуватися правил ведення технологічного процесу, використовувати посуд за призначенням.
- 13 Потрібно залишати верхній одяг, особисті речі у гардеробі. Перед

початком роботи ретельно мити руки з милом.

14. Забороняється палити на робочому місці.
15. Дотримуватися строків зберігання і реалізації холодних страв і закусок.
16. В кінці роботи необхідно обробити дезінфікуючим розчином устаткування, інструменти, інвентар, посуд, підлогу.
17. Ганчірки після роботи треба випрати у содовому розчині, обробити дезінфікуючим розчином і висушити.

3. Класифікація бутербродів



Відкриті бутерброди



4.

Інструкційно – технологічні картки

Технологічна картка 1

Бутерброд з маслом

[1- 8]

Сировина	На 1 порцію, г	
	Брутто	нетто
Хліб	30	30
Масло	13	13
Зелень	2	2
Вихід		45

Технологія приготування

На нарізані скибочки хліба укладають вершкове масло або шоколадне, нарізане тоненькими шматочками різної форми так, щоб вони покривали більшу частину скибочки хліба.

Вимоги до якості

Бутерброди мають гладеньку поверхню, смак і запах властивий використуваним продуктам. Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів — 1-1,5 см.



Рисунок 1 – Бутерброд з маслом

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 8

Технологічна картка 2

Бутерброд з сиром

[1- 8]

Сировина	На 1 порцію, г	
	Брутто	нетто
Сир український або естонський	21	20
Масло	5	5
Хліб	30	30
Вихід		55

Технологія приготування

Хліб нарізують шматочками завтовшки 1 -1.5 см. Змазують вершковим маслом зверху кладуть 1-2 шматочки сиру, сир нарізають прямокутної або трикутної форми завтовшки 1.5 -2 мм.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бутерброди овальної або прямокутної форми, покриті сиром, можна оформити зеленню.

Смак та запах – притаманні даним видам сиру, вершкового масла.



Рисунок 2 – Бутерброд з сиром

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 8

Технологічна картка 3

Бутерброди з паштетом

[1- 9]

Сировина	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Паштет з печінки № 159	30	30
Масло	5	5
Хліб	30	30
Вихід		65

Технологія приготування

Паштет нарізують прямокутними кусочками завтовшки 1 – 1.5 см. кладуть на намазаний вершковим маслом хліб, або намазують на хліб без вершкового масла, прикрашають зеленню та вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма бутербродів кругла, овальна або прямокутна, прикрашені зеленню або вершковим маслом.

Смак і запах – відповідає даним продуктам, має в міру солоний смак.

Колір – компонентів які входять до складу.

Консистенція – м'яка , ніжна.



Рисунок 3 – Бутерброди з паштетом

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 9

Технологічна картка 4

Бутерброди з рибними гастрономічними продуктами

[1- 10]

Сировина	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Севрюга гарячого копчення	35	25
Або горбуша солена	36	25
Або лосось солоний	38	25
Або сьомга солена	35	25
Хліб	30	30
Вихід		55

Технологія приготування

На шматочок хліба завтовшки 1 -1.5 см. Кладуть рибні гастрономічні продукти, нарізані тонкими кусочками. Бутерброди можна оформити вершковим маслом та гілочкою зелені.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – бутерброди овальної або прямокутної форми з рибними гастрономічними продуктами, прикрашені гілочкою зелені.

Смак і запах – солонуватий, з вираженим рибним смаком.

Консистенція – риба щільна, соковита.



Рисунок 4 – Бутерброди з рибними гастрономічними продуктами

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 10

Технологічна картка 5

Закриті бутерброди з м'ясом або м'ясними гастрономічними продуктами

[1- 9]

Сировина	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Яловичина	65	48
Баранина	66	47
Свинина	59	50
Відварна яловичина	63	46
Баранина	52	44
Свинина	67	48
Жир топлений харчовий	5	5
Смажені м'ясні продукти	-	30
Сало шпик	31	30
Хліб	50	50
Вихід		80

Технологія приготування

Закриті бутерброди готують з двох шматочків хліба, між яких кладуть бутербродний продукт.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – овальна або прямокутна форма, між двома шматочками хліба розміщені м'ясопродукти.

Смак та запах – приємні без стороннього присмаку, відповідає даним продуктам.



Рисунок 5 – Закриті бутерброди з м'ясом або м'ясними гастрономічними продуктами
Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 9

Технологічна картка 6
Закритий бутерброд з сиром
[1-14]

Сировина	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Сир (Чеддер, Голландський, Латвійський)	27	25
Масло вершкове	10	10
Хліб	50	50
Вихід		85

Технологія приготування

На один з кусочків хліба намазати масло, покласти сир та накрити другим кусочком хліба.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма прямокутна, між двома кусочками хліба лежить сир.

Смак – приємний, без стороннього присмаку і запаху.

Консистенція – властива використаному виду сиру.



Рисунок 6 – Закритий бутерброд з сиром

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 14

Закусочні бутерброди

Технологічна картка 7

Бутерброди закуочні (канапе) з м'ясними гастрономічними виробами [1-15-16]

Сировина	На 1 порцію, г	
	Брутто	нетто
Хліб пшеничний	45	30
Масло вершкове	5	5
Стегно копчено-варене	20	15
Буженина	20	20
Огірки свіжі	13	10
Вихід		3-5 шт.(80 г.)

Технологія приготування

Смужки підготовленого хліба покривають тонким шаром вершкового масла. Буженину і окіст укладають смужками по краях хліба. Середину оформляють огірком, зеленню. Нарізають.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на шматок хліба завтовшки – 1-1.5см

Смак і запах – властивий використаними продуктами.

Консистенція – хліб не черствий, поверхня гладенька.



Рисунок 7 – Бутерброди закуочні (канапе) з м'ясними гастрономічними виробами

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 15-16

Технологічна картка 8
Канapé з ікрою та севрюгою № 28
[1-17]

Сировина	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Хліб пшеничний	45	30
Масло вершкове	10	10
Ікра кетовая	10,2	10
Севрюга гарячого копчення	21	15
Огірки свіжі	19	15
Вихід		3-5 шт. (80г)

Технологія приготування

На шматочки хліба намазати тонким шаром вершкове масло. Шматочки севрюги викласти так , щоб вони повністю закрили хліб. На середину покласти гіркою ікру, оформити свіжими огірками та зеленою цибулею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла,овальна, прямокутна, хліб рівномірно покритий продуктами, оформлений зеленою циблею або зеленню петрушки.

Смак і запах – властивий даному виду продуктів.



Рисунок 8 – Канapé з ікрою та севрюгою № 28
Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 17

Технологічна картка 9
Корзинки з паштетом № 33
[1-17]

Сировина	На 1 порцію, г	
	Брутто	нетто
Корзинки	2-4 шт.	50
Паштет з печінки №165	-	35
Яйця	1/4	10
Соус	-	5
Вихід		2-4 шт. (100 г)

Технологія приготування

Корзинки наповнюють готовим паштетом з печінки, прикрашають яйцем , майонезом та зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – корзинки круглої форми, випечені з листкового тіста, заповнені паштетом, прикрашені зеленню.

Смак і запах – характерний набору продуктів.

Консистенція – корзинки розсипчасті, паштет однорідний.



Рисунок 8 – Корзинки з паштетом № 33

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2005, с 17



Вимоги до якості бутербродів

Продукти акуратно нарізані, зачищені і викладені на скибочці хліба.

- ✔ Вони мають гладеньку поверхню,*
- ✔ смак і запах властивий використуваним продуктам.*
- ✔ Хліб нечерствий, товщина скибочки для відкритих бутербродів – 1-1,5 см, закритих – 0,5 см.*
- ✔ Подають бутерброди на блюдах, вазах з плоскими краями або мілких столових чи закусочних тарілках, які покривають паперовими серветками.*
- ✔ Бутерброди укладають симетрично або у вигляді рисунка.*

Бутерброди повинні мати гарний зовнішній вигляд, приємний аромат і пікантний смак, їх оформлюють свіжими овочами, листковими і прямими овочами, шматочками яйця і лимона, маслинами, соусами майонез і майонез з корнішонами, калиною або журавлиною.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників

Професія – 5122 Кухар

Кваліфікація – 4 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
1	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює теоретичний матеріал на рівні розпізнання окремих етапів технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок; підготовки круп, борошна для приготування страв і виробів. Під час відповідей і практичних завдань допускає суттєві помилки, які не може виправити самостійно. Виконує тільки фрагменти практичних завдань.	1	Учень (слухач) з допомогою майстра відтворює окремі частини практичних завдань з приготування деяких напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Неусвідомлено виконує окремі частини практичних завдань. Виконана робота не повністю відповідає якісним показникам. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації.
2	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнання окремі фрагменти навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок. Виявляє здатність висловити просту думку. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Відчутний інтерес до обраної професії.	2	Учень (слухач) зі значними труднощами виконує прості прийоми та технологічні операції з приготування напівфабрикатів для страв з овочів, риби, м'яса, простих закусок, приготуванні напівфабрикатів для соусів та супів, допускаючи суттєві помилки. Робота виконана на низькому кваліфікаційному рівні. Вимоги до якості напівфабрикатів визначає з допомогою майстра. В організації робочого місця є суттєві недоліки. Системно порушує правила безпеки праці. Без присвоєння кваліфікації
3	Учень (слухач) з допомогою викладача відтворює на рівні розпізнавання фрагменти	3	Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та технологічними операціями

	<p>навчального матеріалу, пов'язаного з етапами технологічного процесу з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, борошняних та овочевих пасеровок. Знає в якому посуді можна подавати ці страви. Під час відповідей допускає суттєві помилки, які не може виправити. Виконує тільки фрагменти практичних завдань. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології.</p>		<p>з приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок. Не усвідомлено виконує окремі частини практичних знань, допускаючи помилки, які можуть бути виправлені з допомогою майстра та не вплинуть на якість страви. Дати об'єктивну якісну оцінку виготовленим стравам може тільки з допомогою майстра. Допускає епізодичні порушення в практичних завданнях. Проявляє спостережливий інтерес до нової технології. Без присвоєння кваліфікації.</p>
4	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідної для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Вміє частково користуватися збірником рецептур та технологічними картками з приготування страв.</p>	4	<p>Учень (слухач) володіє деякими простими прийомами та з допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування простих страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного тіста. За допомогою майстра складає інструктивно– технологічні картки для приготування страв, недостатньо усвідомлено користуючись при цьому збірником рецептур. Може відпустити виготовлені страви, при цьому допускає неточності маси виходу. Недостатньо володіє знаннями у визначенні якості страв, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Допускає епізодичні порушення в організації робочого місця, дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не</p>

			впливають на безпеку життєдіяльності. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.
5	<p>Учень (слухач) на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою викладача відтворює навчальний матеріал, пов'язаний з харчовою цінністю сировини, необхідною для приготування страв, організацією робочого місця та технологією приготування нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Розповідає правила відпуску страв та дає їм якісну оцінку. Орієнтується в підборі соусів до страв з використанням збірника рецептур та посуду для їх відпуску. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою викладача. Виявляє пізнавальний інтерес до нової технології.</p>	5	<p>Учень (слухач) виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування напівфабрикатів та нескладних страв з овочів, риби, м'яса, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста, їх порціонування та відпуску. Підбирає соуси до страв, допускаючи незначні помилки. Намагається скласти інструктивно–технологічні картки, але недостатньо усвідомлено користується збірником рецептур, не вміє робити перерахунок сировини. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Економно використовує продукти та енергоресурси. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
6	<p>Учень (слухач) виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу, у цілому самостійно відтворює</p>	6	<p>Учень (слухач) самостійно готує напівфабрикати та страви з овочів, риби, м'яса, супи, закуски, солодкі страви, борошняні вироби, дає їм</p>

	<p>основний навчальний матеріал. Дає товарознавчу характеристику сировини для приготування закусок, солодких страв, розповідає загальні правила приготування страв з овочів, м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв та виробів з тіста. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не може частково виправити.</p> <p>Орієнтується в підборі посуду для відпуску страв. Може частково обґрунтувати навчальний матеріал під час оцінювання інших учнів, порівнювати та робити висновки.</p>		<p>якісну оцінку. З епізодичною допомогою викладача вирішує проблемні виробничі ситуації, складає інструктивно-технологічні картки з використанням нормативно-технологічної документації. Відпускає страви, допускаючи помилки у підборі посуду та температури подачі.</p> <p>Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Кваліфікація присвоюється, але потребує подальшого удосконалення через досвід роботи або навчання.</p>
7	<p>Учень (слухач). самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме: організацію роботи та технологію приготування заправних супів, супів-пюре, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Дає визначення харчової цінності продуктів, необхідних для приготування страв. Аналізує, порівнює кулінарну характеристику страв, робить висновки. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою з технології приготування страв.</p>	7	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно інструктивнотехнологічних карток під час приготування супів, соусів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста з незначним відхиленням від установлених норм часу. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, складає технологічні картки, допускаючи незначні</p>

			помилки. Дає якісну оцінку стравам. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Результат виконаної роботи відповідає середнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації
8	<p>Учень (слухач) самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування напівфабрикатів для виготовлення страв з овочів, риби, м'яса, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних процесів, що відбуваються в харчових продуктах під час теплової обробки.</p> <p>Користується збірником рецептур під час складання інструк-тивнотехнологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки харчової цінності страв, встановлює зв'язок професії кухаря з іншими предметами. Підбирає посуд та відпускає страви, дає їм якісну оцінку.</p> <p>У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>	8	<p>Учень (слухач) може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування напівфабрикатів, супів, овочевих, рибних, м'ясних страв, закусок, солодких страв, виробів з тіста. Підбирає соуси для відпуску страв з риби та м'яса. Вміло застосовує теоретичні знання з санітарної обробки продуктів, обладнання. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує страви з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні помилки, які може сам виправити. За консультацією викладача визначає втрати під час холодної та теплової обробки продуктів. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам, що передбачені запланованим рівнем</p>

			кваліфікації.
9	<p>Учень (слухач) правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для теоретичних і практичних завдань з визначення харчової цінності страв, приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з прісного, дріжджового тіста. Дає визначення основних технологічних понять, аналізує, порівнює, систематизує інформацію, робить висновки та встановлює зв'язок з виробничим навчанням. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити. Усвідомлено користується збірником рецептур та іншою нормативною документацією.</p>	9	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час виконання практичних завдань: приготування складних рибних, м'ясних і солодких страв, закусок, виробів з тіста; експлуатації устаткування; визначення відсотка втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, перерахунку сировини на задану кількість. Вміє пояснити процеси, що відбуваються в м'ясі, рибі, виробах з тіста під час теплової обробки. Вміло підбирає посуд, відпускає та проводить бракераж страв. Усвідомлено користується довідковою інформацією, технічною та нормативно-технологічною документацією. Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Організація робочого місця відповідає вимогам. Результат виконаної роботи відповідає достатнім діючим якісним і кількісним показникам запланованого рівня кваліфікації.</p>
10	<p>Учень (слухач) володіє глибокими міцними знаннями, здатний використовувати їх у нестандартних умовах. Виявляє елементи творчого підходу до технології приготування страв з м'яса, риби, супів, закусок, солодких страв, виробів з</p>	10	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів і визначення їх якості. Вміє готувати страви для</p>

	<p>борошна, знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів, визначення якості. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє глибокими професійними знаннями навчального матеріалу з підбору посуду, устаткування для приготування страв. Відповідь повна, правильна, логічна, системна, містить аналіз. На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування страв. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>різних закладів ресторанного господарства. Встановлює причиннонаслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки з незначною консультацією викладача. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробки; складання технологічних схем виконує у цілому правильно, у повному обсязі, як з використанням типового алгоритму, та і в дещо змінених умовах. Здійснює самоконтроль якості продукції. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил техніки безпеки, економно використовує продукти та енергоресурси. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях.</p>
<p>11</p>	<p>Учень (слухач) володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань з складною технологією приготування страв з м'яса, риби, закусок, супів, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, правилами їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначенню якості страв.</p>	<p>11</p> <p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування страв складної технології з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста. Знає правила їх відпуску, підбору гарнірів, соусів та визначення якості. Порівнює асортимент та технологію приготування страв у різних закладах ресторанного господарства.</p>

	<p>Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз і систематизацію. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>		<p>Встановлює причинно-наслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної і теплової обробці, складання технологічних схем виконує правильно, у повному обсязі. Вміє вирішувати проблемні виробничі ситуації. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Забезпечує високий рівень організації праці та дотримання правил безпеки праці. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Учень є учасником і переможцем загально-училищних конкурсів професійної майстерності.</p>
12	<p>Учень (слухач) усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою. Володіє узагальненими професійними знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного та практичного завдань з технології приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста, знає</p>	12	<p>Учень (слухач) правильно виконує всі прийоми та технологічні операції під час приготування страв з м'яса, риби, супів, соусів, закусок, солодких страв, виробів з дріжджового, прісного, здобного тіста в різних закладах ресторанного господарства. Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Порівнює та аналізує асортимент та технологію</p>

	<p>правила відпуску страв, підбору гарнірів, соусів та визначення якості страв.</p> <p>Встановлює причиннонаслідкові та міжпредметні зв'язки, робить аргументовані висновки.</p> <p>Правильно робить перерахунок сировини, вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією. Відповідь повна, правильна, логічна, містить аналіз, систематизацію. Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, нової техніки (устаткування) та новітньої технології.</p>	<p>приготування страв різних кухонь. Практичні завдання з перерахунку сировини, визначення відсотку втрат в продуктах під час холодної та теплової обробки, складання технологічних схем для приготування страв виконує правильно, у повному обсязі, як з використанням збірника рецептур так і інших нормативних документів. Виконує дослідницьку роботу, робить висновки та узагальнення. Здатен до самокерування під час навчання і має практичний досвід у роботі як у простих, так і у виняткових ситуаціях. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, або може бути кращим від них. Учень є учасником та переможцем міських конкурсів професійної майстерності.</p>
--	---	--

Висновок

Протягом сотень років люди змінювали і вдосконалювали прийоми обробки продуктів, створювали тисячі складних кулінарних рецептів, пристосовували способи приготування їжі до економічних, кліматичних умов життя і смаковим вимогам.

Таким чином, бутерброди - холодна закуска швидкого приготування. Найпоширеніший вид бутербродів - скибочка хліба з яких-небудь із закусочних продуктів: сиром, шинкою, ковбасою, ікрою, м'ясом, рибою, консервами.

Бутерброди повинні мати гарний та апетитний вигляд, приємний аромат і пікантний смак. Оформляти їх можна листовими і пряними овочами, шматочками яйця і лимона, маслинами, соусом, майонезом з корнісонами та ін.

Подаються бутерброди на блюдах, у вазах з плоскими краями або на тарілках, покритих серветками. Бутерброди не підлягають тривалому зберіганню, тому їх готують за один - дві години до подачі на стіл. Широкий асортимент бутербродів, різноманітність продуктів, використовуваних для їх приготування і оформлення, а так само способів кулінарної обробки, високі вимоги до санітарного стану вимагають глибоких і різнобічних знань і практичних навичок.

Література:

1. «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів», А.І. Здобнов, В.А. Циганенко, 2005 р.
2. Н.П.Олійник, Т.Д. Волошенко «Устаткування підприємств громадського харчування».
3. В.С.Доцяк «Українська кухня».
4. <https://sites.google.com/site/kalbasaandkhleb/?tmpl=%2Fsystem%2Fapp%2Ftemplates%2Fprint%2F&showPrintDialog=1>

