

Ми вірим в Україну – її відроджувать почнем!



КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ТРАНСПОРТУ

**План-конспект уроку
виробничого навчання на тему:
Приготування смажених яєць, вимоги до якості,
відпуск.**

**Підготувала
майстер
виробничого навчання
Руденко В.О.**

КИЇВ 2020

Тема: Приготування смажених яєць, вимоги до якості, відпуск.

Мета: набути практичних навичок з приготування смажених яєць, працювати із збірником рецептур, проводити взаємозаміну продуктів та показати рівень засвоєння знань, вмінь і навичок з вищеназваної теми; навчитись:

- дотримуватись санітарно-гігієнічних правил по обробці яєць;
- правильно розраховувати сировину для заданої кількості страв;
- правильно та послідовно підбирати інструмент, інвентар, посуд для страв із смажених яєць;
- правильно організовувати робоче місце;
- дотримуватись правил ведення технологічного процесу з приготування смажених яєць;
- дотримуватись правил охорони праці, правил санітарії та особистої гігієни під час смаження яєць;
- робити бракераж готової продукції;
- економно використовувати сировину, воду, електроенергію, час;

розвивати професійні здібності, здатність до осмислення та аналізу отриманих результатів; прищеплювати любов до обраної професії; виховувати відповідальність за якість виготовленої продукції, культуру праці; пробуджувати допитливість, бажання взаємодопомоги; тримати задоволення від успішної колективної роботи.

Тип уроку: застосування знань та формування вмінь та навичок.

Методи проведення: інформаційні, пояснювально-ілюстративні, пояснювально-демонстраційні.

Комплексно-методичне забезпечення: план уроку виробничого навчання, індивідуальний пакет навчального матеріалу, картки-завдання, критерії оцінювання, технологічні схеми приготування страв; картки з охорони праці та безпеки життєдіяльності при роботі у гарячому цеху; картка з санітарії та особистої гігієни;

Технічні засоби: ноутбук, плазмовий екран, слайди.

Натуральні зразки: яйця столові, яйця дієтичні, яйця перепелині, сало шпик, цибуля ріпка, твердий сир, м'ясні гастрономічні вироби (шинка, окіст варено-копчений, грудинка варено-копчена, шампінйони смажені з цибулею, свіжі помідори)

Інвентар: лопатка, обробна дошка, ємкості з продуктами та спеціями, середній ніж легкої кухарської трійки.

Устаткування: електричні плити.

Обладнання: виробничі столи.

Кухонний посуд:сковорідки різної ємкості.

Столовий посуд: мілка столова тарілка, закусочна тарілка, порційні сковорідки.

Міжпредметні зв'язки:

1. **Технологія приготування їжі з основами товарознавства.** Теми: «Страви з яєць».
2. **Устаткування підприємств харчування.** Теми «Устаткування для варіння їжі».
3. **Облік, калькуляція і звітність.** Тема «Розрахунок компонентів на задану кількість порцій».
4. **Організація виробництва та обслуговування.** Теми «Кваліфікаційна характеристика кухаря 3 розряду», «Організація робочих місць соусного відділення гарячого цеху», «Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів ресторанного господарства».
5. **Гігієна та санітарія виробництва.** Теми «Особиста гігієна працівників підприємств харчування», «Санітарні вимоги до обробки яєць».
6. **Охорона праці.** Тема «Основи безпеки праці в галузі», «Технічні вимоги безпеки праці під час експлуатації теплового обладнання», «Основи пожежної безпеки», «Основи електробезпеки».
7. **Виробниче навчання.** Тема «Приготування яєць смажених».

Структура уроку

- I. Організаційний момент.
- II. Вступний інструктаж.
 1. Повідомлення теми, мети, завдань уроку.
 2. Мотивація.
 3. Актуалізація.
 4. Практичний показ з поясненням.
 5. Видача пакетів навчальної документації з завданнями.
 6. Нагадування правил охорони праці та вимог санітарії і особистої гігієни.
- III. Поточний інструктаж.
- IV. Заключний інструктаж.

Хід уроку

I. Організаційний момент

Дії майстра	Дії учнів
Майстер вітається з учнями. Перевіряє готовність учнів до заняття, стан та комплектність санітарного одягу, взуття.	Староста звітує про відсутніх учнів та готовність до заняття.

II. Вступний інструктаж

1. Повідомлення теми, мети, завдань заняття	
<p>Майстер повідомляє тему, мету та завдання заняття.</p> <p>Тема заняття: Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми Інструктаж за змістом занять організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для обробки, приготування та відпуску страв з яєць. Робота зі Збірником рецептур.</p> <p>Мета: набути практичних навичок з приготування смажених яєць, працювати зі Збірником рецептур, проводити взаємозаміну продуктів та показати рівень засвоєння знань, вмінь і навичок з вищеназваної теми; дотримуватись санітарно-гігієнічних правил по обробці яєць; правильно розраховувати сировину для заданої кількості страв; правильно та послідовно підбирати інструмент, інвентар, посуд для страв із смажених яєць; правильно організувати робоче місце; дотримуватись правил ведення технологічного процесу з приготування смажених яєць; дотримуватись правил</p>	<p>Учні слухають та осмислюють завдання, які ставить перед ними майстер.</p> <p>Приймають до відома надану інформацію.</p>

<p>охорони праці, правил санітарії та особистої гігієни під час смаження яєць; робити бракераж готової продукції; економно використовувати сировину, воду, електроенергію, час; розвивати професійні здібності, здатність до осмислення та аналізу отриманих результатів; прищеплювати любов до обраної професії; виховувати відповідальність за якість виготовленої продукції, культуру праці; пробуджувати допитливість, бажання взаємодопомоги; отримати задоволення від успішної колективної роботи.</p>	
<p>2. Мотивація навчальної діяльності учнів</p>	
<p>Страви із смажених яєць дуже поширені, вони не складні у приготуванні дуже швидко готуються. У кожного народу світу такі страви вміє готувати навіть десятилітня дитина. Але, нам кулінарам, потрібно не тільки вміти приготувати і правильно відпустити страви із смажених яєць, а необхідно знати, що ці страви треба готувати по мірі заказу. Їх не можна готувати заздалегідь, тому що буквально за 10-15 хв. страва втрачає товарний вигляд і смак.</p>	<p>Уважно слухають</p>
<p>3. Актуалізація набутих знань учнів</p>	
<p>Майстер запитує</p>	<p>Учні відповідають</p>
<p>1. Які вимоги до якості до яєчні натуральної?</p>	<p><i>Бажана відповідь:</i> Білок повинен бути повністю зверненим білого кольору, а жовток знаходитись у рідкому стані, на жовтку не повинно бути білих плям.</p>
<p>2. Чому на жовтку можуть утворитися білі плями?</p>	<p><i>Бажана відповідь:</i> Тому що яєчню посолити зверху, а потрібно солити жир, на якому смажимо яєчну, тоді на жовтку не утвориться білих плям, а яєчня буде посолена.</p>
<p>3. Яку помилку допустив кухар при приготуванні яєчні зі шпиком, якщо змішався жовток з білком?</p>	<p><i>Бажана відповідь:</i> Кухар не дотримався послідовності закладки продуктів і правильного випускання яйця зі шкарлупи. Потрібно на розігріту сковорідку викласти попередньо нарізане скибочками або кубиками сало</p>

	шпик, злегка підсмажити його, посолити і обережно випустити в нього яйця та смажити до повного загусання білка.
4. Як підготувати помідори для яєчні?	<i>Бажана відповідь:</i> Потрібно взяти помідори зі щільною серединою та міцною шкіркою, нарізати їх безпосередньо перед смаженням кружальцями або скибочками товщиною 0,7-1,0 см і злегка обсмажити з двох сторін, а потім на них випустити яйця.
5. Про що необхідно пам'ятати при приготуванні яєчні, щоб не допустити в страву пошкоджені яйця?	<i>Бажана відповідь:</i> Яйце, яке навіть з виду свіже і здорове може бути зіпсоване – краснюк (повне змішування жовтка і білка), кров'яне кільце (на поверхні жовтка видно кровоносні судини). Тому перед смаженням потрібно розбивати окремо по одному яйцю у спеціальний посуд.
6. Як підготувати шампіньйони для страви яєчня з шампіньйонами?	<i>Бажана відповідь:</i> Підготовлені шампіньйони припускають до напівготовності, нарізають скибочками і обсмажують.
7. Як підготувати цибулю для яєчні?	<i>Бажана відповідь:</i> Цибулю нарізати дрібною соломкою і обсмажити до золотистого кольору.
8. Як підготувати м'ясопродукти для яєчні?	<i>Бажана відповідь:</i> М'ясопродукти, крім грудинки нарізають тонкими скибочками і обсмажують в жирі, потім випускають в них яйця. Грудинку відварюють окремо, очищають від шкіри і кісток, нарізають кубиками, смажать, періодично помішуючи, потім випускають в неї яйця і смажать 3-5 хв.
9. Як підготувати сир для яєчні, смаженої с сиром?	<i>Бажана відповідь:</i> Сир потрібно натерти на мілку тертушку і посипати ним випущені яйця, які смажаться на жирі

10. Як приготувати яєчню з чорним хлібом?	<i>Бажана відповідь:</i> Житній хліб без скоринки нарізати тонкими скибочками і підсмажити з двох боків на порційній сковорідці, потім на нього випустити яйця і смажити до готовності.
11. Як приготувати яєчню зі смаженою картоплею?	<i>Бажана відповідь:</i> Яєчню можна готувати з сирого та вареної картоплею. Краще з вареною в мундирах, охолодженою, нарізаною скибочками або дрібними кубиками. Картоплю злегка обсмажити, а потім випустити в неї яйця і смажити до готовності.
12. До яких страв ви віднесете яєчню?	<i>Бажана відповідь:</i> Я би відніс яєчню до гарячих закусок.
Майстер дякує учням за увагу і правильні відповіді.	Учні слухають.
4. Практичний показ майстром	
<p>Майстер демонструє організацію робочого місця для смаження яєць, показує, як правильно випустити яйця для смаження, щоб не пошкодити цілісність його. Показує підготовку різних продуктів, з якими можна смажити яєчню: підготовка сала шпика, цибулі, картоплі, сиру, хліба, грибів, помідорів та гастрономічних м'ясопродуктів.</p> <p>Демонструє технологічні картки та показує розрахунок інгредієнтів на задану кількість порцій</p>	Учні слідкують за діями майстра.
5. Видача пакетів навчальної документації із завданнями	
Майстер роздає учням пакети з завданнями.	Учні ознайомлюються із завданнями та критеріями оцінювання
6. Нагадування правил охорони праці та вимог санітарії і особистої гігієни	
<p>Майстер наголошує, що приступаючи до виконання завдання, необхідно дотримуватись правил охорони праці, санітарії та особистої гігієни, правильності організації робочого місця, бо від цього залежить 50% успішності роботи кухаря.</p> <p>Слід пам'ятати, що кухар несе особисту відповідальність за якість виготовленої</p>	Учні читають правила з охорони праці, санітарії та особистої гігієни.

<p>продукції. А заощаджуючи електроенергію, воду, раціонально використовуючи харчові продукти, робиться внесок у збереження ресурсів нашої країни.</p>	
--	--

III. Поточний інструктаж

Дії майстра	Дії учнів
<p>Перевіряє наявність інструктивно-технологічних карток та нормативної документації на робочому місці учня</p>	<p>Учні надають майстрові перераховані на задану кількість порцій інструктивно-технологічні картки</p>
<p>Контролює правильність організації робочих місць. Надає допомогу учням, які її потребують.</p>	<p>Учні самостійно підбирають інвентар, інструмент та посуд, організовують робочі місця.</p>
<p>Перевіряє правильність виконання практичних завдань - дотримання правил смаження яєць; Робить зауваження, демонструє правильні прийоми та пропонує учням повторити, поки учень не навчиться робити правильно.</p>	<p>Готують запропоновані страви згідно індивідуальних завдань, застосовуючи прийоми та навички, які отримали в період відпрацювання попередніх тем.</p>
<p>У випадку виникнення типових помилок у декількох учнів одночасно, майстер зупиняє роботу і демонструє правильні прийоми.</p>	<p>Учні спостерігають за діями майстра та відтворюють їх.</p>
<p>Консультує щодо правильності подачі смажених яєць.</p>	<p>Учні вчаться правильно подавати приготовлену страву.</p>
	<p>Учні прибирають робочі місця.</p>

IV. Заклучний інструктаж

Дії майстра	Дії учнів
<p>Підводить підсумки роботи за день: - відмічає роботу кращих учнів, - наголошує на допущених помилках та шляхах їх попередження та усунення; - обґрунтовує виставлені оцінки; - перевіряє записи у щоденниках учнів.</p>	<p>Учні уважно слухають і беруть до відома, роблять висновки, звітують, що нового вони навчилися на цьому занятті, що їх вразило.</p>
<p>Домашнє завдання: дає завдання на наступне заняття №24 «Робота в гарячому цеху. Інструктаж за змістом занять по організації робочого місця безпеки праці в соусному відділенні гарячого цеху; підбір інструменту. Інвентарю, посуду, робота зі збірником рецептур. Визначення проценту відходів і втрат при обробці та приготуванні гарячих страв»</p>	<p>Записують завдання у щоденники.</p>

<p>Майстер дякує учням за роботу та прощається з ними до наступного заняття</p>	
---	--

Інструктивна картка
**Типові помилки та шляхи їх попередження під час приготування яєць
 смажених**

Помилки	Причини	Попередження
У яєчні білок змішався з жовтком.	1.Неправильно випущене яйце. 2.Кухар намагався помішати яєчню.	Правильно випускати яйця. Не намагатися прискорити процес смаження.
У яєчні з картоплею сира картопля.	Використали сиру картоплю або не досмажили її до готовності і випустили в неї яйця. Так як температура смаження яєць нижча, ніж для картоплі, то яйця швидше дійшли до готовності, ніж картопля.	Потрібно використовувати смажену картоплю. Якщо використовуємо сиру картоплю, то попередньо необхідно її підсмажити.
Білі плями на жовтку.	Яєчню посолили зверху.	Потрібно солити жир, на якому смажимо яєчню, тоді не утвориться білих плям, а яєчня буде посолена.
Яєчня з салом має неприємний запах оселедця.	Зберігали яйця з продуктами, які мають різкий запах (оселедець, копчена риба, в'ялена риба). Яйця можуть поглинати різкі запахи.	Зберігайте яйця у спеціальному приміщенні без продуктів з різким запахом.
М'ясопродукти в яєчні дуже тверді.	Використали копчені ковбаси і копчені продукти, при обсмаженні вони стали дуже твердими.	Не використовуйте копчені та сирокопчені продукти, надавайте перевагу варено-копченим і вареним м'ясопродуктам.

Картки-завдання

Картка-завдання №1

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для приготування трьох порцій яєчні натуральної.
2. Організувати робоче місце для приготування яєчні.
3. Відпустити і оформити одну порцію.

Картка – завдання №2

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з салом шпик.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №3

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для приготування трьох порцій яєчні з цибулею.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №4

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для приготування трьох порцій яєчні зі смаженої картоплі.
2. Організувати робоче місце для приготування страви
3. Відпустити одну порцію..

Картка - завдання №5

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для приготування трьох порцій яєчні з сиром.
2. Організувати робоче місце.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №6

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з чорним хлібом.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №7

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з варено-копченим окістом.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №8

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з варено-копченою грудинкою.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №9

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з вареною ковбасою.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №10

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з вареними сосисками.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №11

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з вареної свинини.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Картка - завдання №12

1. Розрахувати, скільки потрібно взяти продуктів для трьох порцій яєчні з помідорами.
2. Організувати робоче місце для приготування вищезазначеної страви.
3. Відпустити одну порцію.

Інструктивна картка №459

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Яечня натуральна

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	3 шт	120	9 шт	360
2.	Маргарин столовий або масло вершкове	10	10	30	30
3	Вихід однієї порції	-	114	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

На порційну сковорідку викладають підготовлений маргарин або вершкове масло. Жир розтоплюють, солять і в нього обережно випускають по одному яйцю, не порушуючи цілісності жовтка. Смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Яечню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу, кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Яечня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків, з присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №460

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Ячня зі шпиком

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Шпик	35	34	105	102
3	Вихід однієї порції	-	100	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

Шпик зачищають від шкірки і нарізають скибочками або кубиками, злегка підсмажують на порційній сковорідці і випускають на нього підготовлені яйця. Смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Ячню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу, кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Ячня повинна мати цілісний, добре звернений білок, і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №461

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Яєчня з цибулею

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Цибуля ріпчаста	10	10	30	30
3.	Маргарин столовий	17	14	51	42
4.	Вихід однієї порції	-	120	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

Ріпчасту цибулю пасерують, потім викладають на порційну сковорідку по 7 гр на порцію, а на неї випускають по одному яйцю, не порушуючи цілісності жовтка. Смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Яєшню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу. Кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Яєчня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка № 462

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Ячня зі смаженою картоплею

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Картопля	147	110/76	441	330/228
3.	Маргарин столовий	15	15	45	45
4.	Вихід однієї порції	-	140	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

Сиру картоплю нарізають тонкими скибочками і обсмажують до готовності. Картоплю розкладають на порційні сковорідки по 76 гр. на порцію, обережно випускають по одному яйцю, не порушуючи цілісності жовтка. Смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Ячню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу. Кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Ячня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №463

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Ячня з сиром

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Сир	16,5	15	49,5	45
3.	Маргарин столовий	10	10	30	30
4.	Вихід однієї порції	-	90	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

На гарячу порційну сковорідку з жиром випускають яйця, смажать до повного згортання білка і загусання жовтка, посипають тертим сиром. До готовності доводять в жаровій шафі.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Температура відпуску 90°.

Вимоги до якості

Ячня з сиром повинна мати суху рум'яну кірочку, всередині – м'яку соковиту консистенцію, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №464

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Яечня з чорним хлібом

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Хліб житній	40	40	120	120
3.	Маргарин столовий	20	20	60	60
4.	Вихід однієї порції	-	115	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

Хліб без скоринки нарізають тонкими скибочками і підсмажують на порційній сковорідці до утворення рум'яної кірочки. На нього випускають яйця і смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Яечню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу. Кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Яечня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №465

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Ячня з грибами

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Маса готових грибів №457	-	40	-	120
3.	Маргарин столовий	10	10	30	30
4.	Вихід однієї порції	-	114	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

Шампіньйони припускають і підсмажують з додаванням пасированої цибулі, заправляють сіллю, перцем. Зверху випускають яйця і смажать до повного згортання білка і загусання жовтка.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Ячню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу. Кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Ячня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Інструктивно-технологічна картка №466

Збірник рецептурних блюд
і кулінарних виробів
М.Економіка, 1982

Ячня з м'ясним продуктами

№	Назва продукту	На 1 порцію		На 3 порції	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Яйця	2 шт	80	6 шт	320
2.	Маргарин столовий	10	10	30	30
3.	Ветчина варена	34	33	102	99
	Окіст копчено-варений (зі шкірою та кістьми)	43	33	129	99
	Грудинка копчена	40	30	120	90
	Ковбаса варена або сосиски	34	33	102	99
	Свинина	52	44	156	132
	Маргарин столовий	3	3	9	9
	Маса обсмажених продуктів	-	30	-	90
4.	Вихід однієї порції	-	105	-	-

Вимоги до якості сировини

Сировина відповідає вимогам Державного стандарту України.

Технологія приготування

М'ясопродукти нарізають скибочками або кубиками, злегка обсмажують. На порційну сковорідку викладають маргарин, підсмажені м'ясопродукти по 30 гр. На них випускають підготовлені яйця.

Відпуск

Порційну сковорідку кладуть на підставну тарілку, а між ними паперову серветку. Ячню посипають дрібно посіченою зеленню петрушки, кропу. Кінзи або зеленої цибулі. Температура відпуску 65°.

Вимоги до якості

Ячня повинна мати цілісний, добре звернений білок і загущений жовток, без загорнених країв, бути в міру солоною, без сторонніх запахів і присмаків. З присмаком і запахом тих компонентів, з яких вона приготовлена.

Яєчня натуральна

На порційну сковорідку викласти маргарин або масло, солять

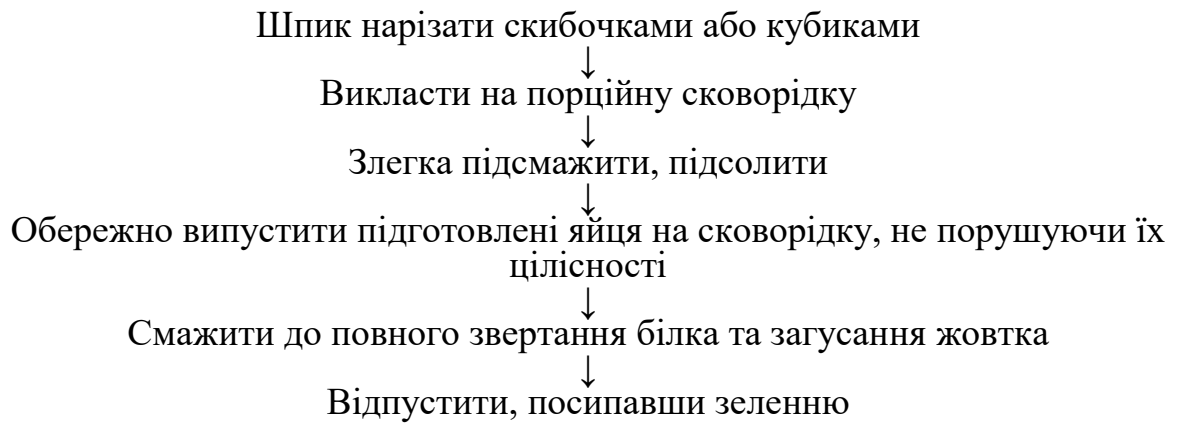
↓
Розтопити

↓
Обережно випустити підготовлені яйця на сковорідку, не порушуючи їх цілісності

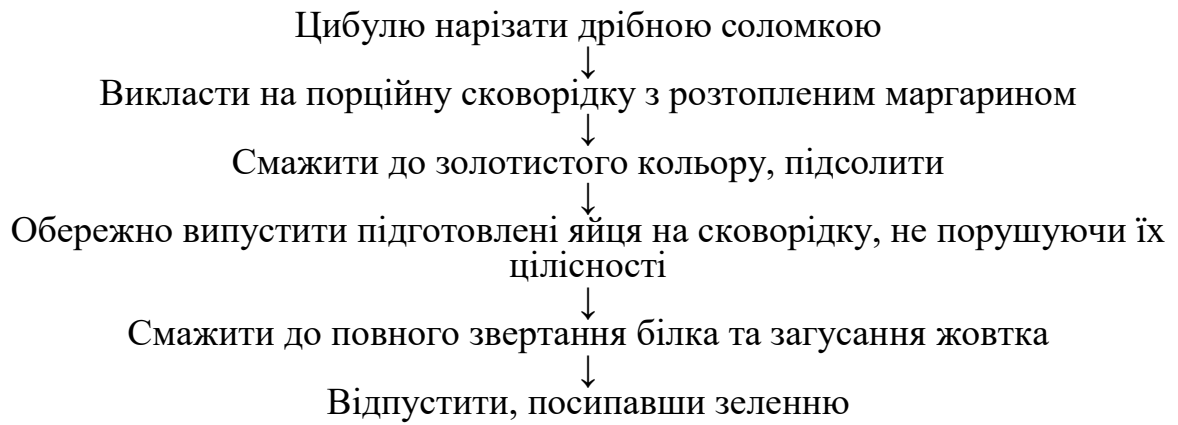
↓
Смажити до повного звертання білка та загусання жовтка

↓
Відпустити, посипавши зеленню

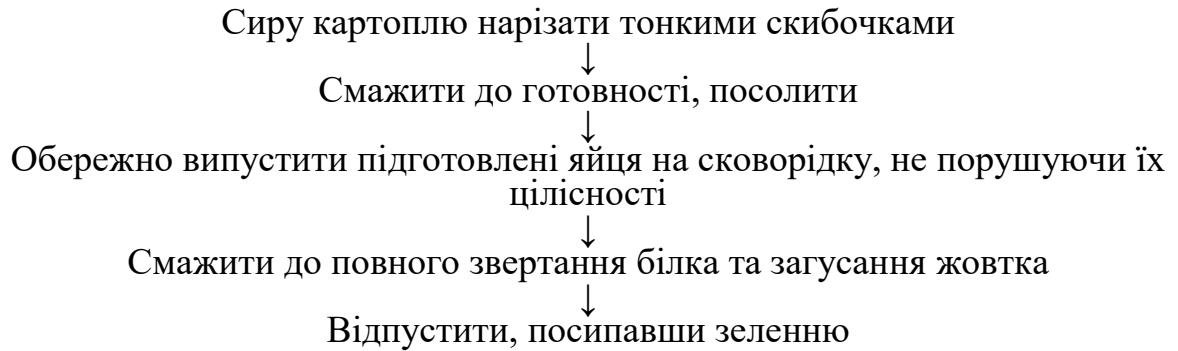
Ячня зі шпиком



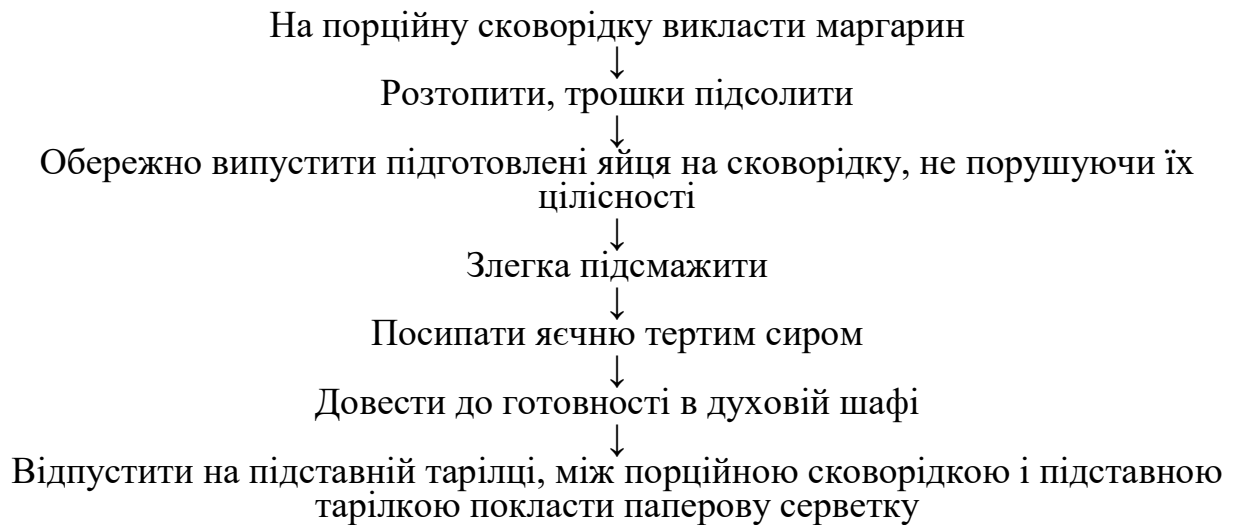
Ячня з цибулею



Яєчня з картоплею



Яєчня з сиром



Яєчня з чорним хлібом

Підготовлений чорний хліб без кірочки нарізати скибочками

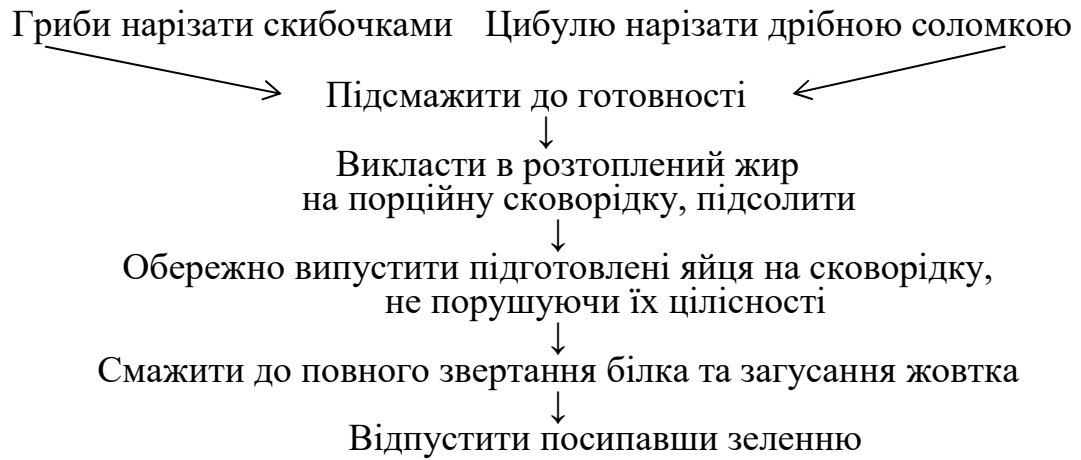
↓
Підсмажити на порційній сковорідці, підсолити

↓
Обережно випустити підготовлені яйця на сковорідку, не порушуючи їх цілісності

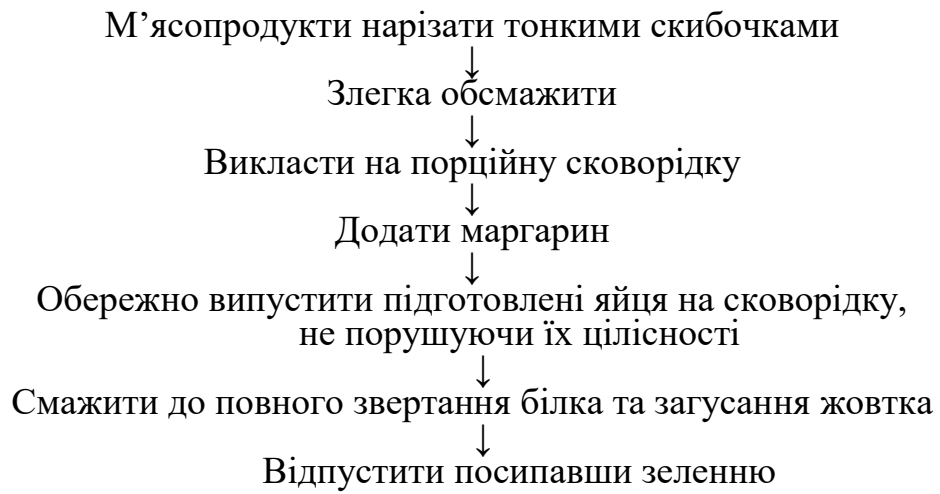
↓
Смажити до повного звертання білка та загусання жовтка

↓
Відпустити, посипавши зеленню

Яєчня з грибами



Ячня з м'ясопродуктами



Інструкційна картка.

Правила санітарії та особистої гігієни під час роботи в гарячому 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, рукава застебнуті або підкочені.
3. Санітарний одяг змінювати не менше трьох разів на тиждень.
4. Санітарний одяг необхідно зберігати окремо від верхнього.
5. Не заколювати голками та шпильками одяг, не тримати в кишені сторонні предмети.
6. Не слід носити на роботі прикраси та годинник
7. Необхідно систематично коротко стригти нігті, робити виробничий манікюр.
8. Перед початком роботи ретельно вимити руки з милом.
9. Не відвідувати в санітарному одязі вбиральню, а після відвідування ретельно мити руки.
10. Не виходити в санітарному одязі на вулицю.
11. Виконувати виробничі операції, використовуючи маркерований посуд.
12. Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням.
13. Під час приготування страв необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
14. Суворо дотримуватись термінів зберігання і реалізації страв.
15. Під час травмування рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану.
16. В кінці роботи необхідно прибрати робоче місце та помити його мийними засобами.
17. Санітарний одяг необхідно зберігати окремо від верхнього.

Інструкційна картка.

Вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху.

1. Не слід працювати в гарячому цеху при несправній вентиляції.
2. Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого Ви не знаєте.
3. Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
4. Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
5. Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
6. Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті тєни або розпечену поверхню конфорок.
7. Електричне устаткування повинно мати справне заземлення, біля пульта управління має бути гумовий килимок.
8. Електричне устаткування вмикати та вимикати тільки сухими руками.
9. В киплячий жир продукти закладати підсушені.
10. Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
11. На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом „від себе”,
12. Кришку з гарячої каструлі знімати рухом „на себе”, захищаючи лице від опіків парою.
13. Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: „Обережно!”
14. Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85%, користуючись сухим рушником.
15. Посуд з гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
16. Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.
17. Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.
18. Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
19. Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.
18. Щоб не порізати пальці:
 - під час роботи не жестикулювати ножем;
 - ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці - лезом назовні;
 - пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
 - палець не повинен знаходитися на лезі;
 - руками не знімати овочі з леза ножа;
 - правильно передавати ніж;
 - ніж тримати в чохлі.

Корисні поради до теми «Приготування страв з яєць»

1. Яйця слід використовувати свіжі або дієтичні.
2. Використовуйте тільки курячі яйця, тому що яйця водо плаваючої птиці несуть небезпеку захворювання на сальмонельоз.
3. Яйця, що мають масу менше 43 грам краще не використовуйте для відварних яєць.
4. Ніколи заздалегідь не смажте яйця, бо вони втратять товарний вигляд, вологу і смакові якості.
5. Ніколи не соліть смажені яйця, потрібно солити жир, на якому вони жаряться, інакше жовток вкриється білими плямами.

**Критерії оцінювання навчально-виробничих робіт
за темою «Приготування страв з яєць»**

Професія: кухар

Кваліфікація: 3 розряд

Бали	Знає	Бали	Уміє
12	<p>Учень усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою, а саме: вивчає технологію приготування смажених яєць. Виявляє творчі здібності у виконанні теоретичного і практичного завдання з технології приготування смажених яєць. Знає правила відпуску яєчні. Робить аргументовані висновки щодо приготування і правильної подачі смажених яєць. Знає як робити перерахунок сировини інструктивно-технологічній картці на задану кількість порцій. Вміло користується довідковою літературою, нормативною документацією, здійснює пошук необхідної нової інформації у системі Інтернет.</p> <p>Відповіді повні, правильні, логічні, містять аналіз і систематизацію.</p> <p>Виказує пізнавальний творчий інтерес до обраної професії, застосовує новітні технології, нові види техніки, устаткування та обладнання.</p>	12	<p>Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування смажених яєць. Порівнює асортимент та технологію приготування смажених яєць у різних закладах ресторанного господарства. Встановлює міжпредметні зв'язки, а саме: використовує знання з санітарії, гігієни, устаткування, обліку та калькуляції, організації виробництва, робить аргументовані висновки. Швидко вирішує проблемні ситуації, які виникають під час приготування смажених яєць.</p> <p>Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами: технологічною документацією, інформацією з системи Інтернет. Робить висновки та узагальнення. Забезпечує високий рівень організації та дотримання правил безпеки праці. Вміє обрати оптимальний варіант виконання навчально-виробничого завдання. Вкладається у визначений нормою час.</p> <p>Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, а саме: яйця повинні бути смаженими відповідної консистенції (білок загустілий, а жовток напівзагуслий).</p>
11	<p>Учень володіє глибокими узагальненими знаннями, виявляє творчі здібності у виконанні теоретичних і практичних завдань із технології приготування смажених яєць, правилами їх відпуску. Усвідомлено засвоює нову інформацію в ширшому обсязі, ніж передбачено програмою.</p> <p>Виказує творчий інтерес до обраної професії, вивчення нової техніки (устаткування та обладнання) та новітніх технологій.</p>	11	<p>Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування смажених яєць. Вміє їх відпускати. Використовує знання з санітарії, гігієни, устаткування, обліку та калькуляції, організації виробництва. Вміє самостійно користуватися нормативно-технологічною документацією. Вміє вирішувати проблемні ситуації. Дотримується норм часу приготування яєць. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, яйця</p>

			повинні бути смаженими відповідної консистенції (білок загустілий, а жовток напівзагустий).
10	<p>Учень володіє глибокими знаннями виявляє елементи творчого підходу до технології приготування смажених яєць.</p> <p>На основі нормативної документації самостійно складає інструктивно-технологічні картки для приготування смажених яєць. Під час відповіді допускає окремі неточності, які може виправити самостійно. Виявляє творчий інтерес до обраної професії. Цікавиться новою технікою (устаткуванням та обладнанням), вивчає новітні технології.</p>	10	<p>Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції з приготування смажених яєць, вміє правильно їх подавати.</p> <p>Вміє самостійно користуватися інформаційними джерелами. Практичні завдання з перерахунку сировини виконує самостійно; вміє користуватись нормативно-технологічною документацією з незначною консультацією майстра виробничого навчання. Вкладається у визначений нормою час. Результат виконаної роботи повністю відповідає діючим якісним і кількісним показникам, а саме: яйця повинні бути смаженими відповідної консистенції (білок загустілий, а жовток напівзагустий)</p>
9	<p>Учень правильно та логічно відтворює навчальний матеріал в межах програми, самостійно використовує знання для практичних завдань з визначення харчової цінності та приготування смажених яєць. Його відповідь у цілому правильна, логічна та достатньо обґрунтована. Інколи допускає несуттєві помилки, які може сам виправити.</p> <p>Усвідомлено користується нормативною документацією.</p>	9	<p>Учень правильно виконує всі прийоми та технологічні операції при виконанні практичних завдань - приготування смажених яєць; експлуатації устаткування, перерахунку сировини на задану кількість. Усвідомлено користується нормативно-технологічною документацією. Організація робочого місця відповідає вимогам.</p> <p>Під час виконання роботи допускає несуттєві помилки, які сам виправляє. Дотримується норм часу під час приготування смажених яєць.</p>
8	<p>Учень самостійно, з розумінням відтворює основний навчальний матеріал з технології приготування смажених яєць. Користується збірником рецептур при складанні інструктивно-технологічних карток. За допомогою викладача аналізує, порівнює, робить висновки. У цілому дає логічну, достатньо обґрунтовану відповідь, допускаючи несуттєві помилки, які частково виправляє.</p>	8	<p>Учень може самостійно виконувати всі прийоми та технологічні операції з організації та приготування смажених яєць. Усвідомлено користується нормативно-технологічною документацією та іншою довідковою літературою. Організовує робоче місце з дотриманням техніки безпеки. Вміло та правильно підбирає устаткування і посуд для виконання технологічних операцій. Готує з дотриманням послідовності технологічного процесу, допускає незначні</p>

			<p>помилки, які може сам виправити. Дотримується норм часу. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам. Готові яйця відповідають всім вимогам: яйця відповідної консистенції (білок загустілий, а жовток напівзагустий)</p>
7	<p>Учень самостійно, з розумінням відтворює суть основних положень навчального матеріалу, а саме приготування смажених яєць, дає визначення харчової цінності яєць. Відповідь учня у цілому правильна, але містить неточності та недостатньо обґрунтована, допускає несуттєві помилки, які може частково виправити. Знає як користуватися довідковою літературою щодо приготування смажених яєць.</p>	7	<p>Учень може самостійно виконувати переважну більшість прийомів і технологічних операцій згідно технологічних карток під час приготування смажених яєць із незначним відхиленням від установлених норм часу. Робить необхідні розрахунки сировини, користуючись нормативною документацією, допускаючи незначні помилки. Вміло застосовує теоретичні знання під час підготовки устаткування до роботи, виконує правила санітарії та гігієни. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог безпеки праці. Вміло та правильно підбирає інструмент, інвентар, посуд для відпуску страв. Дає якісну оцінку стравам за допомогою майстра. Готові яйця відповідають всім вимогам. Учень має окремі зауваження при відпуску яєць, недотримання часу приготування смажених яєць.</p>
6	<p>Учень виявляє знання та розуміння основних положень навчального матеріалу. Дає товарознавчу характеристику сировини, знає загальні правила приготування смажених яєць. Під час відповіді допускає окремі помилки, які не завжди може виправити, знає вимоги до приготування смажених яєць.</p>	6	<p>Учень за допомогою майстра виробничого навчання користується нормативно-технологічною документацією. Організовує робоче місце з дотриманням технічних вимог. Самостійно готує смажені яйця. За допомогою майстра вирішує проблемні виробничі ситуації, визначає якісну оцінку яєць. Готові яйця відповідають вимогам якості. Відпускає яйця, допускаючи помилки. Часу для приготування яєшні затрачено більше норми.</p>
5	<p>Учень на рівні запам'ятовування, без достатнього розуміння, з допомогою майстра виробничого навчання відтворює навчальний матеріал, пов'язаний організацією робочого місця та технологією приготування смажених яєць. Знає</p>	5	<p>Учень виконує переважну більшість прийомів та технологічних операцій, необхідних для виконання завдань з приготування смажених яєць, але не дотримується термінів доведення яєць до готовності, тому потребує підказки майстра.</p>

	<p>правила відпуску смажених яєць та дає їм якісну оцінку. Може частково обґрунтувати свою відповідь. Під час відповіді допускає незначну кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра виробничого навчання.</p>	<p>Недостатньо усвідомлено користується нормативно-технологічною документацією, потребує допомоги майстра. В окремих випадках допускає порушення технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Не вкладається у норми, визначені для приготування яєць, потребує допомоги майстра. При відпуску страви допускає незначні помилки. Економно використовує воду та енергоресурси.</p>
4	<p>Учень на рівні запам'ятовування, без розуміння, за допомогою майстра виробничого навчання відтворює навчальний матеріал, необхідний для організації робочого місця при приготуванні смажених яєць. Під час відповіді допускає значну кількість помилок, які може виправити з допомогою майстра виробничого навчання. Вміє частково користуватися нормативно-технологічною документацією.</p>	<p>Учень з допомогою майстра організовує робоче місце. З допомогою майстра виконує технологічні операції, необхідні для приготування смажених яєць. Допускає епізодичні порушення у дотриманні технічних вимог безпеки праці, які не впливають на безпеку життєдіяльності. Може відпустити яечню, при цьому допускає неточності. Недостатньо володіє знаннями у визначені якості яєць, тому результати його роботи відповідають мінімальним діючим якісним показникам. Не вкладається в норми часу, на всіх етапах потребує допомоги майстра. Доводить страви до необхідних показників якості з допомогою майстра.</p>

Список використаних джерел

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія: Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382с.
2. Доцяк В. С. Українська кухня. – Львів: Оріяна – Нова, 1998.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. К.: А.С.К., 2007
4. Збірник рецептур страв української кухні. – К.: Техніка, 1992.
5. Куба О.М. Лабораторний практикум з предмета “Технологія приготування їжі та організація виробництва”. – Київ: ”Факт”, 2003.
6. Ничкало Н. Г. Педагогічна книга майстра виробничого навчання. – К.: ”Вища школа”, 1992.
7. Рецептура і технологія приготування страв української кухні. – К.: Техніка, 1968.
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общ. питания. – Москва: Экономика, 1982.
9. Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. Кулінарія. – К.: Генеза, 1999.
10. Виробниче навчання: Методичні розробки педагогічних працівників / Профтехосвіта. – 2012. - №4.
11. <http://book4cook.in.ua>.

Список використаних джерел:

1. «Организация производства предприятий общественного питания» Н.Г. Бутейкіс. М.: Вища школа, 1990 р..
2. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. М.: Економіка – 1981р.
3. Кулінарія. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. К.: «Генеза», 1999 р.
4. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва». Л.І. Антоненць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. К.: «Факт», 2003 р.
5. Методичні рекомендації і розробки уроків. К., 2006 р.
6. Навчальний посібник для учнів професійно-технічних навчальних закладів. Львів: «Світ», 1996 р.
7. Педагогічна книга майстра виробничого навчання. Н.Г. Ничкало К.: «Вища школа», 1992 р.
8. Сучасний урок. Пометун О., Пироженко Л. К.: «А.С.К.», 2005 р.
9. Технологія приготування їжі. М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт.
10. Виробниче навчання: Методичні розробки педагогічних працівників / Профтехосвіта. – 2012. - №4.
11. <http://book4cook.in.ua>.