**План уроку**

**виробничого навчання**

|  |  |
| --- | --- |
| **IMG_2050_1** | **Тема розділу:** Приготування страв та гарнірів з круп, бобових і макаронних виробів.  **Тема уроку:** Приготування гарнірів та страв з макаронних виробів. |

**Мета уроку***:* навчити учнів правильних прийомів при приготуванні страв а гарнірів з макаронних виробів;

- навчити учнів правильних прийомів подачі страв;

- виховувати в учнів почуття відповідальності за приготовлені страви;

- звернути увагу на раціональне використання сировини, електроенергії, бережливе ставлення до обладнання.

**Матеріально - технічне забезпечення:**

*Обладнання:* електроплита, жарова шафа, настільні циферблатні ваги, виробничі столи, міксер, мийні ванни.

*Посуд та інвентар:*емальовані каструлі, емальовані миски, копистка, шумівка, сито, форми для випікання напівфабрикату.

*Сировина :*згідно технологічних карт:

**Методичне забезпечення**: збірник рецептур, технологічні карти, інструкційні карти, ілюстрації, натуральні зразки.

**Міжпредметні зв’язки:**

Технологія приготування їжі: «Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів».

Обладнання : «Електричне обладнання», «Механічне обладнання».

Фізіологія та санітарія: «Особиста гігієна працівника громадського харчування», «Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари».

Товарознавство: «Макаронні вироби».

**Структура уроку**

**Організаційна частина**

- Перевірка учнів згідно зі списком.

- Перевірка санітарного одягу; дотримання правил особистої гігієни.

- Перевірка наявності технологічних карт.

**Вступний інструктаж**

Ознайомлення з темою та метою заняття.

**Тема уроку** Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів.

**Мета уроку***:* навчити учнів правильних прийомів при приготуванні страв та гарнірів з макаронних виробів;

- навчити учнів правильних прийомів подачі страв;

- виховувати у учнів почуття відповідальності за приготовлені страви;

- звернути увагу на раціональне використання сировини, електроенергії, бережливе ставлення до обладнання.

**Актуалізація опорних знань**

*1. Пригадайте, що ви готували на минулому уроці?*

На минулому уроці ми готували страви з бобових.

*2. Що ми можемо віднести до бобових?*

|  |  |
| --- | --- |
| DSC02524  DSC02522 | До бобових належать горох зелений, горошок висушений, квасоля, сочевиця, соя. |
|  |  |

3. Я*к підготувати бобові до використання?*

|  |  |
| --- | --- |
| DSC02520 | Перед варінням бобові перебирають, видаляють домішки, пошкоджені зерна і промивають 2-3 рази теплою водою. Потім замочують у холодній воді на 5-8 год. (на 1 кг бобових потрібно 2 л. води). |

*4.* *Які ви знаєте правила варіння бобових*?

\*Підготовлені бобові заливають перевареною холодною водою і варять при слабкому кипінні з закритою кришкою.

\* У разі википання рідини при варінні бобових підливають гарячу кип’ячену воду, оскільки холодна вода затримує процес їх розварювання.

\* Для поліпшення смаку бобових при варінні можна додати коріння петрушки, селери, моркву, нарізані дрібними кубиками.

\* Після того як бобові стали м’якими, додають сіль і залишають їх на 15-20 хв. у відварі, який потім зливають.

*5. Яка технологія приготування квасолі по - домашньому?*

|  |  |
| --- | --- |
| DSC02650 | М’ясосвинини або яловичини нарізують кубиками, обсмажують з цибулею. Попередньо замочену квасолю варять, огірки солоні зачищають від шкірочки, нарізають кубиком і припускають. Окремо готують соус червоний основний. |

М’ясо смажать з цибулею, заливають невеликою кількістю соусу і тушкують до розм’якшення м’яса. Потім додають варену квасолю, припущені огірки, решту соусу і тушкують ще 10-15хв. Готову страву заправляють часником.

*6. Яка технологія приготування горохлянки?*

Горох варять у воді до напівготовності, потім заливають молоком і варять до готовності. Наприкінці варіння вводять манну крупу тонкою цівкою, помішують, додають цукор і сіль. Масу охолоджують до температури 50-60ºС, додають сир, сирі яйця, половину норми вершкового масла і добре перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений жиром і посипаний сухарями лист шаром 4 см, поверхню розрівнюють, збризкують жиром і запікають у жаровій шафі.

**Пояснення нового матеріалу**

Ми коротенько пригадали, що вивчали на минулому уроці, а тепер повернемося до сьогоднішнього уроку – «*Приготування страв та гарнірів з макаронних виробів».*

1. З *уроків товарознавства згадайте, які види макаронних виробів ви знаєте?*

Макаронні вироби бувають такі:

**-** трубчасті (макарони, ріжки, пір’я);

- ниткоподібні (вермішель);

- стрічкоподібні (локшина);

- фігурні (ракушки, зірочки, та інші).

3. Я*к підготувати макаронні вироби до використання?*

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_2038_1 | Макаронні вироби перед варінням перебирають, видаляють стороні домішки, довгі вироби розламують, на частини 10 см завдовжки. Дрібні вироби просіюють. |

*4. Які ви знаєте способи варіння макаронних виробів*?

Макаронні вироби варять двома способами:

*1 спосіб* - зливний.

*2 спосіб* – не зливний.

*5. Яка технологія приготування макаронних виробів зливним способом?*

Підготовлені макарони, локшину, вермішель або інші макаронні вироби кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності. Така кількість рідини необхідна, оскільки після засипання макаронних виробів вода охолоджується і поки вона нагрівається макарони розпушуються, а їхній зовнішній вигляд і консистенція погіршуються. Тому чим більше співвідношення води і макаронних виробів, тим швидше закипає вода після засипання макаронів, тим вищою буде якість готового виробу. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20-30хв, локшину - 20-25 хв., вермішель 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром і перемішують дерев'яною мішалкою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки, прогрівають в жаровій шафі.

*6. Чому макаронні вироби під час варіння збільшуються в об’ємі?*

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі в 2—3 рази за рахунок поглинання води клейстеризованим крохмалем. Таке збільшення називається приварком.

*7. Назвіть правила подачі макаронних виробів, приготовлених зливним способом.*

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_2049_1 | Макарони відварені подають як самостійну страву з жиром, з овочами, кисломолочним сиром, квасолею і підсмаженою з томатним пюре цибулею, маком, грибами. |

*8. Чи можна використовувати відвари з макаронних виробів?*

Відвари з макаронних виробів використовують для приготування супів і соусів.

9*. Як приготувати макаронні вироби не зливним способом ?*

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_2043_1 | У киплячу підсолену воду (на 1 кг – 2,2 – 3 л води), засипають макаронні вироби і варять до загусання, поміщуючи. Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні. Приварок становить 200-300%. |

*10. Де використовуються макарони, приготовлені не зливним способом?*

Приготовлені макарони не зливним способом використовуються для приготування запечених страв.

*11. Яка технологія приготування макаронів відварних з жиром або з жиром і сметаною?*

|  |  |
| --- | --- |
| mhtml:http://ito.vspu.net/SAIT/inst_kaf/kafedru/matem_fizuka_tex_osv/www/Prakt_IT/PIDSUMOK/ped_prakt_2011-2012/Makoceba_123/kuhar/metod_rozrobku/metod_10_11/Кондратюк.mht!../../NEK/TPY/Urok/Tema9/mal/kr_bob_mak/mak_otvar.gif | Макарони або локшину зварити зливним способом, заправити вершковим маслом або маргарином.  Подати як гарнір або як самостійну страву. При подаванні покласти на порційну тарілку, заправити жиром або полити сметаною. |

*12. Яка технологія приготування макаронів з твердим сиром?*

|  |  |
| --- | --- |
| IMG_2050_1 | Макарони варять зливним способом, заправляють вершковим маслом або маргарином, додають тертий сир, перемішують і одразу подають. |

*13. Які вимоги до якості страв і гарнірів з макаронних виробів?*

Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму. Колір відварних макаронів білий. Смак і запах, властиві макаронним виробам, без запаху затхлості.

*14. Який термін реалізації страв і гарнірів з макаронних виробів?*

Страви з макаронних виробів реалізують протягом 2 годин після їх приготування.

**Демонстрація виконання елементів технологічного процесу приготування страв та гарнірів з макаронних виробів.**

***Майстер показує учням:***

1. Організацію робочого місця.

2. Підготовку макаронів до використання.

3. Варіння макаронів не зливним способом.

4. Приготування макаронів зливним способом.

5. Правила подачі.

6. Прибирання робочого місця.

**Закріплення вивченого матеріалу**

1. Я*к підготувати макаронні вироби до використання?*

Макаронні вироби перед варінням перебирають, видаляють сторонні домішки довгі вироби розламують на частини 10 см завдовжки. Дрібні вироби просіюють.

*2. Які ви знаєте способи варіння макаронних виробів*?

Макаронні вироби варять двома способами:

*1 спосіб* - зливний.

*2 спосіб* – не зливний.

3*. Як приготувати макаронні вироби не зливним способом?*

У киплячу підсолену воду (на 1 кг – 2,2 – 3 л води) засипають макаронні вироби і варять до загусання, поміщуючи. Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні. Приварок становить 200-300%.

*4. Технологія приготування макаронів з твердим сиром?*

Макарони варять зливним способом, заправляють вершковим маслом або маргарином, додають тертий сир, перемішують і одразу подають.

**Узагальнення підсумків опитування:**

- виставлення та коментування попередніх оцінок.

**Розміщення учнів на робочих місцях.** **Нагадування про правила охорони праці, ТБ, санітарії та гігієни. Оголошення про критерії оцінювання роботи на уроці.**

**Видача завдань:** згідно інструкційно-технологічної карти:

І бригада – готує макарони не зливні.

ІІ бригада - готує макарони відварні з твердим сиром.

ІІІ бригада - готує макарони відварні з жиром.

**Самостійна робота учнів** **та** **поточний інструктаж**

Для того, щоб виконати поставлене завдання учні:

1. Організовують робочі місця.

2. Готують макарони до використання.

3. Варять макарони не зливним способом.

4. Варять макарони зливним способом.

5. Подають готові страви згідно вимог.

6. Прибирають робочі місця.

**Під час виконання вправ учнями проводяться цільові обходи майстром:**

*Перший обхід -* перевірити стан робочих місць.

*Другий обхід –* перевірити правильність трудових прийомів.

*Третій обхід –* перевірити правильність виконання технічних умов у роботі.

*Четвертий обхід -* перевірити правильність введення міжопераційного контролю.

*П'ятий обхід -* зосередити увагу на роботі слабких учнів.

**Поточний інструктаж.**

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

*Додатковий інструктаж.*

У разі колективної помилки майстер призупиняє роботу учнів і проводить додатковий інструктаж, показує технологічну послідовність окремих операцій при приготуванні страв та гарнірів з макаронних виробів.

**Заключний інструктаж.**

1. Провести бракераж страв.

2. Розбирання видів браку і методи їх усунення.

3. Оголошення та аргументація оцінок.

4. Повідомлення домашнього завдання.

5. Прибирання робочих місць.