

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



Виробниче навчання
Методична розробка уроку на тему:
«Приготування страв і гарнірів із смажених
овочів»
для здобувачів освіти освітньо-кваліфікаційного
рівня кваліфікований робітник
Професії: 5122 «Кухар», кваліфікація: 3 розряд

Любешів

УДК 641/642(07)

X 76

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»

_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій коледжу

Бібліотекар _____ М.М. Демих

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»,
протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Рекомендовано до видання на засіданні циклової методичної комісії
педпрацівників харчового виробництва

протокол № _____ від «_____» _____ 2022 р.

Голова циклової методичної комісії _____ Кравченко Т. Ф.

Укладач: _____ Т.М.Хомич, майстер виробничого навчання

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

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

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів [Текст]: для здобувачів освіти І
курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Т.М.Хомич –
Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022. – 33 с.

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

© 2022 Т.М.Хомич

ЗМІСТ

Вступ.....	4
Основна частина.....	5
Технологічні картки.....	18
Тести.....	27
Критерії оцінювання	30
Висновок	31
Використана література.....	32

Вступ

Методична розробка уроку з виробничого навчання на тему: «Приготування страв із смажених овочів» розроблена відповідно до програми для підготовки кваліфікованих працівників з професії кухар 3 розряду.

Мета уроку – закріпити навички та вміння здобувачів освіти, а також формувати в них впевненість у власних силах, самостійність, розвивати увагу, пам'ять, мислення. Навчити учнів дотримуватись правил технологічного процесу при приготуванні страв та гарнірів зі смажених овочів, оцінювати їх якість; оформлювати та відпускати готові страви; правилам безпеки праці, гігієни та санітарії.

А також у застосуванні методах навчання (проблемні методи, робота в малих групах, взаємооцінювання та виконання творчого завдання – створення презентацій здобувачами освіти з наступної теми з використанням джерел Інтернету), завдяки яким здобувачі освіти краще засвоюють матеріал, урок більш цікавий.

Методична розробка призначена для допомоги викладачам та майстрам виробничого навчання – початківцям з професії кухар в підготовці до уроків з даної теми.

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 виробничого навчання

Професія : 5122 Кухар

Кваліфікація : 3 розряд

Тема програми: Приготування страв і гарнірів з овочів.

Тема уроку: Приготування страв і гарнірів із смажених овочів. Вимоги до якості.

Мета уроку:

Навчальна: Навчити учнів дотримуватись правил технологічного процесу при приготуванні страв та гарнірів зі смажених овочів, оцінювати їх якість; оформлювати та відпускати готові страви; правилам безпеки праці, гігієни та санітарії.

Виховна мета : Виховувати в учнів любов та повагу до праці, до обраної професії, формувати почуття відповідальності за якісне приготування страв, охайність, взаємодопомогу, наполегливість, культуру спілкування під час вирішення проблемних ситуацій.

Розвиваюча: Розвивати в учнів творчий підхід до оволодіння практичними навичками; вміння працювати з додатковими джерелами інформації; активність, пам'ять, самостійність при виконанні робіт, планування та самоконтроль діяльності; логічне мислення, уяву і фантазію, естетичний смак.

Місце проведення: навчально-виробнича лабораторія

Тип уроку: Урок формування практичних навичок з теми.(сприйняття та усвідомлення навчальної інформації; вдосконалення трудових прийомів і операцій з дотриманням правил техніки безпеки).

Вид уроку: Інструктаж, тренаж.

Матеріально-технічне забезпечення:

Обладнання: виробничі столи, мийні ванни, електроплита, фритюрниця, овочерізка, сковорідки, ваги.

Посуд та інвентар: обробні промарковані дошки «ОС», «ОВ», «МС»; ножі «ОС», «МС», «ОВ»; посуд різної ємкості «ОС», «ОВ», «МС»; сита, каструлі, шумівка, друшляк, столовий посуд, посуд для відпуску.

Методичне забезпечення: інструкція з охорони праці та т/б під час роботи з електрообладнанням; навчальний посібник «Українська кухня» В.І Доцяк; Збірник рецептур; роздатковий матеріал (технологічні картки) .

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Охорона праці» , «Гігієна та санітарія», «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування на ПГХ».

Страви: Картопля смажена (з вареної), Картопля смажена (з сирі) у фритюрі, цибуля фрі, картопля «пай», деруни смажені.

Сировина: продукти згідно технологічних карт.

Хід уроку

I. Організаційна частина (5хв.)

- 1.1. Перевірка здобувачів освіти згідно зі списком
- 1.2. Перевірка зовнішнього вигляду здобувачів освіти та готовності до уроку;
- 1.3. Перевірити наявність продуктів для проведення уроку виробничого навчання
- 1.4. Перевірка технологічних карток та зошитів.

II. Вступний інструктаж (40хв)

2.1. Повідомлення теми та мети уроку;

Вивчення нової теми програми: «Приготування страв і гарнірів з овочів».

Тема уроку: «Приготування страв і гарнірів зі смажених овочів».

Мета: навчитись готувати страви та гарніри зі смажених овочів, дотримуючись правил технологічного процесу, а також оформлювати та відпускати готові страви.

2.2. Актуалізація опорних знань учнів:

Усне опитування здобувачів освіти, по попередніх уроках з в/н та з «Технології приготування їжі з основами товарознавства».

1. В якому цеху обробляють овочі?

Обробка овочів відбувається в овочевому цеху.

2. Яке обладнання, посуд та інвентар повинні бути в овочевому цеху?

В овочевому цеху повинне бути таке обладнання: мийні ванни, столи для доочищення, виробничі столи, стіл з витяжною шафою для обробки цибулі, картоплечистка, овочерізка, підтоварник, контейнери для сировини;

Посуд повинен бути промаркований, різної ємкості, промарковані обробні дошки, ножі кухарської трійки, ножі, виїмки, інструменти для фігурного нарізування.

3. Пригадаймо, як організувати робоче місце в овочевому цеху?

На робочих місцях використовують інвентар, пристрої, тару такі самі, як і в овочевих цехах великої потужності. Для доочищення картоплі після механічного очищення використовують спеціальний стіл, в стільниці якого зроблено поглиблення для короткочасного зберігання очищеної картоплі у воді, і отвори з жолобками для відходів. Під отворами встановлюють тару відповідно до відходів.

На виробничому столі перед працівником розміщують обробну дошку з маркуванням ОС, зліва – тару з очищеними овочами, справа – середній ніж кухарської трійки, інші ножі, виїмки і інструменти для фігурного нарізування овочів, тару для нарізаних овочів.

4. На які групи поділяються овочі?

Овочі поділяють на дві групи: вегетативні та плодові.

5. Дати характеристику кожній групі овочів.

До вегетативних овочів належать такі підгрупи:

- **бульбоплоди** – картопля, батат, топінамбур;
- **коренеплоди** – морква, буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, петрушка, селера, пастернак, хрін;

- **капустяні** – капуста білоголова , червоноголова , савойська , цвітна,брюсельська , кольрабі , пекінська.
- цибулеві**– цибуля ріпчаста , зелена , порей , батун , часник.
- **салатно-шпинатні** – салат,шпинат ,квасок.
- **десертні** – ревінь, спаржа, артишок.
- **пряні** – кріп , естрагон , васильки, майоран , чабер.

До **плодових** овочів належать:

- **Гарбузові** – огірки, гарбузи, кабачки, патисони, кавуни, дині.
- **Томатні** – томати, баклажани, стручковий перець.
- **Бобові** - горох, квасоля,боби.
- **Зернові** – цукрова кукурудза.

6. З яких операцій складається технологічний процес обробки овочів?

Технологічний процес обробки овочів складається з таких послідовних операцій:

1.Сортування і калібрування

2.Миття

3.Обчищення

1. Доочищення

2. Промивання

3. Нарізування

7. Чим цінні овочі?

Овочі - основне джерело вітаміну С, каротину, вітамінів груп К і В а також мінеральних речовин, зокрема солей калію ,кальцію ,натрію ,фосфору , заліза;вуглеводів.

В овочах також містяться ефірні олії, барвники, азотисті речовини,органічні кислоти,глікозиди.

8. Які види теплової обробки можна застосувати, щоб приготувати страви з овочів?

Існують такі види теплової обробки овочів:

1.Припускання.

- 2.Варіння.
- 3.Смаження.
- 4.Тушкування.
- 5.Запікання.

III. Сприйняття та засвоєння навчального матеріалу (пояснення нового матеріалу і демонстрація прийомів виконання вправ);

Пояснення нового матеріалу:

З «Технології приготування їжі з основами товарознавства» ви знаєте, що овочі дуже важливі і життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення. Деякі овочі містять бактерицидні речовини – фітонциди, які знищують хвороботворні мікроби.

Наша українська кухня багата стравами з картоплі і різноманітних овочів. Картоплю і донині називають другим хлібом. Її варять, смажать, припускають, запікають, фарширують, тушкують і подають як самостійну страву, так і як гарнір до страв з м'яса, птиці або риби.

Їжа повинна бути різноманітною, збуджувати апетит і приносити людині задоволення. Важлива роль у цьому належить гарнірам, їх оформленню та якісному приготуванню.

Гарніри можуть бути як простими так і комбінованими. Комбінування різних продуктів дає змогу компенсувати недоліки одних перевагами інших і відповідно – кращому засвоєнню їжі.

Для смаження використовують як сирі овочі, так і попередньо зварені. Овочі смажать двома способами – основним (у невеликій кількості жиру) і у фритюрі (у великій кількості жиру). Перед смаженням овочі нарізають різними способами.

Демонстрація прийомів виконання вправ.

Перед вами представлені різні способи нарізки овочів, з яких можна приготувати смажені страви і гарніри.



(Показати і розказати про кожен вид нарізки)

Соломка 4-5 см., 0,2х0,2см; для смаження у фритюрі.

Брусочки 3-4см. 0,2х0,2см, для смаження у фритюрі

і основним способом, для приготування борщів.



Кубики великі: 2,0-2,5см; для приготування юшок, для тушкування. Середні: 1,0-1,5см; для тушкування. Дрібні: 0,3-0,5см; варену для салатів, гарнірів до холодних страв.



Часточки Нарізають на 4-6 частин; для перших страв, тушкування, смаження.

Скибочки Великі 2,5-3,0см, 0,2-0,3см; для смаження, запікання. Середні 1,0-1,5см, 0,2-0,3см; для запікання, для салатів.



Для

приготування різних страв
використовуються різні способи

смаження:

- Основний;
- У фритюрі;
- Без жиру;
- У жаровій шафі;
- На відкритому вогні;

Демонстрація виконання робіт по приготуванню страв зі смажених овочів.

Картопля фрі

Сиру картоплю сортують, калібрують, миють, чистять, доочищають і промивають. Підготовлену картоплю нарізають кубиками, брусочками, часточками, скибочками, соломкою, стружкою або спіральками (в нашому випадку фігурними брусочками) (додаток № 6а,б) промивають у холодній воді і добре обсушують (за допомогою паперових рушничків). Фритюрницю

наповнюють жиром наполовину , нагрівають до температури 180 С і обережно закладають підготовлену картоплю. Смажать від 2 до 8 хв.(в залежності від форми нарізки картоплі) Після смаження картоплю виймають шумівкою, кладуть у друшляк для стікання жиру, посипають дрібною сіллю і струшують. Картоплю, нарізану кубиками, брусочками, часточками або скибочками називають картопля фрі, а нарізану соломкою – пай. Подають картоплю фрі на розігрітій до 40С тарілці для других страв і окремо подають сметану або соус. (Також можна посипати мілко подрібненою зеленню петрушки чи кропу.) Картоплю пай найчастіше використовують як гарнір до страв з філе курки і дичини. Її кладуть на тарілку, застелену паперовою серветкою, посипаючи зеленню.

Картопля смажена (з вареної)

Сиру картоплю сортують, калібрують, ретельно миють щітками, промивають і варять до напівготовності. Потім охолоджують і обчищають. Підготовлену відварену і нарізану кружальцями або скибочками (в нашому випадку скибочками) картоплю кладуть на попередньо розігріту до температури 140-150 С сковорідку з жиром шаром не більш, ніж 3-5 см і смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки (обережно перевертаючи, щоб збереглася форма), при необхідності доводять до готовності у жаровій шафі. Подають картоплю порціями на розігрітій до 40С тарілці для других страв, поливаючи розтопленим маслом чи маргарином або сметаною і посипаючи мілко подрібненою зеленою цибулею.

Цибуля фрі

Ріпчасту цибулю миють від бруду і очищують. Очищену цибулю промивають у холодній воді. Нарізають на кружальця 0,2 см завтовшки, які розділяють на кільця. Ретельно обкачують у борошні і струшують. Також цибулю можна смажити в клярі (в суміші яєць, борошна і молока). Смажать у фритюрі при температурі 180-190 С 3-5 хв. до утворення золотистої

скоринки. Смажену цибулю виймають шумівкою, кладуть у друшляк, дають стекти

лишньому жиру, не солять. Подають як гарнір до м'яса смаженого або домашньої ковбаси.

Деруни

Для приготування дерунної маси неочищену сиру, відсортовану картоплю. Ретельно миють від бруду, очищають, промивають, зважують картоплю. Натирають на мілкій тертці і зціджують сік. Потім додають пшеничне борошно, яйця, сіль і перець. Всі продукти з'єднують і ретельно перемішують і зважують масу. З підготовленої дерунної маси смажать основним способом на маргарині, викладаючи ложкою, млинчики круглої форми товщиною не більше 0,5 см. Подають зі сметаною.

Оладки з кабачків

Молоді кабачки миють від бруду. Обережно очищують і промивають. Відділяють від насіння. Підготовлені кабачки нарізують шматочками. Пропускають через м'ясорубку або протиральну машину. Додають просіяне борошно, оброблені яйця, сіль, цукор і соду. З'єднавши всі продукти, масу добре перемішують. Підготовлену масу викладають ложкою на розігріту до 140-150°C сковорідку з жиром, надаючи виробам круглої форми і смажать основним способом з обох боків. Перед подаванням оладки поливають вершковим маслом або маргарином чи сметаною. Подають на розігрітій до 40°C тарілці для других страв.

Зрази картопляні

Обчистити картоплю, закласти в підсолону киплячу воду. Варити до готовності, воду злити. Картоплю обсушити 1-2 хв. при закритій кришці, охолодити до 50°C, протерти та з'єднати з яйцями, сіллю. З маси вологими руками зробити кружальця по 2 шт., зверху покласти фарш. Сформувати в вигляді цеглинки з овальними краями та запанірувати в сухарях або борошні. Смажити основним способом.

Вимоги до якості:

Форма: відповідна формам нарізки, а для дерунів – кругла .

Консистенція: м'яка, скоринка хрумка.

Смак і запах: відповідний закладеним овочам, характерний при смаженні.

Колір: від жовтуватого-золотистого до світло-коричневого.

IV. Видача завдань учням;

На минулому уроці вам були роздані страви, відповідно по бригадам.

1 бригада – «Картопля смажена у фритюрі »

2 бригада – «Деруни »

3 бригада – «Оладки з кабачків»

4 бригада – «Зрази картопляні»

5 бригада – «Цибуля фрі»

6 бригада – «Картопля смажена (з вареної)»

Пам'ятайте, що для того, щоб якісно та смачно приготувати страву перш за все необхідно:

1. Знати технологію приготування;
2. Вміти робити розрахунок сировини;
3. Дотримуватись норм закладання продуктів і послідовності технологічного процесу;
4. Використовувати якісні продукти, правильно їх обробляти і нарізати;
5. Правильно організувати робоче місце;
6. Дотримуватись правил з техніки безпеки.
7. Працювати охайно, готувати з бажанням і любов'ю;

V. Інструктаж по техніці безпеки;

Цільові обходи майстром в/н робочих місць здобувачів освіти з метою надання допомоги та контролю виконання всіх операцій технологічного процесу.

Дії учнів:	Дії майстра в/н:
1. Учні підбирають інвентар, посуд, інструмент та організовують робочі місця, для виконання завдання.	1. Перевіряє розміщення учнів на робочих місцях, правильність організації робочого місця, якщо необхідно надає допомогу.
2. Під час роботи дотримуються правил охорони праці, санітарії та гігієни.	2. Контролює дотримання правил охорони праці, санітарії та гігієни під час виконання завдань учнями.
3. Учні працюють з електричним обладнанням та вагами.	3. Перевіряє правильність експлуатації електрообладнання з дотриманням вимог безпеки праці.
4. Організують робоче місце для обробки та нарізання овочів.	4. Контролює дії учнів під час організації робочого місця
5. Відпрацьовують прийоми по: • Обробці овочів • Нарізанню овочів; • Приготуванню смажених страв та гарнірів з овочів	Увага майстра в/н фіксується на роботі кожного учня, особливо на діяльності слабших. Майстер допомагає учневі самому знайти допущену помилку і відшукати шляхи її виправлення.
5. Прибирають робочі місця.	4. Контролює прибирання робочих місць.

Правила техніки безпеки при експлуатації фритюрниці

- 1) Працюють на гумових килимках;
- 2) Перевіряють зовнішній огляд обладнання;
- 3) Перевіряють санітарний стан поверхні чаші;
- 4) Загружають тільки сухі продукти;
- 5) Перевіряють ручку повороту чаші без продуктів;
- 6) Перевіряють заземлення, занулення;
- 7) Достають продукти тільки після виключення машини;
- 8) В кінці миють, протирають, змащують жиром;
- 9) Не залишають включене обладнання;
- 10) При поломці вішають табличку «Машина не працює».

Правила техніки безпеки при експлуатації електричних плит:

- 1) Повинна бути рівна жарова поверхня;
- 2) Зазор між конфорками 2,5-4 мм;
- 3) По периметру плити повинна бути бортова поверхня;
- 4) Ручки і вимикачі повинні бути ізольовані;
- 5) Двері в жарові шафі щільно закриватися;
- 6) Не допускають виливу рідини на конфорки;
- 7) Використовують посуд з рівним дном;
- 8) Працюють на гумових килимках;
- 9) Не залишають включену машину;
- 10) При поломці вішають табличку «Машина не працює».

Правила техніки безпеки при роботі з ріжучими інструментами.

- 1) Дотримуйтесь максимальної обережності;
- 2) Картоплю чистять жолобковим ножом, рибу - рибочисткою, м'ясо штовхають в м'ясорубку спеціальним штовхачем;
- 3) Передають ножі і виделки тільки ручкою вперед;

4) Нарізання хліба, гастрономічних продуктів, овочів іт.д. виконують на маркованих дошках, дотримуючись правил:

- ✓ Пальці лівої руки повністю зігнуті;
- ✓ Правою рукою повністю захвачують ручку ножа;
- ✓ Пальці знаходяться на певній відстані від ножа;

5) Обережно працюють з ручними тертушками:

- ✓ Продукти міцно утримують;
- ✓ Не обробляють маленьких частин;



VI. Заклучний інструктаж

Заклучний інструктаж проводиться з метою підведення підсумків роботи учнів на робочих місцях.

1. Підведення підсумків роботи бригад і ступінь досягнення поставленої мети на уроці.
2. Розбір позитивних та негативних сторін роботи кожного здобувача освіти.
3. Обговорення помилок які допущені при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження.
4. Висловлення думки здобувачами освіти, щодо уроку та його результати.
5. Повідомлення домашнього завдання: виконувати вправи по нарізці овочів та приготуванню смажених страв з овочів.



Технологічна картка
«Картопля смажена у фритюрі»

В. С. Доцяк «Українська кухня», «ОРІАНА НОВА», 1998, ст. 275

№ п/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
		брутто	нетто
1	Картопля	533	400
2	Кулінарний жир	32	32
3	Маса смаженої картоплі	-	200
4	Маргарин столовий або масловершкове	10	10
5	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 в киплячий жир і смажать до готовності 8-10 хв. Смажену картоплю відкидають на друшляк для стікання жиру і посипають мілкою сіллю.

Правила подачі

Перед подачею картоплю поливають розтопленим маргарином або маслом.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – картопля нарізана на брусочки, смажена 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.



Технологічна картка

«Картопля смажена (з відварної)»

В. С. Доцяк «Українська кухня», «ОРІАНА НОВА», 1998, ст. 275

№п/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
		брутто	нетто
1.	Картопля	413	301*
2.	Кулінарний жир	24	24
	Маса смаженої картоплі	-	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

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

Смажити картоплю можна і на вершковому маслі.

Правила подачі

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.



Технологічна картка

«Деруни»

В. С. Доцяк «Українська кухня», «ОРІАНА НОВА», 1998, ст. 277

№п/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	
		брутто	нетто
1.	Картопля	400	300
2.	Борошно пшеничне	5	5
	Маса н/ф	-	300
4.	Олія	10	10
5.	Сіль	3	3

	Маса смажених дерунів	-	240
6.	Сметана	40	40
7.	або масло вершкове	10	10
	Вихід: з сметаною	-	280
	з маслом	-	250

Технологія приготування

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

Правила подачі

Деруни подають з маслом або сметаною.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – деруни з румяною, підсмаженою кірочкою на поверхні, викладені на тарілку, политі маслом або сметаною.

Смак і запах – приємний; аромат смаженої картоплі і сметани.

Колір – кірочка на поверхні від золотистого до світло-коричневого.

Консистенція – пориста, м'яка.

«Деруни»



Технологічна картка

«Зрази картопляні»

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів 2015 р. ст.139

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г
----------------	---------------------------------

	брутто	нетто
Картопля	241	181
Яйця	1/10шт.	4
Маса картопляна	-	180
Гриби сушені білі	-	10
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	-	-
Маргарин столовий	5	5
Яйця	1/2шт	20
Сіль	3	3
Маса фаршу	-	40
Сухарі або борошно	12	12
Маса н/ф	-	225
Кулінарний жир	10	10
Маса смажених зраз	-	200
Маргарин або масло вершкове	10	10
Соус № 848, 868, 863	-	75
або сметана	-	20
Вихід : з жиром	-	210
з соусом		275
з сметаною	-	220

Технологія приготування

Зварену гарячу картоплю підсушують, протирають, додають маргарин або вершкове масло, охолоджують до 50С, додають яйця, масу перемішують. Формують кружальця по 2 шт. на порцію, на середину яких викладають фарш і з'єднують їх краї, так, щоб фарш був в середині виробу. Потім вироби панірують в сухарях або борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями і обсмажують з обох сторін.

Правила подачі

Перед подаванням кладуть на тарілку або порціонне блюдо, подають з сметаною або соусом.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд – зрази овальної форми з тупими кінцями, на поверхні підсмажена кірочка, викладені на тарілку, политі маслом або соусом, прикрашені зеленню.

Смак і запах – характерний для запеченої картоплі з фаршем, з ароматом соусу або сметани, в міру солений.

Колір – кірочка від золотистого до світло - коричневого, на розрізі колір картопляної маси від білого до світло – кремового.

Консистенція – оболонка пориста, не тягуча, однорідна, фарш соковитий.



Технологічна картка

«Цибуля фрі»

В. С. Доцяк «Українська кухня», «ОРІАНА НОВА», 1998, ст. 276

№ П/П	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
		брутто	нетто
1	Цибуля	550	500
2	Кулінарний жир	250	250
3	Маса смаженої цибулі	-	200
4	Борошно	10	10
5	Вихід		210

Технологія приготування

Ріпчасту цибулю нарізати кільцями, обкачати в борошні і смажити у фритюрі 3—5 хв до утворення золотистої кірочки. Смажену цибулю вийняти шумівкою, дати стекти жиру, не солити. Обсмажування — 66 %.

Правила подачі

Подати як гарнір до біфштекса, смаженої печінки, домашньої ковбаси.

Вимоги до якості

Цибуля повинна бути однаково підсмажена з усіх сторін, мати золотистий колір .



Технологічна картка
«Оладки з кабачків»
 Рецепт № 1.177

(Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів 2003 р)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Кабачки	200	160
Борошно пшеничне	40	40
Яйця	2/5 шт	16
Цукор	5	5
Сода	0,1	0,1
Маргарин	11	11
Маса готових оладок	-	200
Сметана	30	30
Вихід	-	230

Технологія приготування

Кабачки миють, обчищають від шкірочки і насіння, натирають на тертці з дрібними отворами. Яйця обробляють, випускають в посуд. До натертих кабачків додають борошно, яйця, цукор, соду, сіль і перемішують. З підготовленої маси ложкою викладають оладки на гарячу сковороду й смажать з обох боків.

Правила подавання

Подають оладки з кабачків в підігрітій столовій мілкій тарілці. Подають зі сметаною. Температура подавання – 65⁰С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - оладки овально - приплюснutoї форми, без тріщин.

Смак і запах - в міру солоні, з присмаком сметани

Колір – золотистий .

Консистенція- м'яка, соковита.

«Оладки з кабачків»



Тести з теми «Приготування страв і гарнірів з овочів»

Ірівень

1. З якого набору продуктів готують страву «цвітна капуста смажена»?

- а) капуста свіжа, молоко, маргарин, яйця, сухарі;
- б) капуста цвітна, олія, яйце, сухарі;
- в) капуста цвітна, молоко, яйця, олія, борошно, сметана.

2. При відпуску картоплю поливають:

- а) розтопленим вершковим маслом або сметаною;
- б) розтопленим вершковим маслом або сметаною, або соусом;
- в) розтопленим вершковим маслом або вершками.

3. До якої температури нагрівають сковороду під час смаження овочів у невеликій кількості жиру?

- а) до 140 - 150°C;
- б) до 150 - 160°C;
- в) до 160 - 170°C.

4. До якої температури нагрівають жир перед смаженням картоплі у фритюрі?

- а) до 175 - 180°C;
- б) до 180 - 200°C;
- в) до 200 - 220°C.

5. Яке співвідношення жиру і продукту для смаження у фритюрі?

- а) на 1 кг продукту беруть 4 - 6 кг жиру;
- б) на 1 кг продукту беруть 3 - 4 кг жиру;
- в) на 1 кг продукту беруть 2 - 5 кг жиру.

6. Скільки жиру беруть для смаження овочів основним способом?

- а) 10 - 15 % від маси овочів;
- б) 5 - 10 % від маси овочів;
- в) 15 - 20 % від маси овочів.

7. Коли солять картоплю смажену основним способом з сирії?

- а) на початку смаження;
- б) після утворення рум'яної кірочки;
- в) після смаження.

8. Які втрати картоплі нарізаної соломкою під час смаження у фритюрі?

- а) 31%;
- б) 50%;
- в) 60%.

9. З якою метою помідори перед смаженням обшпарюють?

- а) щоб не витікав сік;
- б) щоб зняти шкірочку;
- в) щоб видалити гіркоту.

10. Які продукти необхідні для приготування кабачків смажених?

- а) кабачки, яйця, сіль, жир;
- б) кабачки, сіль, вершкове масло, сухарі;
- в) кабачки, сіль, борошно, жир.

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 сирії

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

При відпуску картоплю поливають розтопленим 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. Заповнити таблицю

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

Рівень IV.

Опишіть технологічний процес приготування оладків з кабачків.

**Критерії оцінювання рівня знань учнів по темі
«Приготування страв і гарнірів 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	10	1	10
Завдання 2-го рівня	5	2	10
Завдання 3-го рівня	2	3	6
Завдання 4-го рівня	1	5	5
Всього			31

Висновок

При розробці уроку з виробничого навчання професії кухара III розряду, досягнуто хороший рівень засвоєння теми уроку, внаслідок поєднання теорії та практики з приготування страв із овочів.

У методичній розробці використано інтерактивні методи навчання, за допомогою яких буде досягнута висока активність всіх учнів на уроці та розвиток аналітичного, логічного і критичного мислення при вирішенні виробничих ситуацій.

Здобувачі освіти дотримувались: правил технологічного процесу при приготуванні страв та гарнірів зі смажених овочів, оцінювалась їх якість; оформлювали та відпускали готові страви; правилам безпеки праці, гігієни та санітарії.

Проведення виробничих робіт з здобувачами освіти дало позитивні результати у засвоєнні теоретичного курсу, дозволило здобути більше практичних навичок, сприяло кращому розумінню та запам'ятовуванню технологічних процесів кулінарії.

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

Використана література

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. Москва. 1982р.
2. В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів. Оріяна Нова. 1998р.
3. Л.І. Винокурова «Основи охорони праці» Київ. 2001р.
4. Г.І. Шуило, Навчальний посібник «Технологія приготування їжі». Ужгород. 2003р.
5. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовечко, Ж.М.Смернова «Кулінарія». Київ. Вища школа. 1994р.
6. Л.І. Антонець, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». Київ. 2003р.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів 2003 р
8. Інтернет ресурс <https://naurok.com.ua/metodichna-rozrobka-uroku-virobnichogo-navchannya-smazheni-ovochi-223085.html>
9. Інтернет ресурс <https://vseosvita.ua/library/metodicna-rozrobka-uroku-virobnicogo-navcanna-smazeni-ovoci-415657.html>

Приготування страв і гарнірів із смажених овочів [Текст]: для здобувачів освіти І курсу професії «Кухар» денної форми навчання/ уклад. Т.М.Хомич – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2022 р. – 33 с.

Комп'ютерний набір і верстка : Т.М.Хомич

Редактор: Т.М.Хомич

Підп. до друку _____ 2022 р. Формат А4.

Папір офіс. Гарн.Таймс. Умов.друк.арк. 10,5

Обл – вид.арк. 3,4. Тираж 15 прим.