**Міністерство освіти і науки України**

**Департамент науки і освіти**

**Дніпропетровської обласної державної адміністрації**

**Зеленодольський професійний ліцей**

**Розробка уроку виробничого навчання**

**на тему: ‘Страви та гарніри зі смажених овочів ‘**

**Підготувала:**

**майстер в/н**

**Леонова О.С.**

**м. Зеленодольськ 2021**

**План уроку виробничого навчання**

**Тема програми:** Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів.

**Тема уроку:** Страви та гарніри зі смажених овочів.

**Мета уроку:**

**-навчальна:** навчити здобувачів освіти практичних навичок та прийомів при приготуванні страв та гарнірів зі смажених овочів;

**-розвивальна:** розвивати в здобувачів освіти творчий підхід до оволодіння практичними навичками; активність, пам’ять, самостійність при виконанні робіт, планування та самоконтроль діяльності; естетичний смак;

**-виховна:** виховувати в здобувачів освіти 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.

**Місце проведення:** навчально-виробнича лабораторія.

**Тип уроку:** урок формування практичних умінь та навичок здобувачів освіти з теми.

**Матеріально технічне забезпечення:**

**обладнання:** виробничі столи, мийні ванни, електроплита, картоплечистка, сковорідки, ваги;

**посуд та інвентар:** обробні промарковані дошки ОС, ножі ОС, посуд різної ємкості ОС, сита, 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 (інструкційно-технологічні картки).

**Міжпредметні зв’язки:** ‘Технологія приготування їжі з основами товарознавства,,, Охорона праці, Гігієна та санітарія, Організація виробництва та обслуговування, Устаткування на ПГХ.

**Страва:**  деруни зі сметаною.

**Сировина:** продукти згідно технологічних карт.

**Хід уроку**

**I. Організаційна частина**

1.Перевірка наявності здобувачів освіти.

2.Перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни.

**II. Вступний інструктаж**

**Повідомлення теми та мети уроку:** на сьогоднішньому уроці детальніше розглянемо тему: Страви та гарніри зі смажених овочів.

Мета нашого уроку навчитись готувати страви та гарніри зі смажених овочів, дотримуючись правил технологічного процесу, а також оформлювати та відпускати готову страву.

**Актуалізація опорних знань здобувачів:**

пригадаємо, що вже вивчили на попередніх уроках з в/н.

**Отож, перше питання – В якому цеху обробляють овочі?** Очікувана відповідь: обробка овочів відбувається в овочевому цеху.

**Пригадаймо технологічний процес обробки овочів.** Очікувана відповідь: сортування, калібрування, миття овочів, обчищання, промивання ,нарізання.

**На які групи поділяються овочі?** Овочі поділяють на дві групи: вегетативні та плодові.

**Чим цінні овочі?** Очікувана відповідь: 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.

**Які види теплової обробки можна застосувати, щоб приготувати страви з овочів?** Очікувана відповідь: існують такі види теплової обробки овочів: 1. припускання; 2. варіння; 3. смаження; 4. тушкування; 5. запікання.

**Які овочі використовують для смаження?** Очікувана відповідь: для смаження використовують овочі сирі та попередньо зварені.

**Скільки є способів смаження овочів?** Очікувана відповідь: овочі смажать двома способами – основним (у невеликій кількості жиру) і у фритюрі (у великій кількості жиру).

**Сприйняття та засвоєння навчального матеріалу**

**(пояснення нового матеріалу та демонстрація прийомів виконання вправ)**

**Пояснення нового матеріалу**

Все повторили і зараз перейдемо до нашої сьогоднішньої теми: Страви та гарніри зі смажених овочів.

З Технологій приготування їжі ви знаєте, що овочі дуже важливі і життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення.

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.

Готують страви та гарніри з овочів у соусному відділенні гарячого цеху. Для смаження використовують як сирі овочі, так і попередньо зварені. Овочі смажать двома способами – основним (у невеликій кількості жиру) та у фритюрі (у великій кількості жиру).

**Демонстрація прийомів виконання вправ**

Майстер виробничого навчання демонструє прийоми виконання робіт по приготуванню страв зі смажених овочів.

**Деруни зі сметаною**

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, зважують масу. На добре розігріту олією сковорідку викладають ложкою дерунну масу 0.5 см завтовшки і 10 см в діаметрі. Смажать з обох боків до утворення рум’яної кірочки.

**Вимоги до якості**

**Вироби з овочів правильної форми без тріщин, на поверхні рум’яна кірочка, на розрізі – колір, властивий овочам і начинкам, з яких приготовлено страву. Консистенція пухка, не тягуча.**

**Перевірка знань з питань охорони праці, санітарії та гігєни.**

- Які вимоги ставляться до спец. одягу кухарів, взуття, щоб робота булла безпечною?

-Правила охорони праці у гарячому цеху при приготуванні страв.

-Правила охорони праці з колючими, ріжучими інструментами.

-Правила охорони праці при виконанні окремих робіт – нарізання, смаження основним способом, смаження овочів у фритюрі.

-Вимоги до інструменту, інвентарю, посуду.

-Організація робочого місця кухаря у гарячому цеху.

**III. Поточний інструктаж**

Цільові обходи робочих місць здобувачів:

-контроль за організацією робочих місць, надання допомоги;

-контроль за дотриманням правил техніки безпеки й санітарії;

-контроль за якістю виконання робіт.

 **IV. Заключний інструктаж**

-Аналіз результатів уроку;

-розбір допущених помилок;

-організувати прибирання робочих місць.

Завдання додому.

Кабачки смажені

Брутто Нетто

Кабачки 374 299

Борошно пшеничне 5 5

Кулінарний жир 10 10

Сіль 3 2

Маса смажених кабачків 200 200

Сметана 20 20

Вихід 220

**Технологія приготування**

Підготовлені кабачки нарізують кружальцями або скибочками, солять.

Нарізані овочі обкачують у борошні і обсмажують з обох боків.



**Вимоги до якості**

Овочі мають однакову форму нарізання, яка зберігається. Консистенція всередині—м’яка, кірочка хрумка. Смак і запах характерний для смажених овочів.

**Правила відпуску**. Перед подаваннм овочі поливають сметаною.



Деруни зі сметаною

Брутто Нетто

Дерунна маса 275

Олія 10

Маса смажених дерунів 220

Сметана 20

Вихід 245

**Вимоги до якості**

Деруни правильної форми без тріщин, на поверхні рум’яна кірочка, на розрізі – колір, властивий картоплі.

**Правила відпуску**

Подають із сметаною.