Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**19.03.20р**. **Розгадавши кросворд Ви дізнаєтесь тему уроку додаток №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | 1. | с | м | а | к |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 2. | м | а | н | н | а |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | 3. | к | о | л | і | р | 10в | и | щ | и | й |  |
|  |  | 4. | т | а | р | а | 11. | р | и | с |  |  |  |  |
|  | 5. | с | о | р | т | 12. | г | о | р | о | х |  |  |  |
|  |  | 6. | б | о | р | о | ш | н | о |  |  |  |  |  |
| 7. | п | ш | о | н | о |  |  | 13. | б | о | б | о | в | і |
|  | 8. | д | и | н | я |  | 14. | с | и | т | о |  |  |  |
|  |  | 9. | с | і | л | ь |  |  |  |  |  |  |  |  |

1.Органолептичний метод визначення якості сировини.

2.Дрібна крупа з пшениці

3.Змінюється залежно від добавок

4.Захищає продукт від забруднення

5.Показник якості борошна

6.Порошкоподібний білий продукт для приготування хліба.

7.Крупа з проса.

8.Овоч з родини гарбузових

9.Доводить до смаку страву.

10. Сорт борошна

11. Зерно крупи білого кольору для приготування каш.

12. Бобовий овоч.

13. Овочі з великою кількістю білків.

14. Інвентар для просіювання продуктів.

**Тема програми №6: «Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових».**

**Тема уроку: «Приготування страв з макаронних виробів. Вимоги до якості. Відпуск. Тематична атестація.**

**2.3. Опитування учнів по раніше вивченому матеріалу за питаннями.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Питання для усного опитування*** | ***Відповіді*** |
| 1. 1.Розповісти правила підготовки круп для варки | Крупи перед варінням перебирають, відокремлюючи необрушені зерна та інші домішки, а дрібні та дроблені крупи просівають крізь сито для видалення мучели, промивають. Особливо ретельно промивають пшоно для видалення із нього мучели, яка надає крупі гіркий смак. Пшоно, рисову та перлову крупи спочатку промивають теплою, а потім гарячоюй водою, ячневу - тільки теплою. Промивають крупу 2-3 рази, кожний раз меняючи воду. Гречневу крупу та крупи з дроблених зерен, а також плющені крупи промивати неможна, так як це негативно впливає на консистенцію та смак каші. |
| 2. Основні правила варки каш | Для варіння каш краще використовувати посуд з товстим дном, в пароварочних котлах або в котлах з непрямим обігрівом. Сіль та цукор кладуть в котел з рідиною. Крупу, промиту безпосередньо перед засипанням, закладають в киплячу рідину та періодично перемішують, піднімаючи крупу з дна кописткою. Коли крупа набухне и поглине всю воду, перемішування припиняють, поверхню каші вирівнюють, котел закривають кришкою, зменшують нагрівання до температури 90-100 °С і залишають для упрівання. В основному упрівання триває 1,5-2 г. Манна каша різної конситенції доходить до готовності протягом 10—15 хв, каша з овсяної крупи «Геркулес» - 30 хв. |
| 3.Які крупи розвариваються в молоці погано? | Пшоно, рисові та перлові крупи в молоці погано розвариваються. |
| 4.Правила приготування молочних каш | Пшоно, рисові та перлові крупи в молоці погано розварюються, тому для варки з них молочних каш їх попередньо проварюють 5—10 хв в киплячій воді, взятої по нормі, потім вливають гаряче молоко і варять до готовності. |
| 5. Підготовка бобових до варіння | Перед варінням бобові перебирають для видалення сторонніх примісей та пошкоджених зерен, промивають 2—3 рази теплою водою і замочують в холодній воді (крім лущеного та колотого гороху) на 5—8 г. |
| 6.Правила приготування рідких каш. | Готують з усіх видів крупів, крім гречаної, ячної і саго. Варять каші на молоці, суміші молоказ водою і на воді. Рідкими вважають каші, вихід яких складає 5-6 кг із 1 кг крупи. Рідка каша являє собою рідку масу. Під час варіння необхідно враховувати, що різні види круп неоднаково швидко набухають і розварюються. Такі крупи, як рисова, перлова, вівсяна, пшенична, в молоці розварюються гірше, ніж у воді. В киплячу підсолену воду засипають підготовлений рис,пшоно, вівсянку варять 20 хв, потім зливають зайву воду, додають гаряче молоко і варять до готовності. |
| 7.Як подають рідкі каші? | Подають як самостійні страви з вершковим або топленим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом (20— ЗО г на порцію), з корицею, якою поси-пають кашу (0,5 г на порцію). |
| 8.Вказати строки реалізації рідких каш. | Зберігають готові каші на марміті при температурі 70-80°С протягом 4 годин. При довшому зберіганні починається старіння. |

**Завдання**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник В.С.Доцяк

«Українська кухня» Стор.264-265.

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Відповісти на тестові завдання.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно карток завдання.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

Страви з макаронних виробів

**Макаронні вироби варять двома способами.**

І спосіб (зливний). Макаро­ни, локшину, вермішель кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л води і 50 г с 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 20-30 хв, локшину — 20-25, вермішель — 12-15 хв.

\* Не залишайте у воді зварені макаронні вироби: вони розкиснуть.



Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром (для по­ливання страви перед подаванням), перемішують дерев'яною кописткою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі у 2-3 рази за рахунок поглинання води крохмалем, що клейстеризується. Таке збільшення називається привар і становить 150 %. Відвари з макаронних виробів використовують для приготування перших страв і соусів.

II спосіб (незливний). У киплячу підсолену воду (на 1 кг — 2,2—3 л води і 30 г солі) засипають макаронні вироби і варять до загусання, помішуючи. На­прикінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні так само, як каші. Привар становить 200-300 %. Таким способом варять макаронні вироби, які потім використовують для приготування запечених страв.

Макарони відварені подають як самостійну страву з жиром, овочами, кисло­молочним сиром, квасолею і підсмаженою з томатним пюре цибулею, маком, грибами. їх використовують як гарнір до страв з м'яса і риби. Вони погано по­єднуються із стравами з гуски і качки.

**Макарони з кисло-молочним сиром.**

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

Маса відварних макаронів - 200, сир -76/75, маргарин столовий - 10.

**Вихід - 285.**

**Макарони відварні з жиром або сметаною.**

Макарони чи локшину варять зливним способом, заправляють вершковим маслом або маргарином.

Перед подаванням кладуть у підігріту тарілку і поливають розтопленим жиром або вершковим маслом і сметаною.

Маса відварних макаронів або локшини - 200, маргарин столовий - 15 чи масло вершкове - 15 і сметана -30. **Вихід -215 або 235.**

***Вимоги до якості страв і гарнірів з макаронних виробів****.*

Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму, запечені мо­жуть бути з'єднані між собою. Колір відварних макаронів білий, запечених - золотистий. Смак і запах властиві макаронним виробам без запаху затхлості. Страви з макаронних виробів реалізують протягом 2 год після їх приготування

**Варка макаронних виробів**

**2.4. Закріплення нового матеріалу.**

**ЗАВДАННЯ для закріплення нового матеріалу.**

\*\*Визначте назву страви за наданим набором інгредієнтів: макарони або локшина, маргарин столовий або масло вершкове , сметана.

Вкажіть вид теплової обробки для даної страви та спосіб варіння макаронних виробів. ( Макарони відварні з жиром або з жиром і сметаною )

**ЗАВДАННЯ для закріплення нового матеріалу.** \*\*Визначте назву страви за наданим набором інгредієнтів:макарони, сир, маргарин столовий.

Вкажіть вид теплової обробки для даної страви та спосіб варіння макаронних виробів. (Макарони з кисло-молочним сиром)

** ЗАПОВНИ ТАБЛИЦЮ**

Відмітити знаком **« X»** продукти,які входять до страв з макаронів:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукти | Страва | | |
| Макарони з кисло-молочним сиром. | Макарони відварні з жиром | Макарони відварні з жиром і сметаною |
| Маргарин |  |  |  |
| Вода |  |  |  |
| Локшина |  |  |  |
| Вермішель |  |  |  |
| Сир |  |  |  |
| Сметана |  |  |  |
| Цукор |  |  |  |
| Сухарі |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |
| масло вершкове |  |  |  |
| сметана |  |  |  |
| макарони |  |  |  |
| молоко |  |  |  |

**Фронтальне опитування учнів для закріплення нового матеріалу.**

1.Які макаронні вироби використовують для варіння?

2.Якими способами варять макаронні вироби?

3.Яке співвідношення води, солі, макаронних виробів для варіння зливним способом?

4.Скільки хвилин варять макарони зливним способом?

5. Яке співвідношення води, солі, макаронних виробів для варіння не зливним способом?

6.Скільки % становить приварок макаронних виробів незливним способом?

7. Які страви можна приготувати з макаронних виробів?

8. Як приготувати «Макарони відварні з жиром»?

9. Як приготувати «Макарони відварні з сметаною»?

10. Як приготувати «Макарони з кисло-молочним сиром»?

11. Які вимоги до якості страв з макаронних виробів?

12. Як подають страви з варених макаронних виробів?

**Тести для закріплення нового матеріалу.** Додаток №2

1.Для приготування макаронних виробів використовують борошно:а)І сорт, б) вищий сорт, в)спеціального сорту.

2.Макаронні вироби підрозділяють на типи:а)фігурні, б) стрічкоподібні, в)змієподібні.

3.До трубчатих макаронних виробів відносять:а)ріжки, б)вермішель, в)лапша.

4. До фігурних макаронних виробів відносять:а)зірочки, б)макарони, в)ракушки.

5.В залежності від сорту борошна макаронні вироби підрозділяють на:а)вищий, б)перший, в)другий

6.Колір макаронних виробів залежить від вмісту:а)томатопродуктів, б) жирів, в) яєчних продуктів.

7.Макаронні вироби використовують для приготування : а)бутербродів, б)гарнірів,в) супів

8.Зберігають макаронні вироби при температурі: а)35°С, б)>30°С, в)∠ 30°С.

9.При підготовці макаронних виробів до варіння їх: а)миють, б)сушать, в)перебирають

10.За розміром вермішель поділяють на :а)середню, б)коротку,в)довгу

**Тестові питання**

**Тема №6 « Приготування Страв з круп, макаронних виробів та бобових»**

**1.В якому цеху готують страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів?**

1.В овочевому цеху

2.В соусному відділенні гарячого цеху

3.В рибному цеху

4. В м’ясному цеху

**2.Які процеси зайві при первинній обробці макаронів ?**

1. Перебирання

2.Видалення сторонніх домішок

3. Промивання

4.Замочування

**3.Які крупи не промивають при варці каш?**

1.Манна крупа

2.Рис

3.Гречана крупа

4.Пшоняна крупа

5.Перлова крупа

6. Ячна крупа

**4.Для чого пшоно перед варінням обшпарюють окропом?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**5.Яку крупу перед варінням обсмажують?**

1.Рис

2.Гречка

3.Пшоно

4.Гречка сира

5.Манка

**6.Послідовність первинної обробки бобових перед варінням**

1.Перебирання

2.Видалення домішок, пошкоджених зерен

3………………………………….( промивання 2-3 рази)

4.Замочування у воді на 5-8 год.

**7.У якій воді замочують бобові перед варінням?**

1.Холодній

2.Гарячій

3. Окропі

**8.Що кладуть в казан перед засипанням для поліпшення смаку і зовнішнього вигляду розсипчастих каш?**

1.Лавровий лист

2.Приправу « Каррі»

3.Оцет

4.Вершкове масло або маргарин

5.Перець мелений

**9.В яку рідину ( воду або бульйон) треба закласти крупу для варіння каш?**

1.В холодну

2.В киплячу

3.В теплу

Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**26.03.20р.**

**Тема програми №7: «Приготування супів».**

**Тема уроку: «Приготування овочевої пасеровки. Приготування супів картопляних з крупами, бобовими. Вимоги до якості.Відпуск.**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник «Кулінарія»

Л.Я. Старовойт. Стор.121-135.

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Розгадати кросворд.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно карток завдання.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

2.4 Опитування учнів з метою вияснення ступеню засвоєння матеріалу  
вступного інструктажу:

Як класифікують перші страви?

Які перші страви називають заправними?

Які юшки готують в Україні?

Що спільного в їхньому приготуванні ?

Яка температура подавання гарячих і холодних перших страв?

Складіть технологічну схему приготування супу картопляного з крупою.

Підготовка робочих місць до виконання вправ.

**ДОДАТКИ**

**Додаток № 1**

**Тривалість теплової обробки продуктів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Продукт | Тривалість варіння, хв |
| 1 | Рис | 30 |
| 2 | Перлові крупи (запарені) | 40 - 50 |
| 3 | Квасоля замочена | 60 - 70 |
| 4 | Горох лущений | 30 - 50 |
| 5 | Макарони | 30 - 40 |
| 6 | Локшина | 20 - 25 |
| 7 | Вермішель | 12 - 15 |
| 8 | Супова засипка | 10 - 12 |
| 9 | Капуста квашена тушкована | 25 - 30 |
| 10 | Капуста білоголова свіжа | 20 - 30 |
| 11 | Капуста цвітна | 20 - 25 |
| 12 | Овочі пасеровані | 12 - 15 |
| 13 | Буряки тушковані | 10 - 12 |
| 14 | Картопля нарізана | 12 - 15 |
| 15 | Лопаточки зеленого горошку | 8 - 10 |
| 16 | Квасоля стручкова | 8 - 10 |
| 17 | Шпинат | 5 - 7 |

**Додаток № 2**

**Загальні правила приготування заправних перших страв**

**1.** Бульйон або відвар проціджують і доводять до кипіння.

**2.** Підготовлені продукти кладуть у киплячий бульйон або воду у певній послідовності залежно від тривалості варіння (дивись додаток № 1), щоб вони одночасно дійшли до готовності. Після закладання кожного виду продукту бульйон повинен швидко закипати.

**3.** Сирими закладають свіжу капусту, картоплю, вироби з борошна, крупи, крім перлової.

**4.** У перші страви, до яких входять картопля і щавель, солоні огірки, квашена капуста, спочатку кладуть картоплю, варять її до напівготовності, поті інші продукти за рецептурою, оскільки в кислому середовищі картопля погано розварюється.

**5.** Заправні перші страви, за винятком кулешів, юшок картопляних і тих. Що містять крупи, вироби з борошна, заправляють пасероним борошном(розведеним бульйоном, водою або відваром), яке надає їм більш густої консистенції, поліпшує смак і запах, сприяє утриманню часток у завислому стані і збереженню вітаміну С. Капусняки, борщі можна заправити протертою картоплею.

**6.** Пасерованами овочами заправляють перші страви за 10-15 хв до готовності, пасеровкою з борошна або протертою картоплею – за 5-10 хв до закінчення варіння.

**7.** Для поліпшення смаку перших страв рекомендується додавати перець солодкий 20-40 г [нетто] на 1000 г супу), при цьому відповідно зменьшується закладання інших овочів.

**8.** Заправні перші страви варять при слабкому кипінні, оскільки при сильному овочі дуже розм’якшуються, не зберегають форму і , крім того, вивітрюються ароматичні речовини.

**9.** Спеції (лавровий лист, перець) і сіль кладуть у перші страви за 5-7 хв до готовності.

**10.** Зварені заправні перші страви настоюють. Залишаючи їх на плиті 10-15 хв, щоб сплив жир. Вони стають прозорішими й ароматнішими.

**11.** Розтертий часник додають у першу страву наприкінці варіння. Після цього страву не кип’ятять.

**12.** Подають гарячі заправні перші страви в підігрітій столовій глибокій тарілці або суповій місці. Спочатку кладуть прогріті в бульйоні шматочки мяса, птиці, риби , шатковані гриби (від 35 до 50 г на порцію), наливають заправну першу страву, посипають дрібно нарізаною зеленню кропу , петрушки або цибулі для збагачення їх вітамінами, поліпшення аромату, смаку і зовнішнього вигляду (2-3 г нетто на порцію). Сметану кладуть у тарілку або подають окремо в соуснику (10 г на одну порцію). Норма подавання заправної першої страви може становити 500, 400, 300,250 г залежно від попиту відвідувачів.

**Додаток № 3**

**Технологічна картка**

**216. Суп селянський з крупою стор. 106**

**Збірник рецептур Київ, 2003 рік**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто (г) | Нетто (г) |
| *Капуста свіжа*  *Картопля*  *Крупа: перлова, рисова, вівсяна, ячнева, пшенична*  *або пшоно*  *Морква*  *Петрушка (коріння)*  *Цибуля ріпчаста*  *Томатна паста*  *Жир харчовий*  *Бульйон або вода* | 200  107  40  35  65  13  48  20  20  800 | 160  80  40  35  60  10  40  20  20  800 |

**Вихід - 1000**

**Технологія приготування**

Крупу перлову, вівсяну, ячневу, пшеничну промивають спочатку в теплій воді, потім в гарячій, закладають в киплячу воду(3 л на 1 кг) і варять до напівготовності, воду зливають. В киплячій бульйон або воду кладуть підготовлені крупу, свіжу капусту,нарізану шашками, картоплю і варять до готовності. За 10-15 хв до кінця варіння додають пасеровані овочі і томатне пюре. Крупу рисову й пшоно додають одночасно з овочами.

**Правила подачі**

Під час подачі суп посипають зеленню кропу й окремо подають сметану.

**Додаток № 4**

**Кратка - завдання №1**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Як ий асортимент круп Ви знаєте?

1.2 Як приготувати овочеву пасеровку?

1.3 Які правила закладки рисової крупи при приготуванні заправного супу?

1.4 Які вимоги до якості готового картопляного суп з рисом, які правила відпуску?

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування супу картопляного з рисом на чотири порції.

2.2 Приготувати суп картопляний з рисом.Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

**Кратка – завдання №2**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Як підготувати гречану крупу до варіння?

1.2 Яка послідовність приготування овочевої пасеровки?

1.3 Який порядок закладки гречаної крупи в заправний суп?

1.4 Які правила відпуску картопляного супу з гречаною крупою?

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування супу з гречаною крупою на чотири порції.

2.2 Приготувати картопляний суп з гречаною крупою. Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

**Додаток № 5**

**Кратка - завдання №3**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Як підготувати пшоно до варіння?

1.2 Яка послідовність приготування овочевої пасеровки?

1.3 Яка послідовність технологічного процесу приготування супукартопляного з крупою?

1.4 Які правила відпуску супу картопляного з пшоном?

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування супу картопляного з пшоном на чотири порції.

2.2 Приготувати суп картопляний з пшоном. Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

**Додаток № 6**

**ТИПОВІ ПОМИЛКИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

**(при приготуванні пасеровок)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Помилки** | **Причини** | **Попередження** |
| **1** | В овочевій пасеровці морква підгоріла, а цибуля сира | ***Не дотримались послідовності закладки овочів*** | Слід спочатку спасерувати цибулю до привянення, а потім додати моркву і пасерувати разом |
| **2** | Спасероване борошно має грудкувату консистенцію | ***Не просіяли борошно. Низька температура жиру для пасерування.*** | Просіяне борошно слід додавати , коли жир нагріється до 120о С |
| **3** | Розведена жирова пасеровка має неоднорідну консистенцію | ***Розвели холодним бульйоном або бульйон додали весь відразу*** | Жирову борошняну пасеровку, охолоджену до 70о С, розводити гарячим бульйоном (70о С), вливаючи його невеликими порціями |
| **4** | Бурякова пасеровка не зберігла колір | ***Не додали оцет і томатне пюре*** | Для збереження кольору за 30 хв. до закінчення тушкування буряків додати оцет і томатне пюре |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу картопляного з крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суп картопляний з крупою** | | | | images (3) | | | | | |
| **Професія:** кухар | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | |
| **Тема ЛПР №5**: «Технологія приготування супів. Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт».  **Мета:** закріпити теоретичні знання, сформувати вміння та прийоми щодо технології приготування «Супу картопляного з крупою», організації робочого місця, дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії, гігієни, економного використання сировини, електроенергії, води. | | | | | | | | | |
| ***Рецептура:***   * ***№219/2, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982;*** * ***№219/2, Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: Издательство А.С.К., 2007.*** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва сировини** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | | |
| **Брутто, *г*** | | **Нетто, *г*** | |
| 1. | | Картопля | | | | 213,5 | | 160 | |
| 2. | | Крупа:  перлова, вівсяна, пшенична або рисова, пшоно,  пластівці вівсяні "Геркулес"  або манна | | | | 20  10  15 | | 20  10  15 | |
| 3. | | Морква | | | | 25 | | 20 | |
| 4. | | Петрушка (корінь) | | | | 6,5 | | 5 | |
| 5. | | Цибуля ріпчаста  або цибуля-порей | | | | 24  13 | | 20  10 | |
| 6. | | Кулінарний жир  або маргарин | | | | 5  6,1 | | 5  6,1 | |
| 7. | | Вода для пшеничної, вівсяної, перлової крупи  для останніх круп | | | | 350  375 | | 350  375 | |
| 8. | | Петрушка (зелень) | | | | 4 | | 3 | |
| 9. | | Перець чорний горошком | | | | 0,05 | | 0,05 | |
| 10. | | Лавровий лист | | | | 0,02 | | 0,02 | |
| 11. | | Сіль | | | | 4 | | 4 | |
|  | | **Вихід** | | | | **-** | | **500** | |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технологічні умови приготування страви** | | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | **Зображення послідовності приготування страви** | | |
| **1.** | **Нарізання овочів** | | Попередньо оброблені овочі нарізати: картоплю - великими кубиками, моркву, петрушку (корінь), цибулю – дрібними кубиками, зелень подрібнити. | | Виробничий стіл, електрична плита, ваги, обробна дошка "ОС", ножі кухарської трійки, каструля ємністю 2л, сковорода, лопатка, ложки – розливна, столова, шумівка, лотки для оброблених овочів, посуд для відпуску страви. | | Вкусная еда, обработка продуктов, способы приготовления, инт… | | |
| Салат "Рыбка- красотка" Кулинарный сайт брюнетки Веты. | | |
| koren_seldereya_dlya_povysheniya_1 | | |
| Суп фасолевый | | |
| **2.** | **Пасерування овочів** | | Сковороду з жиром нагріти, послідовно закласти цибулю, моркву, петрушку (корінь), пасерувати при t 110-120°С до напівготовності. | | Традиционная кухня, традиционные кулинарные рецепты, Щавелевый суп | | |
| **3.** | **Підготування крупи** | | Крупи:  перлову, рисову, пшоно перебрати, промити; вівсяну, пшеничну просіяти і промити; манну крупу просіяти. | | Перловая каша в мультиварке, рецепт с фото. . Готовим молочн… | | |
| **4.** | **Варіння супу** | | Воду довести до кипіння, закласти підготовлену крупу, довести до кипіння та додати нарізану картоплю.  Варити до напівготовності, ввести пасеровані овочі. | | скачанные файлы (1) | | |
| **5.** | **Доведення до смаку** | | За 5-7 хв. до кінця варіння додати сіль, спеції, лавровий лист.  Настояти 15-20 хв. | |  | | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ целый купить Запорожье Украина - Травки-Приправки - интернет-магазин специй и приправ | | МБОУ средняя общеобразовательная школа 35 - Официальный сайт |
| **Правила відпуску:** у глибоку столову тарілку, нагріту до 40°С, налити суп, зелень петрушки покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску 70-75°С. Вихід 500 г. | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**  - зовнішній вигляд: на поверхні часточки жиру, зелень острівцем; овочі нарізані кубиками, зберегли форму нарізання;  - колір: відвар світло-сірий, прозорий, часточки жиру жовті або безбарвні;  - смак і запах: в міру солоний, пасерованих та варених овочів, крупи, спецій;  - консистенція: овочі, крупа м’які, але не переварені. | | | | | | | | | |

***Інструктивна частина ІТК***

1. Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

2. Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

3. Пшоно після перебирання і промивання обшпарити окропом: для запобігання гіркого присмаку супу.

4. Перлову крупу необхідно відварити окремо до напівготовності, потім промити: для того, щоб не надати супу тягучої консистенції.

5. Рисову крупу закладають в суп після картоплі: для запобігання переварювання.

6. Манну крупу засипають в суп тонкою цівкою за 5-7 хв. до закінчення варіння.

7. Перед подаванням супу лавровий листок виймають.

***Перелік питань для самоконтролю***

1. Від чого залежить форма нарізання овочів?

2. Чому картоплю для супу слід нарізати великим кубиком?

3. Від чого залежить послідовність закладання продуктів в суп?

4. Яке значення має використання зелені при подаванні супу?

***Вимоги до організації робочого місця, санітарії, гігієни***

1. Вимити стіл та інструменти гарячою водою.

2. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-% розчином хлорного вапна.

3. Обробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу. Інструменти, інвентар, посуд розмістити праворуч, а підготовлені продукти – ліворуч у лотках. Ніж покласти лезом до дошки. Обробна дошка і ніж повинні мати маркування "ОС".

4. Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього виробничих столах; для відходів використовувати окремий посуд.

5. Після завершення роботи прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити дошку, посуд, інструменти, обладнання.

***Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви:***

* не пересувати наповнені каструлі з закритою кришкою по поверхні плити;
* каструлі заповнювати на 3/4 об’єму;
* не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу;
* не допускати попадання рідини на плиту;
* відкривати кришку каструлі рухом на себе;
* гарячий кухонний посуд знімати з плити, користуючись сухим рушником;
* кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо;
* не допускати проливання рідини або жиру на підлогу; якщо це сталося, підлогу негайно витерти;
* не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування;
* не використовувати столовий посуд із тріщинами, сколами.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу картопляного з бобовими»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суп картопляний з бобовими** | | | | | Рецепт теста дрожжевого для беляшей | | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема ЛПР №5: «**Технологія приготування супів. Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт».  **Мета:** закріпити теоретичні знання, сформувати вміння та прийоми щодо технології приготування «Супу картопляного з бобовими», організації робочого місця, дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії, гігієни, економного використання сировини, електроенергії, води. | | | | | | | | | |
| ***Рецептура:***   * ***№221/2, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982;*** * ***№221/2, Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: Издательство А.С.К., 2007.*** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва сировини** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | | |
| **Брутто, *г*** | | **Нетто, *г*** | |
| 1. | | Картопля | | | | 166,5 | | 125 | |
| 2. | | Квасоля або горох лущений  або сочевиця  або горошок зелений консервований | | | | 40,5  50,5  77 | | 40  50  50 | |
| 3. | | Цибуля ріпчаста | | | | 24 | | 20 | |
| 4. | | Морква | | | | 25 | | 20 | |
| 5. | | Петрушка (корінь) | | | | 6,5 | | 5 | |
| 6. | | Кулінарний жир  або маргарин | | | | 10  12,2 | | 10  12,2 | |
| 7. | | Вода | | | | 325 | | 325 | |
| 8. | | Петрушка (зелень) | | | | 4 | | 3 | |
| 9. | | Лавровий лист | | | | 0,02 | | 0,02 | |
| 10. | | Перець чорний горошком | | | | 0,05 | | 0,05 | |
| 11. | | Сіль | | | | 4 | | 4 | |
|  | | **Вихід:** | | | | **-** | | **500** | |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технологічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | | |
| **1.** | **Підготування бобових** | | Квасолю, горох, сочевицю перебрати, промити, замочити у холодній воді на 3-4 год., потім варити в тій же воді без солі в посуді з закритою кришкою до напівготовності. | Виробничий стіл, електрична плита, ваги, обробна дошка "ОС", ножі кухарської трійки, каструля ємністю 2л, сковорода, лопатка, ложки – розливна, столова, шумівка, лотки для оброблених овочів, посуд для відпуску страви. | | | Запрос на скачивание Как варят фасоль - быстро первый файлообменник. | | |
| **2.** | **Нарізання овочів** | | Попередньо оброблені овочі нарізати: картоплю - великими кубиками, моркву, петрушку (корінь), цибулю – дрібними кубиками. Зелень подрібнити. | Вкусная еда, обработка продуктов, способы приготовления, инт… | | |
| Салат "Рыбка- красотка" Кулинарный сайт брюнетки Веты. | | |
| koren_seldereya_dlya_povysheniya_1 | | |
| Суп фасолевый | | |
| **3.** | **Пасерування овочів** | | Сковороду з жиром нагріти, послідовно закласти цибулю, моркву, петрушку (корінь), пасерувати при t 110-120°С до напівготовності. | Традиционная кухня, традиционные кулинарные рецепты, Щавелевый суп | | |
| **4.** | **Варіння супу** | | Воду довести до кипіння, закласти підготовлені бобові, довести до кипіння та додати нарізану картоплю. Через 5-7 хв. додати пасеровані овочі. | скачанные файлы (1) | | |
| **5.** | **Доведення до смаку** | | За 5-7 хв. до кінця варіння додати сіль, спеції, лавровий лист.  Настояти 15-20 хв. |  | | | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ целый купить Запорожье Украина - Травки-Приправки - интернет-магазин специй и приправ | | МБОУ средняя общеобразовательная школа 35 - Официальный сайт |
| **Правила відпуску:** у глибоку столову тарілку, нагріту до 40°С, налити суп, зелень петрушки покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску 70-75°С. Вихід 500 г. | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**  - зовнішній вигляд: на поверхні часточки жиру, посічена зелень острівцем; овочі нарізані кубиками, бобові зберегли форму; частина зерен гороху може бути розварена.  - колір: відвар світло-сірий, з сочевицею – коричневий, часточки жиру жовті або безбарвні;  - смак і запах: варених бобових і пасерованих та варених овочів, спецій;  - консистенція: овочі і бобові м’які, але не розварені. | | | | | | | | | |

***Інструктивна частина ІТК***

1. Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

2. Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

3. Зелений горошок закладають разом з пасерованими овочами, інакше він розвариться.

4. Перед подаванням супу лавровий лист виймають.

***Перелік питань для самоконтролю***

1. Назвіть значення форми нарізання овочів.

2. Чому картоплю для супу слід нарізати великим кубиком?

3. Як підготувати бобові для супу?

4. Від чого залежить послідовність закладання продуктів в суп?

***Вимоги до організації робочого місця, санітарії, гігієни***

1. Вимити стіл та інструменти гарячою водою.

2. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-% розчином хлорного вапна.

3. Обробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу. Інструменти, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені продукти – ліворуч у лотках. Ніж покласти лезом до дошки. Обробна дошка і ніж повинні мати маркування "ОС".

4. Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього виробничих столах; для відходів використовувати окремий посуд.

5. Після завершення роботи прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити дошку, посуд, інструменти, обладнання.

***Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви:***

* не пересувати наповнені каструлі з закритою кришкою по поверхні плити;
* каструлі заповнювати на 3/4 об’єму;
* не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу;
* не допускати попадання рідини на плиту;
* відкривати кришку каструлі рухом на себе;
* гарячий кухонний посуд знімати з плити, користуючись сухим рушником;
* кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо;
* не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти;
* не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування;
* не використовувати столовий посуд із тріщинами, сколами.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу картопляного з макаронними виробами»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суп картопляний з макаронними виробами** | | | | | Суп с макаронами калорийность | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема ЛПР №5:** Технологія приготування супів. Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт.  **Мета:** закріпити теоретичні знання, сформувати вміння та прийоми щодо технології приготування «Супу картопляного з макаронними виробами», організації робочого місця, дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії, гігієни, економного використання сировини, електроенергії, води. | | | | | | | | | |
| ***Рецептура:***   * ***№223/2, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982;*** * ***№223/2, Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: Издательство А.С.К., 2007.*** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва сировини** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | | |
| **Брутто, *г*** | | **Нетто, *г*** | |
| 1. | | Картопля | | | | 200 | | 150 | |
| 2. | | Макарони або локшина, вермішель, локшина домашня №1106 | | | | 20 | | 20 | |
| 3. | | Морква | | | | 25 | | 20 | |
| 4. | | Петрушка (корінь) | | | | 6,5 | | 5 | |
| 5. | | Цибуля ріпчаста | | | | 24 | | 20 | |
| 6. | | Цибуля порей | | | | 13 | | 10 | |
| 7. | | Маргарин столовий | | | | 5 | | 5 | |
| 8. | | Вода | | | | 375 | | 375 | |
| 9. | | Петрушка (зелень) | | | | 4 | | 3 | |
| 10. | | Лавровий лист | | | | 0,02 | | 0,02 | |
| 11. | | Перець чорний горошком | | | | 0,05 | | 0,05 | |
| 12. | | Сіль | | | | 4 | | 4 | |
|  | | **Вихід** | | | | **-** | | **500** | |
|  | | **Локшина домашня №1106** | | | |  | |  | |
| 1. | | Борошно пшеничне | | | | 17,5 | | 17,5 | |
| 2. | | Борошно на підпилення | | | | 1,2 | | 1,2 | |
| 3. | | Яйця | | | | 1/8 шт. | | 5 | |
| 4. | | Вода | | | | 3,5 | | 3,5 | |
| 5. | | Сіль | | | | 0,5 | | 0,5 | |
|  | | **Вихід** | | | |  | | **20** | |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технологічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | | |
| **1.** | **Підготування макаронних виробів** | | Макаронні вироби перебрати, макарони розламати так, щоб їх довжина становила 3-4 см. Домашню локшину просіяти від борошна і проварити в окропі окремо 1-2 хв. | Виробничий стіл, електрична плита, ваги, обробна дошка "ОС", ножі кухарської трійки, каструля ємністю 2л, сковорода, лопатка, ложки – розливна, столова, шумівка, лотки для оброблених овочів, посуд для відпуску страви. | | | MoldAgro.md - CAPs S.R.L. | | |
| **2.** | **Нарізання овочів** | | Попередньо оброблені овочі нарізати: картоплю - брусочками або часточками - для супу з макаронами, локшиною або вермішеллю, а з суповою засипкою - кубиками. Коріння і цибулю - соломкою або дрібними кубиками. | kartofel_dlya_izbavleniya_ot_suhih_mozoley | | |
| Рис по-татарски | | |
| Жульен Ингредиенты 400 г шампиньонов, 200 г лука, 200 г смет… | | |
| **3.** | **Пасерування овочів** | | Сковороду з жиром нагріти, послідовно закласти цибулю, моркву, петрушку (корінь), пасерувати при t 110-120°С до напівготовності. | Треска под маринадом - рецепт с фото. . Как правильно приготовить - пошаговые инструкции | | |
| **4.** | **Варіння супу** | | Воду довести до кипіння, закласти макарони або локшину, довести до кипіння та додати картоплю. Варити 7-10 хв. до напівготовності, додати пасеровані овочі. | Кастрюли Tramontina Эмалированные, нержавеющие, алюминиевые, стеклянные, керамические кастрюли Наборы кастрюль (стр.2) -- полный | | |
| **5.** | **Доведення до смаку** | | За 5-7 хв. до кінця варіння додати сіль, спеції, лавровий лист.  Настояти 15-20 хв. |  | | | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ целый купить Запорожье Украина - Травки-Приправки - интернет-магазин специй и приправ | | МБОУ средняя общеобразовательная школа 35 - Официальный сайт |
| **Правила відпуску:** у глибоку столову тарілку, нагріту до 40°С, налити суп, зелень петрушки покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску 70-75°С. Вихід 500 г. | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**  - зовнішній вигляд: на поверхні часточки жиру і посічена зелень; овочі нарізані відповідно до виду макаронних виробів;  - колір: відвар світлий, часточки жиру жовті або безбарвні;  - смак і запах: варених і пасерованих овочів, спецій;  - консистенція: овочі м’які, не розварені. Макаронні вироби добре набухли, не розварені, м’які. | | | | | | | | | |

***Інструктивна частина ІТК***

1. Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

2. Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

3. Овочі нарізати відповідно до виду макаронних виробів: для супу з макаронами, локшиною, вермішеллю картоплю – брусочками або дольками, коріння і цибулю – соломкою, для супу з фігурними макаронними виробами - кубиками.

4. Послідовність закладання продуктів в суп залежить від виду і сорту макаронних виробів: локшину – одночасно з картоплею, вермішель, фігурні вироби – після пасерованих овочів; домашню локшину варять окремо 1-2 хв., відкидають на друшляк і закладають в суп також після пасерованих овочів, варять до готовності.

5. Перед подаванням супу лавровий лист виймають.

***Перелік питань для самоконтролю***

1. Від чого залежить форма нарізання овочів при приготуванні супів з макаронними виробами?

2. Як підготувати різні види макаронних виробів для супу?

3. Від чого залежить послідовність закладання продуктів в суп?

4. Яке значення має використання зелені при подаванні супу?

5. Чому спеції додають в суп за 5-7 хв. до кінця варіння?

***Вимоги до організації робочого місця, санітарії, гігієни***

1. Вимити стіл та інструменти гарячою водою.

2. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-% розчином хлорного вапна.

3. Обробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу. Інструменти, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені продукти – ліворуч у лотках. Ніж покласти лезом до дошки. Обробна дошка і ніж повинні мати маркування "ОС".

4. Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього виробничих столах; для відходів використовувати окремий посуд.

5. Після завершення роботи прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити дошку, посуд, інструменти, обладнання.

***Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви:***

* не пересувати наповнені каструлі з закритою кришкою по поверхні плити;
* каструлі заповнювати на 3/4 об’єму;
* не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу;
* не допускати попадання рідини на плиту;
* відкривати кришку каструлі рухом на себе;
* гарячий кухонний посуд знімати з плити, користуючись сухим рушником;
* кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо;
* не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти;
* не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування;
* не використовувати столовий посуд із тріщинами, сколами.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу із різних овочів»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | &Vcy;&scy;&iecy; &pcy;&ucy;&bcy;&lcy;&icy;&kcy;&acy;&tscy;&icy;&icy; &pcy;&ocy;&lcy;&softcy;&zcy;&ocy;&vcy;&acy;&tcy;&iecy;&lcy;&yacy; Vetka " &Ocy;&tcy;&vcy;&iecy;&tcy;&icy;&ncy;.ru - &gcy;&ocy;&tcy;&ocy;&vcy;&ycy;&iecy; &ocy;&tcy;&vcy;&iecy;&tcy;&ycy; &ncy;&acy; &vcy;&acy;&shcy;&icy; &vcy;&ocy;&pcy;&rcy;&ocy;&scy;&ycy; | | | |
| **Професія:** **кухар** | | | | |
| **Кваліфікація: 3 розряду** | | | | |
| **Учнівська норма часу:** **4 год** | | | | |
| **Тема: ЛПР№5: „Технологія приготування супів.” Суп із різних овочів.** | | | | |
| **Мета:**   * навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій; * підібрати інструмент, інвентар, посуд; * організувати робоче місце; * дотримуватися правил ведення технологічного процесу; * економно використовувати електроенергію, воду, сировину; * виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці; * розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; * проводити бракераж страв. | | | | |
| «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 1992г. №217 | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
| **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | Капуста білоголова | | | | 50 | | 40 |
| **2** | | Картопля | | | | 133,5 | | 100 |
| **3** | | Морква | | | | 25 | | 20 |
| **4.** | | Петрушка (корінь) | | | | 13,5 | | 10 |
| **5.** | | Цибуля ріпчаста | | | | 12 | | 10 |
| **6.** | | Цибуля -порей | | | | 13 | | 10 |
| **7.** | | Горох зелений консервований | | | | 23 | | 15 |
| **8.** | | Томати свіжі | | | | 47 | | 40 |
| **9.** | | Маргарин столовий | | | | 10 | | 10 |
| **10.** | | Бульйон: | | | | 375 | | 375 |
| **11.** | | Курка  Або індичка | | | | 130  177 | | 89,5  76 |
| **12.** | | Варена птиця | | | |  | | 62,5 |
| **13** | | Морква | | | | 6,5 | | 5 |
| **14** | | Цибуля | | | | 5 | | 4 |
| **15** | | Петрушка(корінь) | | | | 6 | | 4 |
| **16** | | Вода | | | |  | | 750 |
| **Вихід:** | | | | | |  | | 500 |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви.** | | **Технічні умови приготування страви.** | **Обладнання, інструменти, інвентар.** | | | **Зображення послідовності приготування страви.** | |
| 1. | Бульйон довести до кипіння, підсолити | | 100-101 С,  1,5 год | Каструлі різної  ємкості,  шумівка,  столова ложка, друшляк. | | |  | |
| 2 | Нарізати картоплю часточками. | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C-%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BA%D0%BE%D0%B9-300x200.jpg | |
| 3. | Капусту нарізати соломкою,моркву,кружальцями | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/41/48/2015/03/18/f121b2.jpg | |
| 4. | Для пасерування моркву нарізати дрібними кубиками | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | &Scy;&ucy;&pcy; &zcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&acy;&mcy;&icy;, &shcy;&acy;&gcy; 3 | |
| 5. | Корінь петрушки нарізати соломкою, цибулю нарізати кубиками | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 2 | |
| 6. | Корінь петрушки,цибулю та морву спасерувати. | | 120 С  10-15 хв | Сковорідка, лопатка | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0-%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%B0-300x199.jpg | |
| 7. | Овочі закласти в киплячий бульйон | | 100-101С | Каструля, ложка столова | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 1 | |
| 8. | Варити до напівготовності | | 10 хв  100-101С | Ложка столова | | | http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/41/48/2015/03/18/0891e2.jpg | |
| 9. | Додати овочеву пасеровку, проварити, довести до смаку. | | 5-7 хв  100-101С | Ложка столова | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 6 | |
| 11. | В посуд перед випуском додати дрібно посічену зелень. | |  | Ложка столова | | | &Scy;&ucy;&pcy; &zcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&acy;&mcy;&icy;, &shcy;&acy;&gcy; 6 | |
| 12. | Відпуск. | | 70-75 С | Посуд для  відпуску: глибока  столова тарілка,  мілка столова  тарілка, соусник,  чайна ложка | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9-%D1%81%D1%83%D0%BF-300x225.jpghttp://ok-t.ru/studopedia/baza13/1640085573886.files/image048.jpg | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:на поверхні зелень, сметана острівцем. * колір: золотисто-жовтий. * смак і запах: в міру солоний з яскраво вираженим ароматом птиці і овочів. * консистенція:овочі не розварені, зберегли форму. | | | | | | | | |

**Інструктивна частина ІТК**

Для того щоб приготувати смачний суп, необхідно "засвоїти" шість правил:

1. Для супів необхідна висока свіжість всіх продуктів і ретельна їх обробка.

2. При розбиранні продуктів повинна суворо дотримуватися форма нарізки, характерна для даного супу, бо вона впливає на його смак.

3. Закладання продуктів в суп виробляти в певному порядку.

4. Суп солити треба завжди в кінці приготування.

5. При варінні супу необхідно невпинно спостерігати за ним, щоб він не перекипів

6. І головне правило в приготуванні супів і всіх перших страв - "довести суп до смаку". Це означає - надати йому аромат, запах, пікантність в залежності від його типу і вимог рецепту.

7. Для бульйонів використовуйте кістки або овочі високої якості. Замість курячих кісток можна використовувати кістки дрібної дичини.

8. Обов'язково знімайте накип: вона погіршує колір і смак бульйону.

9. Жир теж слід знімати, інакше бульйон буде занадто жирним.

10. Бульйон кип'ятять на повільному вогні, тому що при бурхливому кипінні він каламутніє.

11. Кипіння повинно бути безперервним, інакше готовий бульйон легко скисне.

**Примітка.** Під час варіння частина води випаровується, тому перед закипанням в бульйон потрібно додати 0,5 л холодної води. Це, до речі, полегшує і видалення накипу.

12. Не слід солити бульйон.

13. Для тривалого зберігання бульйон проціджують, кип'ятять повторно, швидко охолоджують і ставлять у холодильник.

14. Супи зберігають у холодильнику при температурі від 0 ° до 4 ° С.

**Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт**

* Привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся ,не мати на собі ювелірних прикрас, зайвих речей.
* Вимити стіл та інструмент гарячою водою.
* Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
* Розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу.
* Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки. Розробна дошка повинна мати маркіровку «ОС».
* Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.
* Перевірити справність інвентарю та інструменту;
* Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування ,наявність гумового килимка;
* Посуд наповнювати рідиною не більше 80% його об'єму;
* При роботі з ножем треба бути обережними, правильно тримати руку та ніж при обробці продуктів: ножі зберігати у спеціальних чохлах;
* Гарячий посуд брати рушником;
* Негайно витирати пролиту на підлогу рідину та жир;
* Після завершення роботи вимкнути конфорки та відключити плиту від електромережі, прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити інвентар.

**Перелік питань для самоконтролю**

1. Які основні класифікаційні ознаки супів?

2. Яка технологія виробництва напівфабрикатів для супів?

3. Заправні супи та їх відмінні ознаки, асортимент.

4. Особливості приготування та відпуску овочевих супів.

5. Які перші страви найбільш характерні для української кухні?

6.Чому бульйон під час варіння може стати мутний? Як цьому запобігти ?

7.Чому при варінні бульйонів кістки заливають холодною водою ?



Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**02.04.20р.**

**Тема програми №7: «Приготування супів».**

**Тема уроку: « Приготування супів картопляних з Макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск ».**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник «Українська кухня» В.С.Доцяк Стор.121-135.

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Відповісти на тестові завдання.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно карток завдання.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу картопляного з макаронними виробами»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Суп картопляний з макаронними виробами** | | | | | Суп с макаронами калорийность | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема ЛПР №5:** Технологія приготування супів. Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт.  **Мета:** закріпити теоретичні знання, сформувати вміння та прийоми щодо технології приготування «Супу картопляного з макаронними виробами», організації робочого місця, дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії, гігієни, економного використання сировини, електроенергії, води. | | | | | | | | | |
| ***Рецептура:***   * ***№223/2, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1982;*** * ***№223/2, Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. - К.: Издательство А.С.К., 2007.*** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва сировини** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | | |
| **Брутто, *г*** | | **Нетто, *г*** | |
| 1. | | Картопля | | | | 200 | | 150 | |
| 2. | | Макарони або локшина, вермішель, локшина домашня №1106 | | | | 20 | | 20 | |
| 3. | | Морква | | | | 25 | | 20 | |
| 4. | | Петрушка (корінь) | | | | 6,5 | | 5 | |
| 5. | | Цибуля ріпчаста | | | | 24 | | 20 | |
| 6. | | Цибуля порей | | | | 13 | | 10 | |
| 7. | | Маргарин столовий | | | | 5 | | 5 | |
| 8. | | Вода | | | | 375 | | 375 | |
| 9. | | Петрушка (зелень) | | | | 4 | | 3 | |
| 10. | | Лавровий лист | | | | 0,02 | | 0,02 | |
| 11. | | Перець чорний горошком | | | | 0,05 | | 0,05 | |
| 12. | | Сіль | | | | 4 | | 4 | |
|  | | **Вихід** | | | | **-** | | **500** | |
|  | | **Локшина домашня №1106** | | | |  | |  | |
| 1. | | Борошно пшеничне | | | | 17,5 | | 17,5 | |
| 2. | | Борошно на підпилення | | | | 1,2 | | 1,2 | |
| 3. | | Яйця | | | | 1/8 шт. | | 5 | |
| 4. | | Вода | | | | 3,5 | | 3,5 | |
| 5. | | Сіль | | | | 0,5 | | 0,5 | |
|  | | **Вихід** | | | |  | | **20** | |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технологічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | | |
| **1.** | **Підготування макаронних виробів** | | Макаронні вироби перебрати, макарони розламати так, щоб їх довжина становила 3-4 см. Домашню локшину просіяти від борошна і проварити в окропі окремо 1-2 хв. | Виробничий стіл, електрична плита, ваги, обробна дошка "ОС", ножі кухарської трійки, каструля ємністю 2л, сковорода, лопатка, ложки – розливна, столова, шумівка, лотки для оброблених овочів, посуд для відпуску страви. | | | MoldAgro.md - CAPs S.R.L. | | |
| **2.** | **Нарізання овочів** | | Попередньо оброблені овочі нарізати: картоплю - брусочками або часточками - для супу з макаронами, локшиною або вермішеллю, а з суповою засипкою - кубиками. Коріння і цибулю - соломкою або дрібними кубиками. | kartofel_dlya_izbavleniya_ot_suhih_mozoley | | |
| Рис по-татарски | | |
| Жульен Ингредиенты 400 г шампиньонов, 200 г лука, 200 г смет… | | |
| **3.** | **Пасерування овочів** | | Сковороду з жиром нагріти, послідовно закласти цибулю, моркву, петрушку (корінь), пасерувати при t 110-120°С до напівготовності. | Треска под маринадом - рецепт с фото. . Как правильно приготовить - пошаговые инструкции | | |
| **4.** | **Варіння супу** | | Воду довести до кипіння, закласти макарони або локшину, довести до кипіння та додати картоплю. Варити 7-10 хв. до напівготовності, додати пасеровані овочі. | Кастрюли Tramontina Эмалированные, нержавеющие, алюминиевые, стеклянные, керамические кастрюли Наборы кастрюль (стр.2) -- полный | | |
| **5.** | **Доведення до смаку** | | За 5-7 хв. до кінця варіння додати сіль, спеції, лавровий лист.  Настояти 15-20 хв. |  | | | ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ целый купить Запорожье Украина - Травки-Приправки - интернет-магазин специй и приправ | | МБОУ средняя общеобразовательная школа 35 - Официальный сайт |
| **Правила відпуску:** у глибоку столову тарілку, нагріту до 40°С, налити суп, зелень петрушки покласти острівцем. Під глибоку столову тарілку підставити мілку столову тарілку. Температура відпуску 70-75°С. Вихід 500 г. | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**  - зовнішній вигляд: на поверхні часточки жиру і посічена зелень; овочі нарізані відповідно до виду макаронних виробів;  - колір: відвар світлий, часточки жиру жовті або безбарвні;  - смак і запах: варених і пасерованих овочів, спецій;  - консистенція: овочі м’які, не розварені. Макаронні вироби добре набухли, не розварені, м’які. | | | | | | | | | |

***Інструктивна частина ІТК***

1. Нарізайте овочі безпосередньо перед тепловою обробкою – це зменшить втрати вітамінів, ефірних олій.

2. Не зберігайте обчищену картоплю у воді більше трьох годин: вона стане твердою і буде погано розварюватись.

3. Овочі нарізати відповідно до виду макаронних виробів: для супу з макаронами, локшиною, вермішеллю картоплю – брусочками або дольками, коріння і цибулю – соломкою, для супу з фігурними макаронними виробами - кубиками.

4. Послідовність закладання продуктів в суп залежить від виду і сорту макаронних виробів: локшину – одночасно з картоплею, вермішель, фігурні вироби – після пасерованих овочів; домашню локшину варять окремо 1-2 хв., відкидають на друшляк і закладають в суп також після пасерованих овочів, варять до готовності.

5. Перед подаванням супу лавровий лист виймають.

***Перелік питань для самоконтролю***

1. Від чого залежить форма нарізання овочів при приготуванні супів з макаронними виробами?

2. Як підготувати різні види макаронних виробів для супу?

3. Від чого залежить послідовність закладання продуктів в суп?

4. Яке значення має використання зелені при подаванні супу?

5. Чому спеції додають в суп за 5-7 хв. до кінця варіння?

***Вимоги до організації робочого місця, санітарії, гігієни***

1. Вимити стіл та інструменти гарячою водою.

2. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-% розчином хлорного вапна.

3. Обробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу. Інструменти, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені продукти – ліворуч у лотках. Ніж покласти лезом до дошки. Обробна дошка і ніж повинні мати маркування "ОС".

4. Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього виробничих столах; для відходів використовувати окремий посуд.

5. Після завершення роботи прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити дошку, посуд, інструменти, обладнання.

***Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви:***

* не пересувати наповнені каструлі з закритою кришкою по поверхні плити;
* каструлі заповнювати на 3/4 об’єму;
* не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу;
* не допускати попадання рідини на плиту;
* відкривати кришку каструлі рухом на себе;
* гарячий кухонний посуд знімати з плити, користуючись сухим рушником;
* кухарські ножі повинні мати добре закріплені ручки, гостре лезо;
* не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти;
* не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування;
* не використовувати столовий посуд із тріщинами, сколами.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу із різних овочів»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | &Vcy;&scy;&iecy; &pcy;&ucy;&bcy;&lcy;&icy;&kcy;&acy;&tscy;&icy;&icy; &pcy;&ocy;&lcy;&softcy;&zcy;&ocy;&vcy;&acy;&tcy;&iecy;&lcy;&yacy; Vetka " &Ocy;&tcy;&vcy;&iecy;&tcy;&icy;&ncy;.ru - &gcy;&ocy;&tcy;&ocy;&vcy;&ycy;&iecy; &ocy;&tcy;&vcy;&iecy;&tcy;&ycy; &ncy;&acy; &vcy;&acy;&shcy;&icy; &vcy;&ocy;&pcy;&rcy;&ocy;&scy;&ycy; | | | |
| **Професія:** **кухар** | | | | |
| **Кваліфікація: 3 розряду** | | | | |
| **Учнівська норма часу:** **4 год** | | | | |
| **Тема: ЛПР№5: „Технологія приготування супів.” Суп із різних овочів.** | | | | |
| **Мета:**   * навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій; * підібрати інструмент, інвентар, посуд; * організувати робоче місце; * дотримуватися правил ведення технологічного процесу; * економно використовувати електроенергію, воду, сировину; * виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці; * розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах; * проводити бракераж страв. | | | | |
| «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» 1992г. №217 | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
| **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | Капуста білоголова | | | | 50 | | 40 |
| **2** | | Картопля | | | | 133,5 | | 100 |
| **3** | | Морква | | | | 25 | | 20 |
| **4.** | | Петрушка (корінь) | | | | 13,5 | | 10 |
| **5.** | | Цибуля ріпчаста | | | | 12 | | 10 |
| **6.** | | Цибуля -порей | | | | 13 | | 10 |
| **7.** | | Горох зелений консервований | | | | 23 | | 15 |
| **8.** | | Томати свіжі | | | | 47 | | 40 |
| **9.** | | Маргарин столовий | | | | 10 | | 10 |
| **10.** | | Бульйон: | | | | 375 | | 375 |
| **11.** | | Курка  Або індичка | | | | 130  177 | | 89,5  76 |
| **12.** | | Варена птиця | | | |  | | 62,5 |
| **13** | | Морква | | | | 6,5 | | 5 |
| **14** | | Цибуля | | | | 5 | | 4 |
| **15** | | Петрушка(корінь) | | | | 6 | | 4 |
| **16** | | Вода | | | |  | | 750 |
| **Вихід:** | | | | | |  | | 500 |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви.** | | **Технічні умови приготування страви.** | **Обладнання, інструменти, інвентар.** | | | **Зображення послідовності приготування страви.** | |
| 1. | Бульйон довести до кипіння, підсолити | | 100-101 С,  1,5 год | Каструлі різної  ємкості,  шумівка,  столова ложка, друшляк. | | |  | |
| 2 | Нарізати картоплю часточками. | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C-%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BA%D0%BE%D0%B9-300x200.jpg | |
| 3. | Капусту нарізати соломкою,моркву,кружальцями | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/41/48/2015/03/18/f121b2.jpg | |
| 4. | Для пасерування моркву нарізати дрібними кубиками | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | &Scy;&ucy;&pcy; &zcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&acy;&mcy;&icy;, &shcy;&acy;&gcy; 3 | |
| 5. | Корінь петрушки нарізати соломкою, цибулю нарізати кубиками | |  | Розробна дошка  «ОС» ніж. | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 2 | |
| 6. | Корінь петрушки,цибулю та морву спасерувати. | | 120 С  10-15 хв | Сковорідка, лопатка | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0-%D0%BB%D1%83%D0%BA%D0%B0-300x199.jpg | |
| 7. | Овочі закласти в киплячий бульйон | | 100-101С | Каструля, ложка столова | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 1 | |
| 8. | Варити до напівготовності | | 10 хв  100-101С | Ложка столова | | | http://www.tvcook.ru/uploads/images/00/41/48/2015/03/18/0891e2.jpg | |
| 9. | Додати овочеву пасеровку, проварити, довести до смаку. | | 5-7 хв  100-101С | Ложка столова | | | &Pcy;&iukcy;&scy;&ncy;&icy;&jcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&iecy;&vcy;&icy;&jcy; &scy;&ucy;&pcy;, &shcy;&acy;&gcy; 6 | |
| 11. | В посуд перед випуском додати дрібно посічену зелень. | |  | Ложка столова | | | &Scy;&ucy;&pcy; &zcy; &ocy;&vcy;&ocy;&chcy;&acy;&mcy;&icy;, &shcy;&acy;&gcy; 6 | |
| 12. | Відпуск. | | 70-75 С | Посуд для  відпуску: глибока  столова тарілка,  мілка столова  тарілка, соусник,  чайна ложка | | | http://cookery.com.ua/uploads/images/old/2011/11/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%BD%D0%BE%D0%B9-%D1%81%D1%83%D0%BF-300x225.jpghttp://ok-t.ru/studopedia/baza13/1640085573886.files/image048.jpg | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:на поверхні зелень, сметана острівцем. * колір: золотисто-жовтий. * смак і запах: в міру солоний з яскраво вираженим ароматом птиці і овочів. * консистенція:овочі не розварені, зберегли форму. | | | | | | | | |

**Інструктивна частина ІТК**

Для того щоб приготувати смачний суп, необхідно "засвоїти" шість правил:

1. Для супів необхідна висока свіжість всіх продуктів і ретельна їх обробка.

2. При розбиранні продуктів повинна суворо дотримуватися форма нарізки, характерна для даного супу, бо вона впливає на його смак.

3. Закладання продуктів в суп виробляти в певному порядку.

4. Суп солити треба завжди в кінці приготування.

5. При варінні супу необхідно невпинно спостерігати за ним, щоб він не перекипів

6. І головне правило в приготуванні супів і всіх перших страв - "довести суп до смаку". Це означає - надати йому аромат, запах, пікантність в залежності від його типу і вимог рецепту.

7. Для бульйонів використовуйте кістки або овочі високої якості. Замість курячих кісток можна використовувати кістки дрібної дичини.

8. Обов'язково знімайте накип: вона погіршує колір і смак бульйону.

9. Жир теж слід знімати, інакше бульйон буде занадто жирним.

10. Бульйон кип'ятять на повільному вогні, тому що при бурхливому кипінні він каламутніє.

11. Кипіння повинно бути безперервним, інакше готовий бульйон легко скисне.

**Примітка.** Під час варіння частина води випаровується, тому перед закипанням в бульйон потрібно додати 0,5 л холодної води. Це, до речі, полегшує і видалення накипу.

12. Не слід солити бульйон.

13. Для тривалого зберігання бульйон проціджують, кип'ятять повторно, швидко охолоджують і ставлять у холодильник.

14. Супи зберігають у холодильнику при температурі від 0 ° до 4 ° С.

**Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт**

* Привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся ,не мати на собі ювелірних прикрас, зайвих речей.
* Вимити стіл та інструмент гарячою водою.
* Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
* Розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу.
* Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки. Розробна дошка повинна мати маркіровку «ОС».
* Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.
* Перевірити справність інвентарю та інструменту;
* Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування ,наявність гумового килимка;
* Посуд наповнювати рідиною не більше 80% його об'єму;
* При роботі з ножем треба бути обережними, правильно тримати руку та ніж при обробці продуктів: ножі зберігати у спеціальних чохлах;
* Гарячий посуд брати рушником;
* Негайно витирати пролиту на підлогу рідину та жир;
* Після завершення роботи вимкнути конфорки та відключити плиту від електромережі, прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити інвентар.

**Перелік питань для самоконтролю**

1. Які основні класифікаційні ознаки супів?

2. Яка технологія виробництва напівфабрикатів для супів?

3. Заправні супи та їх відмінні ознаки, асортимент.

4. Особливості приготування та відпуску овочевих супів.

5. Які перші страви найбільш характерні для української кухні?

6.Чому бульйон під час варіння може стати мутний? Як цьому запобігти ?

7.Чому при варінні бульйонів кістки заливають холодною водою ?

Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**09.04.20р.**

**Тема програми №7: «Приготування супів».**

**Тема уроку№3: « Приготування Молочних супів з крупою та макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск ».**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник «Українська кухня»В.С.Доцяк Стор.218-222.

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції супу молочного з рисовою, манною, кукурудзяною, пшоняною, ячною,

гречаною крупами.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Відповісти назапитання та тестові завдання.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно карток завдання.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

**Інструкційно-технологічні картки з професії „Кухар”**

**Приготування молочних супів з крупою**

**Тема: «Приготування супу молочного з рисовою крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\0,1334143132.jpg | | | |
| **Професія:** кухар | | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів” . «Суп молочний з рисовою крупою». | | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982, №259*** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1** | | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2** | | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3** | | | **Крупа рисова** | | | | **30** | | **30** |
| **4** | | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5** | | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
| **Вихід:** | | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для молочного супу з рисовою крупою | | |  | Склянка, тарілки, солонка, мірний стакан, ваги настільні | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-variti-ris-u-multivarc-flps-panasonk-polars-redmond_961.jpegI:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 2. | Перебрати рисову крупу | | |  | Піднос, друшляк | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\molochniy-sup-s-risom2.jpg | |
| 3. | Рисову крупу промити | | | Промити теплою 30-40°С а потім гарячою 55-60°С водою | Друшляк, дерев’яна ложка, | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-variti-ris-u-multivarc-flps-panasonk-polars-redmond_562.jpeg | |
| 4. | Промиту рисову крупу залишити на 5-7 хв, щоб стекла зайва вода | | |  | Друшляк , черпак | | | рис в дуршлаге | |
| 5. | Перекласти рис в глибоку каструлю з товстим дном | | |  | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-prigotuvati-ris-na-garnr-ris-vdvarniy-recepti-foto_512.jpeg | |
| 6. | Крупу рисову залити водою і варити до напів готовності 10-15 хвилин | | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Ложка столова, каструля, солонка | | | рис в водеI:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 7. | Закип’ятити молоко | | | Варити при сильному нагріванні при температурі 100-101°С | Каструля | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 8. | Влити молоко в варений рис | | |  | Каструля, черпак | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\12-06-2014-16-57-34-manka_2.jpg | |
| 9. | Додати сіль, цукор | | |  | Солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 10. | Варити до готовності, періодично помішуючи | | | Зменшити нагрівання до 90° С і варити до готовності. | Каструля, ложка дерев’яна | | | рис с молоком | |
| 11. | При відпуску заправити маслом вершковим | | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 12. | Подавання рисового супу | | | Температура подавання 70-75°С. | Тарілка столова глибока , ложка розливна | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\0,1334143132.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин.До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, рис м’який, але форма рисової крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока. * консистенція: рідка, однорідна, рисова крупа м’яка. | | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з манною крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\IMG_1a11b765fd29.jpg | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів”**.** «Суп молочний з манною крупою». | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982 , №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **250** | | **250** |
| **3.** | | **Крупа манна** | | | | **30** | | **30** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для молочного супу з манною крупою | |  | Ваги настільні, склянки тарілки, солонка, мірний стакан | | | [Ингредиенты для манной каши на 1 порцию](http://mn.ocharovanie-zhenstvennosti.ru/2014/04/30/mannaja-kascha-4.jpg) | |
| 2. | Просіяти манну крупу | |  | Сито | | | [Как правильно варить манную кашу?](http://master-vcusa.ru/wp-content/uploads/2014/04/kak-pravilno-varit-mannuyu-kashu1.jpg) | |
| 3. | Закипятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка столова, черпак | | | [http://receptok.ru/uploads/posts/thumbs/1348689897_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-1.png](http://receptok.ru/uploads/posts/1348689897_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-1.png) | |
| 4. | Всипати манну крупу тоненькою цівкою в молоко, безперервно помішуючи | |  | Ложка столова, каструля, стакан | | | [http://receptok.ru/uploads/posts/thumbs/1348689934_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-2.png](http://receptok.ru/uploads/posts/1348689934_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-2.png) | |
| 5. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 6. | Варити манну крупу 5-7 хвилин | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка столова | | | [Добавляем в кашу нужную добавку и подаем на стол](http://mn.ocharovanie-zhenstvennosti.ru/2014/04/30/mannaja-kascha-1.jpg) | |
| 7. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Подавання супу молочного з манної крупи | |  | Тарілка столова глибока, ложка розливна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\IMG_1a11b765fd29.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, манна крупа м’яка, але форма крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, манна крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з перловою крупою (спосіб 1)»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | | ***I:\суп молочний (2)\Новая папка\ea1626162506b4d1bd6454514583ca12.jpg*** | | |
| **Професія:** кухар | | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів.”  «Суп молочний з перловою крупою». Спосіб 1. | | | | | |
| **Мета:** - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982, №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | | |
|  | |  | | | **Брутто, г.** | | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | **400** | | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | **125** | | | **125** |
| **3.** | | **Крупа перлова** | | | **40** | | | **40** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | **6** | | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | **5** | | | **5** |
| **Вихід:** | | | | |  | | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для супу молочного з перловою крупою | |  | Склянка, тарілка, солонка, мірний стакан, ваги настільні | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 2. | Перебрати перлову крупу | |  | Піднос, друшляк | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\Pol-za-perlovoj-kashi-2.jpg | |
| 3. | Промити перлову крупу | | Промити теплою30-40 °С, а потім гарячою 55-60° С водою | Друшляк, ложка дерев’яна, черпак | | | [Заливаем перловую крупу на ночь](http://www.vkussovet.ru/recept/perlovaya-kasha-s-myasom/pht/step1#partstep1) | |
| 4. | Крупу перлову залити водою і варити у підсоленій воді до напівготов-ності 10-15 хвилин | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-prigotuvati-ris-na-garnr-ris-vdvarniy-recepti-foto_253.jpeg | |
| 5. | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 6. | Влити молоко в варену крупу перлову | |  | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\263724.jpg | |
| 7. | Додати сіль, цукор | |  | солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Варити до готовності, періодично помішуємо дерев’яною ложкою | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка столова | | | [Кипятим молоко](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/vskipyatit-moloko.jpg?itok=KLdWY9YH) | |
| 9. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 10. | Подавання супу молочного з перловою крупою | | Температура подавання 70-75°С. | Тарілка столова глибока, ложкарозливна | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\ea1626162506b4d1bd6454514583ca12.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, перлова крупа м’яка, але форма перлової крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока. * консистенція: рідка, однорідна, перлова крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з перловою крупою (Спосіб 2)»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | ***I:\суп молочний (2)\Новая папка\ea1626162506b4d1bd6454514583ca12.jpg*** | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів.”  «Суп молочний з перловою крупою». Спосіб 2. | | | | |
| **Мета:** - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982, №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко (незбиране молоко)** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3.** | | **Крупа перлова** | | | | **40** | | **40** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для супу молочного з перловою крупою | |  | Склянка, тарілка, солонка, мірний стакан, ваги настільні | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 2. | Перебрати перлову крупу | |  | Піднос, друшляк | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\Pol-za-perlovoj-kashi-2.jpg | |
| 3. | Промити перлову крупу | | Промити теплою30-40 °С, а потім гарячою 55-60° С водою | друшляк, ложка деревяна, черпак | | | [Заливаем перловую крупу на ночь](http://www.vkussovet.ru/recept/perlovaya-kasha-s-myasom/pht/step1#partstep1) | |
| 4. | Крупу перлову залити водою і варити у підсоленій воді до готовності 5-7 хвилин | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С  Співвідношення води і крупи 6:1 | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\kak-varit-perlovku5.jpg | |
| 5. | Відкинути на друшляк | |  | Черпак, друшляк, каструля, ложка | | | [Затем на утро хорошо промываем перловку и сливаем ночную воду](http://www.vkussovet.ru/recept/perlovaya-kasha-s-myasom/pht/step2#partstep2) | |
| 5. | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 6. | Додати готову перлову крупу до молока, довести до кипіння. | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\263724.jpg | |
| 7. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Варити до готовності, періодично помішуємо дерев’яною ложкою | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка столова | | | [Кипятим молоко](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/vskipyatit-moloko.jpg?itok=KLdWY9YH) | |
| 9 | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 10. | Подавання супу молочного з перловою крупою | | Температура подавання 70-75°С. | Тарілка столова глибока, ложка розливна | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\ea1626162506b4d1bd6454514583ca12.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, перлова крупа м’яка, але форма перлової крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, перлова крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з кукурудзяною крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | [Как варить кукурузную кашу для ребенка](http://www.rezepty.ru/files/kukuruznaya-kasha-dlya-rebenka.jpg) | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів.” «Суп молочний з кукурудзяною крупою». | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982, №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3.** | | **крупа кукурудзяна** | | | | **30** | | **30** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
|  | |  | | | |  | |  |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для молочного супу з кукурудзяною крупою | |  | Ваги настільні, склянка, солонка, тарілка, мірний стакан | | | http://pojrem.ru/img/k-43-01.jpg | |
| 2. | Просіяти кукурудзяну крупу | |  | Сито, піднос, миска | | | [Промываем крупу](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/krupu-promyt.jpg?itok=QRNOB_M0) | |
| 3. | Крупу кукурудзяну залити водою | |  | Черпак, каструля, миска | | | [Ставим варить](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/i-postavit-varit.jpg?itok=YdoZYQxo) | |
| 4. | Варити кукурудзяну крупу у підсоленій воді до напівготов-ності 10-15 хвилин | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, шумівка, ложка дерев’яна | | | [Мешаем](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/meshaem.jpg?itok=0pKUAX44) | |
| 5. | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 6. | Влити гаряче молоко в варену кукурудзяну крупу | |  | Черпак , каструля, ложка столова | | | [Кипятим молоко](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/vskipyatit-moloko.jpg?itok=KLdWY9YH) | |
| 7. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Крупу кукурудзяну варити до готовності періодично помішувати дерев’яною ложкою | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка дерев’яна | | | [Добавляем в кашу](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/dobavit-moloko-v-kashu.jpg?itok=YaLj5bOI) | |
| 9. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 10. | Подавання супу молочного з кукурудзяною крупою | | Температура подавання 70-75°С. | тарілка, ложка розливна | | | [Как варить кукурузную кашу для ребенка](http://www.rezepty.ru/files/kukuruznaya-kasha-dlya-rebenka.jpg) | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, кукурудзяна крупа м’яка, але форма кукурудзяної крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, кукурудзяна крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з пшоняною крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSW8EYAdmdLd5BiqPmwTvs2glmoaM6HZ3pjCw4whdBPCPOPiKrGvoSi754 | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:**4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів”. «Суп молочний з пшоняною крупою». | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982 , №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3.** | | **Крупа пшоно** | | | | **40** | | **40** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
|  | |  | | | |  | |  |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для супу молочного з пшоняною крупою | |  | Склянка, мірний стакан, солонка, тарілка, ваги настільні | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\3_2_01.JPGI:\суп молочний (2)\Новая папка\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 2. | Перебрати пшоняну крупу | |  | Піднос, друшляк | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\10530298.jpg | |
| 3. | Промити пшоняну крупу | | Промити теплою 30-40°С водою 2 рази і окропом 100°С | Друшляк, деревяна ложка, каструля | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\суп молочний (2)\Новая папка\big_97498.jpg | |
| 4. | Закип’ятити і посолити воду | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, солонка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\df9c0c.jpg | |
| 5. | Варити крупу пшоняну до напівготов-ності 10-15 хвилин | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля , ложка деревяна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-prigotuvati-ris-na-garnr-ris-vdvarniy-recepti-foto_253.jpeg | |
| 6. | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 7. | Влити молоко в варену пшоняну крупу | |  | Каструля, ложка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\12-06-2014-16-57-34-manka_2.jpg | |
| 8. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 9. | Варити до готовності, періодично помішуючи | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\i.jpg | |
| 10. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка, ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 11. | Подавання супу молочного з пшоняною крупою | | Температура подавання 70-75°С. | Ложка розливна, тарілка столова глибока | | | https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSW8EYAdmdLd5BiqPmwTvs2glmoaM6HZ3pjCw4whdBPCPOPiKrGvoSi754 | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, пшоно м’яке, але форма пшоняної крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, пшоняна крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з ячною крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | ***I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\ovsyanyy-molochnyy-sup-v-multivarke.jpg*** | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів”. «Суп молочний з ячною крупою». | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982, №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3.** | | **Крупа ячна** | | | | **40** | | **40** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **5** |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для супу молочного з ячної крупи | |  | Склянка, мірний стакан, ваги настільні, тарілка | | | [Пока масло нагревается отмеряю стакан ячневой крупы](http://www.vkussovet.ru/recept/yachnevaya-kasha/pht/step3#partstep3)I:\суп молочний (2)\Новая папка\shag_2_8.jpg  [Теперь тем же стаканом, которым отмеряла крупу, отмеряю воду](http://www.vkussovet.ru/recept/yachnevaya-kasha/pht/step10#partstep10)I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpgI:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 2. | Просіяти крупу ячну | |  | Піднос, сито | | | [Как правильно варить манную кашу?](http://master-vcusa.ru/wp-content/uploads/2014/04/kak-pravilno-varit-mannuyu-kashu1.jpg) | |
| 3 | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка дерев’яна, | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 4. | Всипати в молоко тоненькою цівкою ячну крупу | |  | Каструля, мірний посуд, | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\12-06-2014-16-57-34-manka_2.jpg | |
| 5. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка, ложка деревяна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 6. | Варити до готовності , періодично помішуючи | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка дерев’яна | | | [Добавляем в кашу](http://www.rezepty.ru/files/styles/original/public/dobavit-moloko-v-kashu.jpg?itok=YaLj5bOI) | |
| 7. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка, ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Подавання супу молочного з ячною крупою | | Температура подавання 70-75°С. | Ложка розливна, тарілка столова глибока | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\ovsyanyy-molochnyy-sup-v-multivarke.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, ячна крупа м’яка, але форма ячної крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, ячна крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з гречаною крупою»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | ***I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\1310925586_32.jpeg*** | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація:** 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 4 години | | | | |
| **Тема:** ЛПР№5: „Технологія приготування супів.” «Суп молочний з гречаною крупою». | | | | |
| **Мета:**  - навчитися робити перерахунок сировини на задану кількість порцій;  - підібрати інструмент, інвентар, посуд;  - організувати робоче місце;  - дотримуватися правил ведення технологічного процесу;  - економно використовувати  електроенергію, воду, сировину;  - виконувати правила санітарії та гігієни, правила безпеки праці;  - розвивати самостійність, вміння орієнтуватися у виробничих умовах;  - проводити бракераж страв. | | | | |
| ***«Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування», 1982 , №259*** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| **1.** | | **Молоко** | | | | **400** | | **400** |
| **2.** | | **Вода** | | | | **125** | | **125** |
| **3.** | | **Крупа гречана** | | | | **40** | | **40** |
| **4.** | | **Масло вершкове** | | | | **6** | | **6** |
| **5.** | | **Цукор** | | | | **5** | | **6** |
| **Вихід:** | | | | | |  | | **500** |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1. | Набір сировини для супу молочного з гречаною крупою | |  | Ваги настільні, склянка, тарілка, солонка | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpgI:\суп молочний (2)\Новая папка\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpgI:\суп молочний (2)\Новая папка\shag_1_8.jpg | |
| 2. | Перебирати гречану крупу | |  | Піднос, друшляк | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\гречка2.jpg | |
| 3. | Обсмажити крупу періодично помішуючи | | Температурте 110-120 С до світло-коричневого кольору | Сковорідка , копистка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\grechka-rasipchata2-300x198.jpg | |
| 4. | Закип’ятити воду і посолити | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, солонка, ложка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\df9c0c.jpg | |
| 5. | Крупу гречану залити гарячою водою і варити до напівготов-ності | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля, ложка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\yak-prigotuvati-ris-na-garnr-ris-vdvarniy-recepti-foto_253.jpeg | |
| 5. | Закип’ятити молоко | | Довести до кипіння 100°С | Каструля, ложка дерев’яна | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\P1180414.jpg | |
| 6. | Влити молоко в варену гречану крупу | |  | Каструля, мірний посуд, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\263724.jpg | |
| 7. | Додати сіль, цукор | |  | Солонка, тарілка, ложка столова | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 8. | Варити до готовності, періодично помішуючи | | Довести до кипіння 100°С і варити при середньому нагріванні 90°С | Каструля ,ложка столова | | | [http://receptok.ru/uploads/posts/thumbs/1348689867_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-3.png](http://receptok.ru/uploads/posts/1348689867_recept-kak-varit-mannuyu-kashu-3.png) | |
| 9. | При відпуску заправити маслом вершковим | |  | Тарілка , ніж кухарської трійки | | | I:\!!!!!!!!!!!!!!!!!! 2015 май молочний суп\0b26cf8e2c7584c0d0aa94e8df98141d.jpg | |
| 10. | Подавання супу молочного з гречаною крупою | | Температура подавання 70-75°С. | Тарілка, ложка розливна | | | I:\суп молочний (2)\Новая папка\gre4-kasha-moloko.jpg | |
| **Правила відпуску:**Відпускають у підігрітій до 40°С глибокій столовій тарілці. Під глибоку столову тарілку підставляють малу столову тарілку. Додають вершкове масло або маргарин столовий. Температура подавання 70-75°С. Термін зберігання 30-40 хвилин. До супу можна подавати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці по 25 г на порцію. | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд:рідина натурального білого кольору, на поверхні розтоплене вершкове масло, гречана крупа м’яка, але форма чречаної крупи збереглася; * колір:білий; * смак і запах:солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока.   консистенція: рідка, однорідна, чречана крупа м’яка. | | | | | | | | |

**Інструктивна частина ІТК**

1. Цільне молоко густе, чисто білого кольору, а розбавлене - рідке, з голубим відтінком.

2. Перед кип’ятінням молока переконайтесь чи воно не зсядеться. Для цього молоко прокип’ятіть у столовій ложці.

3. Довго кип’ятити молоко не рекомендується: знижується його біологічна цінність, погіршується смак.

4. Молоко не пригорить, якщо посуд для його кип’ятіння сполоснути холодною водою.

5. Кип’ятіть молоко в посудині з товстим дном, на сильному вогні, весь час помішуючи, щоб воно не пригоріло.

6. Якщо молоко пригоріло, відразу перелийте його в чистий посуд, додайте трошки солі і перемішайте.

7. Варіть молочні супи в окремому посуді з товстим дном і на слабкому вогні, щоб не пригоріло молоко.

8. Молочні супи варять у невеликій кількості, оскільки при тривалому зберіганні погіршується колір, запах і смак, а також консистенція.

9. Манну крупу промивати не рекомендується, оскільки це негативно впливає на консистенцію і смак страви.

**Перелік питань для самоконтролю**

1. Чим корисні молочні супи?

2. Як підготувати рисову крупу для приготування молочного супу?

3. Як підготувати манну крупу для приготування молочного супу?

4. Що можна подавати до молочних супів?

5. Вказати норму закладки солі для молочного супу.

6. Чому крупи з цілих зерен попередньо варять до напівготовності у воді?

7. Чому молочні супи варять невеликими порціями?

**Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви**

* Привести до ладу санітарний одяг, заправити волосся, не мати на собі ювелірних прикрас, зайвих речей.
* У санітарному одязі виходити з приміщення кухні-лабораторії заборонено.
* Вимити стіл та інструмент гарячою водою.
* Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
* Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а підготовлену крупу – ліворуч. Каструлі, ніж, дошка розробна повинні мати маркування.
* Ніж покласти лезом до дошки.
* Перед варінням круп їх перебрати та промити, а деякі просіяти; первинну обробку здійснювати на окремих, призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.
* Перевірити справність інвентарю та інструменту.
* Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка;
* Розпочати роботу слід після проведення поточного інструктажу на робочому місці;
* Не пересувати наповнені каструлі на поверхні плити. Каструлі заповнюють продуктами на ¾ об’єму.
* Не переливати на плиті рідину з однієї каструлі в іншу. Не допускати попадання рідини на плиту.
* Знімати кришку з каструлі «на себе».
* Гарячий посуд знімати з плити, користуючись рушником;
* Якщо на плиту пролився жир, вимкнути плиту та накрити полум’я кришкою.
* Не допускати проливання рідини або жиру на підлогу. Якщо це сталося, підлогу негайно витерти;
* При короткому замиканні і пожежі негайно відключити плиту рубильником від електромережі;
* Після виконання завдання вимкнути конфорки та відключити плиту від електромережі;
* Після охолодження плити відчистити її від продуктів, що підгоріли і протерти вологою ганчіркою, піддон промити содовим розчином і просушити.
* Після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструмент, інвентар згідно з санітарними правилами.
* Робочі столи, плити, підлогу вимити з використанням миючих засобів.
* Після завершення роботи прибрати робоче місце, видалити відходи.
* При виявленні недоліків в роботі електроплити доповісти керівникові.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з макаронними виробами»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | | Картинки по запросу суп молочный с макаронными изделиями | | | |
| **Професія:** кухар | | | | | |
| **Кваліфікація**: 3 розряд | | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 1 година | | | | | |
| **Тема:** Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт. Технологія приготування супів. | | | | | |
| **Мета:** закріпити практично теоретичні знання з: розрахунку сировини для приготування заданої кіль­кості порцій страви; організації робочого місця; технології приготування супів; попередження недоліків у приготуванні страв та про­ведення бракеражу; економного використання сировини, електроенергії, води; дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни. | | | | | |
| ***Збірник рецептур став і кулінарних виробів для підприємств харчування, 1982 р.***  **Суп молочний з макаронними виробами** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| 1 | | Молоко | | | | | 500 | | 500 |
| 2 | | Вода | | | | | 420 | | 420 |
| 3 | | Макарони, локшина, локшина домашня, вермішель, фігурні вироби | | | | | 80 | | 80 |
| 4 | | Масло вершкове | | | | | 8 | | 8 |
| 5 | | Цукор | | | | | 6 | | 6 |
| **Вихід:** | | | | | | | - | | **1000** |
| **Основна частина** | | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1 | Воду довести до кипіння, підсолити | | | Каструлю з водою поставити на плиту на сильний нагрів | Плита електрична, каструля на 2 л | | | Картинки по запросу соль сахар фото | |
| 2 | Засипати макаронні вироби | | | Макарони попередньо продивитися, довгу вермішель розламати по 5 см, локшину домашню і фігурні вироби – просіяти через сито | Плита електрична, каструля на 2 л, миска, столова ложка, сито | | | http://amazingwoman.ru/wp-content/uploads/2014/01/%D0%BC%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%8B2.jpg | |
| 3 | Варити макаронні вироби до напівготовності: макарони - 15-20 хв., локшину – 10-12, вермішель – 5-7. | | | Варити при тихому кипінні, під час варіння макаронні вироби періодично помішувати | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | Молочний суп з вермішеллю, шаг 2 | |
| 4 | Воду злити | | | Відкинути макаронні вироби на друшляк | Плита електрична, каструля на 2 л, друшляк | | | Молочний суп з вермішеллю, шаг 4 | |
| 5 | Суміш води і молока довести до кипіння | | | В каструлю налити воду і молоко за нормою, перемішати, поставити на плиту на сильний нагрів | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | Молочний суп з вермішеллю, шаг 3 | |
| 6 | Покласти макаронні вироби у киплячу суміш молока і води | | | Перекладають макаронні вироби за допомогою розливної ложки | Плита електрична, каструля на 2 л, розливна ложка | | | Молочний суп з вермішеллю, шаг 5 | |
| 7 | Варити до готовності | | | Варити при тихому кипінні, під час варіння макаронні вироби періодично помішувати | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | Картинки по запросу соль сахар фото | |
| 8 | Додати сіль, цукор | | | Суп перемішати столовою ложкою | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | http://www.ill.ru/artpic24/art5190_8.jpg | |
| 9 | Відпустити | | | Налити суп у підігріту до 40°С глибоку столову тарілку, покласти кусочок вершкового масла | Розливна ложка, столова тарілка, столова ложка | | | Картинки по запросу суп молочный с макаронными изделиями | |
| **Правила відпуску**: наливають суп у тарілку, кладуть шматочок вершкового масла | | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд: суп з молоком, з макаронними виробами відповідної форми * колір: білий * смак і запах: солодкуватий, слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока * консистенція: макаронні вироби м’які, форма збереігається | | | | | | | | | |

**Інструктивна частина ІТК**

1. Цільне молоко густе, чисто білого кольору, а розбавлене водою – рідке, з голубуватим відтінком.
2. Перед кип’ятінням молока переконайтесь, чи воно не зсядеться: прокип’ятіть молоко у столовій ложці.
3. Молочні супи з макаронними виробами під час тривалого варіння і зберігання швидко стають густими.
4. Кип’ятіть молоко в посудині з товстим дном, на сильному вогні, весь час помішуючи, щоб воно не пригоріло.
5. Якщо молоко пригоріло, відразу перелийте його в чистий посуд, додайте трішки солі і перемішайте.
6. Молоко не пригорить, якщо посуд для його кип’ятіння сполоснути холодною водою.

**Перелік питань для самоконтролю**

1. Чим цінне молоко?
2. Як підготувати макаронні вироби до варіння?
3. Яка особливість варіння молочних супів з макаронними виробами?
4. Як подають молочні супи?

**Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви**

1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
2. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.
3. Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка.
4. Перевірити справність інвентарю та інструментів.
5. Гарячий посуд брати рушником.
6. Негайно витирати пролиту на підлогу рідину та жир.
7. Після завершення роботи вимкнути устаткування, прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити інвентар, інструмент, посуд.

**Інструкційно-технологічна картка з професії „ Кухар”**

**Тема: «Приготування супу молочного з овочами»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Заголовна частина** | | | | | http://culinar.com.ua/uploads/posts/2012-02/13282000102729.jpeg | | | |
| **Професія:** кухар | | | | |
| **Кваліфікація**: 3 розряд | | | | |
| **Учнівська норма часу:** 1 година | | | | |
| **Тема:** Інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт. Технологія приготування супів. | | | | |
| **Мета:** закріпити практично теоретичні знання з: розрахунку сировини для приготування заданої кіль­кості порцій страви; організації робочого місця; технології приготування супів; попередження недоліків у приготуванні страв та про­ведення бракеражу; економного використання сировини, електроенергії, води; дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни. | | | | |
| ***Збірник рецептур став і кулінарних виробів для підприємств харчування, 1982 р.***  **Суп молочний з овочами** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | | **Назва продуктів** | | | | **Норма продуктів на одну порцію** | | |
|  | |  | | | | **Брутто, г.** | | **Нетто, г.** |
| 1 | | Молоко | | | | 500 | | 500 |
| 2 | | Вода | | | | 250 | | 250 |
| 3 | | Капуста цвітна  або білоголова | | | | 115  75 | | 60  60 |
| 4 | | Морква | | | | 50 | | 40 |
| 5 | | Картопля | | | | 333 | | 250 |
| 6 | | Масло вершкове | | | | 10 | | 10\* |
| **Вихід:** | | | | | | - | | **1000** |
| \*50% жиру використовується для пасерування овочів | | | | | |  | |  |
| **Основна частина** | | | | | | | | |
| **№ з/п** | **Послідовність приготування страви** | | **Технічні умови приготування страви** | **Обладнання, інструменти, інвентар** | | | **Зображення послідовності приготування страви** | |
| 1 | Воду довести до кипіння, підсолити | | Каструлю з водою поставити на плиту на сильний нагрів | Плита електрична, каструля на 2 л | | | Картинки по запросу соль сахар фото | |
| 2 | Картоплю нарізати кубиками або брусочками | | Картоплю спочатку нарізують на пластинки, пластинки на брусочки, а брусочки — на кубики: великих розмірів (висота ребра 2,0-2,5 см), середніх (1,0-1,5 см) і дрібних (0,3-0,5 см).  Бульби сирої картоплі нарізують на пластинки 0,7-1,0 см завтовшки і розрізують на брусочки 3-4 см завдовжки. | Розбірна дошка «ОС», середній ніж кухарської трійки | | |  | |
| 3 | Моркву нарізати кубиками або брусочками | | Моркву спочатку нарізують на пластинки, пластинки на брусочки, а брусочки — на кубики: великих розмірів (висота ребра 2,0-2,5 см), середніх (1,0-1,5 см) і дрібних (0,3-0,5 см).  Нарізують упоперек на циліндри 3,5-4 см заввишки, потім на пластинки 0,5 см завтовшки і брусочки | Розбірна дошка «ОС», середній ніж кухарської трійки | | |  | |
| 4 | Білоголову капусту нарізати шашками | | Капусту спочатку нарізають на часточки завширшки 3-4 см, а потім нарізають упоперек на квадратики 3×3 або 4×4 см | Розбірна дошка «ОС», середній ніж кухарської трійки | | | Картинки по запросу нарезка капусти фото | |
| 5 | Капусту бланшувати щоб видалити гіркоту | | Покласти у друшляк і ошпарити гарячою водою | Друшляк, каструля на 1 л | | | Картинки по запросу бланширование капусты фото | |
| 6 | Моркву пасерувати на маслі | | На розігріту сковорідку з маслом покласти нарізану моркву і пасерувати на середньому нагріві | Плита електрична, сковорідка, дерев’яна лопатка | | | Картинки по запросу суп молочний з овочами фото | |
| 7 | У підсолену киплячу воду покласти пасеровану моркву, довести до кипіння | | Перекласти моркву зі сковорідки у каструлю | Плита електрична, сковорідка, каструля на 2 л, дерев’яна лопатка | | | молочный суп с овощами | приготовление - 2 шаг | |
| 8 | Додати картоплю, капусту і варити до готовності | | Варити при слабкому кипінні | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | молочный суп с овощами | приготовление - 3 шаг | |
| 9 | Влити гаряче кип’ячене молоко | | Обережно перелити гаряче молоко з каструлі в суп, перемішати | Плита електрична, каструлі на 1л та на 2 л, столова ложка | | | молочный суп с овощами | приготовление - 4 шаг | |
| 10 | Додати сіль і довести до кипіння | | Суп перемішати | Плита електрична, каструля на 2 л, столова ложка | | | Картинки по запросу соль сахар фото | |
| 11 | Відпустити | | Налити суп у підігріту до 40°С глибоку столову тарілку, покласти кусочок вершкового масла | Розливна ложка, глибока столова тарілка, столова ложка | | | http://culinar.com.ua/uploads/posts/2012-02/13282000102729.jpeg | |
| **Правила відпуску**: наливають суп у тарілку, кладуть шматочок вершкового масла | | | | | | | | |
| **Вимоги до якості:**   * зовнішній вигляд: суп з молоком, з овочами відповідної форми. * колір: білий. * смак і запах: слабкосолоний, без присмаку і запаху підгорілого молока. * консистенція: овочі м’які, форма збереігається. | | | | | | | | |

**Інструктивна частина ІТК**

1. Цільне молоко густе, чисто білого кольору, а розбавлене водою – рідке, з голубуватим відтінком.
2. Перед кип’ятінням молока переконайтесь, чи воно не зсядеться: прокип’ятіть молоко у столовій ложці.
3. Кип’ятіть молоко в посудині з товстим дном, на сильному вогні, весь час помішуючи, щоб воно не пригоріло.
4. Якщо молоко пригоріло, відразу перелийте його в чистий посуд, додайте трішки солі і перемішайте.
5. Молоко не пригорить, якщо посуд для його кип’ятіння сполоснути холодною водою.

**Перелік питань для самоконтролю**

1. Чим цінне молоко?
2. Як підготувати овочі до варіння?
3. Яка особливість варіння молочних супів з овочами?
4. Як подають молочні супи?

**Вимоги охорони праці та безпечного виконання робіт при приготуванні страви**

1. Перед початком роботи руки вимити милом і ополоснути їх 0,2-відсотковим розчином хлорного вапна.
2. Вимити стіл та інструмент гарячою водою.
3. Перед початком роботи оглянути устаткування, перевірити заземлення, блокування, наявність гумового килимка.
4. Перевірити справність інвентарю та інструментів.
5. Розробну дошку розмістити перед собою, на відстані 5-6 см від краю столу.
6. Інструмент, інвентар, посуд розмістити праворуч, а оброблені овочі – ліворуч. Ніж покласти лезом до дошки. Розробна дошка повинна мати маркіровку «ОС».
7. Перед обчищенням овочі помити, первинну обробку здійснювати на окремих,
8. призначених для цього столах; для відходів використовувати окремий посуд.
9. Гарячий посуд брати рушником.
10. Негайно витирати пролиту на підлогу рідину та жир.
11. Після завершення роботи вимкнути устаткування, прибрати робоче місце, видалити відходи, вимити інвентар, інструмент, посуд.
12. **Перевірка знань учнів з вивченого матеріалу:**

* Розповісти первинну обробку овочів
* Розповісти, яку форму нарізання картоплі використовують при приготуванні супів з макаронними виробами?
* Як нарізати овочі для овочевої пасеровки, для приготування супів з макаронними виробами?
* Коли в суп з макаронними виробами додають овочеву пасеровку?
* Як підготувати макаронні вироби до використання?
* Назвіть правила відпуску та термін зберігання супів з макаронними виробами.

**3.Перевірка знань учнів по темі уроку:**

* Для приготування молочних супів використовують основну сировину:

1. М’ясо;
2. Овочі;
3. Крупи;
4. Риба;
5. Макаронні вироби.

* **Яку рідину використовують при приготуванні молочних супів:**

1. Овочевий відвар;
2. Натуральне молоко;
3. Молоко згущене стерилізоване без цукру;
4. Молоко коров’яче незбиране сухе;
5. Рибний або м’ясний бульйон.

* **Макаронні вироби, крупи з цілих зерен і овочі спочатку:**

1. Відварюють у воді до напівготовності;
2. Варять у молоці;
3. Відварюють у воді до готовності;
4. Варять у овочевому відварі.

* **При тривалому зберіганні молочних супів , які вимоги до якості покращуються, а які погіршуються:**

1. Смак:
2. Запах:
3. Консистенція;
4. Колір:
5. Зовнішній вигляд.

* **Як відпускають молочні супи ?**

2

Додаток №1

Відгадайте ,що за білковий продукт дуже високої харчової і біологічної цінності?

Закресліть літери, які зустрічаються в таблиці двічі або тричі. Із залишившихся літер складіть слово.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **а** | **в** | **р** | **й** | **б** |
| **о** | **к** | **ч** | **о** | **г** |
| **г** | **с** | **я** | **в** | **а** |
| **ц** | **д** | **с** | **р** | **к** |
| **д** | **ч** | **б** | **д** | **е** |

**Тестові питання урок №3.**

**1.В яку воду кладуть м'ясо для доброго бульйону?**

1.В киплячу воду;

2.В теплу воду;

3.В холодну воду.

**2.Від чого залежить смак бульйону?**

1.Співвідношення в ньому води й продукту;

2.Ступеня подрібнення продукту;

3.Тривалості варіння;

4.Всі відповіді вірні.

**3.Яку крупу перед додаванням до супу попередньо відварюють, щоб уникнути помутніння?**

1.Рис;

2.Пшоно;

3.Перловка;

4.Гречка.

**4.Що необхідно робити якщо при варінні бульйону піна опустилася на дно?**

1.Додати оцет і потім зібрати піну;

2.Додати склянку холодної води і потім зібрати піну;

3.Додати цукор і потім зібрати піну.

**5.Якими в перші страви закладають цибулю, моркву, корінь петрушки, щоб при варінні вони не втратили свого аромату?**

1.Сирими;

2.Вареними;

3.Пасерованими.

**6.В овочевій пасеровці морква підгоріла, а цибуля сира. Яка причина недоліку?**

1.Не дотримались послідовності закладання овочів;

2.Не додали цукру;

3.Не додали оцет.

**7.На якому бульйоні не варять перші страви з макаронними виробами?**

1.Курячий бульйон;

2.Рибний бульйон;

3.М'ясний бульйон.

**8.Як визначити за зовнішніми ознаками цільне молоко ?**

1.Молоко рідке, з голубуватим відтінком:

2.Молокоо чисто білого кольору;

3.Молоко рідке з жовтуватим відтінком.

**9.Що робити якщо першу страву пересолили?**

1.Додати води і прокип’ятити;

2.Додати цукру і прокип’ятити;

3.Опустити в страву марлевий мішечок з вареним( без солі) рисом і прокип'ятити.

**10.Яка норма подавання перших страв?**

1.100 мл.

2.200 мл.

3.250 мл.

4.300 мл.

5.500 мл.

Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**16.04.20р.**

**Тема програми №8: «Приготування страв з яєць».**

**Тема уроку№1: Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск».**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник «Українська кухня» В.С.Доцяк Стор.346-356

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції. Скласти технологічну схему обробки яєць.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Відповісти на запитання, завдання №1(додаток4), №2 (додаток 5), №3(додаток 6) виконати в зошитах.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно карток завдання.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

Яйце – в основному білковий продукт, дуже високої харчової і біологічної цінності, оскільки в ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини. До складу курячого яйця входять білки (12,7 %), жири (11,5 %), вуглеводи (0,6 – 0,7 %), мінеральні речовини (1%), вода (74%), вітаміни D, Е, каротин, В 1, В 6, В 2, РР, холін. Енергетична цінність 100 г курячих яєць – 157 ккал, або 657 кДж. За поживністюяйце можна прирівняти до 40 г м’яса або 200 г молока.

* **Опитування учнів** по раніше вивченому матеріалу за питаннями:  
  Які продукти переробки яєць використовують на підприємствах масового харчування? Дайте їм характеристику.
* Як обробляють яйця перед використанням?
* Який прибор використовують для перевірки якості яєць?
* В якому з цехів готують страви з яєць?
* Як поділяють страви з яєць за спосом теплової обробки?
* У якій послідовності здійснюють підготовку яєць до використання?
* Які правила варіння яєць різної консистенції?
* Складіть схему підготовки яєць до використання.
* Складіть схему класифікації страв з яєць.

ДОДАТКИ

Додаток № 1

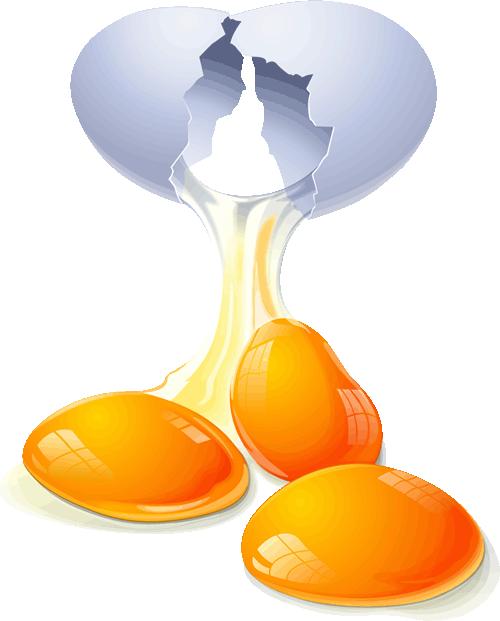
**Підготовка яєць і продуктів їх переробки**

**до кулінарної теплової обробки**

Перед використанням яйця обов’язково обробляють. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл із світловим овоскопом для перевірки якості і чотири мийні ванни для їх санітарної обробки. Яйця, звільнені від упаковки, перевірені на свіжість овоскопом, укладають в решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв (при потребі яйця миють волосяними щітками); потім корзину (відро) з яйцями переносять у другу ванну з 0,5 % розчином кальцинованої соди і витримують протягом 5-10 хв. У третій ванні здійснюють дезінфекцію 0,5 % розчином хлорного вапна протягом 5 хв. У четвертій – ополіскують проточною холодною водою протягом 5 хв.

Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд.

Якщо окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють у гарячому цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю Сіль використовують тільки столову дрібного помелу (0,25 г солі на 1 яйце).

Меланж розморожують безпосередньо перед використанням у такій кількості, яка потрібна для приготування певних страв, оскільки після розморожування він швидко псується. Банки з меланжем обмивають і розморожують при кімнатній температурі або у воді з температурою не вище 50 о С, потім їх обтирають, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев’яною кописткою, проціджують і використовують негайно.

Яєчний порошок перед вживанням просіюють, крізь сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку 3,5 л води), розмішують дерев’яною кописткою і витримують 30 хв для набрякання, потім одразу використовують. Зберігати розведений яєчний порошок не рекомендується, оскільки він швидко псується.

Додаток № 2

**Правила варіння яєць**

Для варіння яєць використовують яйцеварки, наплитні казани, каструлі, сотейники, казани із спеціальними сітчастими втулками, за допомогою яких яйця зручно занурювати і виймати з води. Якщо сітчастих втулок немає, застосовують шумівки.

Яйця варять у шкарлупі і без неї. Для варіння у шкарлупі беруть 3 л води і 40-50 г солі на 10 штук яєць. Соль додають для того, щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкарлупі. Підсолену воду доводять до кипіння, а потім занурюють у неї підготовлені яйця. Залежно від кулінарного використання і тривалості варіння дістають варені яйця різної консистенції – рідкі, «в мішечок», круті.

Зварені яйця споліскують холодною водою, щоб їх легше було обчищати.

**Яйця рідкі.** Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 2,5-3 хв з моменту закипання води. Готові яйця виймають шумівкою або разом із сітчастою втулкою і промивають холодною водою. Яйце, зварене рідко, містить напіврідкий білок і рідкий жовток, тому обчистити його неможливо, оскільки воно не зберігає форми.

Подають яйця гарячими на сніданок (1-3 шт. на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта – на тарілку. Окремо подають масло і хліб.

**Яйця, зварені «в мішечок»** . Підготовлені яйця варять так само , як і рідкі, але протягом 4,5-5 хв, потім промивають холодною водою. Подають у шкарлупі або обережно обчищають її, попередньо зануривши яйце у холодну воду. В яйцях, зварених «в мішечок», білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток. Обчищене від шкарлупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної ваги. Їх також подають необчищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом. Яйця у шкарлупі, зварені рідко і «в мішечок», подають тільки гарячими.

**Яйця, зварені круто.** Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв у киплячій підсоленій воді. В яйцях, зварених круто, білок і жовток повністю загусають. Не слід довго варити їх (більше 10 хв), оскільки вони стають твердими і погано засвоюються організмом.

Зварені яйця швидко занурюють у холодну воду, щоб легше було обчищати шкарлупу і перешкодити сполученню сірководню із залізом (щоб жовток не потемнів).

Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.

**Для** **варіння яєць без шкарлупи** у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10г солі на 1 л води ), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилася воронка, в яку випускають яйця без шкарлупи. Варять їх при слабкому кипінні 3 -3,5 хв, потім виймають шумівкою і ножем вирівнюють білкові торочки, що розпилилися по краях. Відходи при цьому становлять 7 % від маси вареного яйця. Форма яйця, звареного без шкарлупи, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути всередині білка.

Яйця, зварені без шкарлупи, використовують холодними і гарячими. Подають на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м’ясними стравами.

Додаток № 3

**Технологічна картка**

**Яйця з шинкою на грінках**

**Збірник рецептур Київ, 2003 рік**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто (г)** | **Нетто (г)** |
| Яйця  Маса яєць зварених «в мішечок»  Шинка варена  Хліб пшеничний  Маргарин столовий  Соус  Естрагон | **2 шт**  **-**  **23**  **30**  **10**  **75**  **3** | **80**  **67**  **22**  **30**  **10**  **75**  **3** |

**Вихід - 185**

**Технологія приготування та правила подачі**

На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматочок обсмаженої шинки, зверху – гарячі яйця, зварені в « в мішечок» без шкарлупи, прикрашають листочками естрагону. Окремо подають соус томатний або червоний з естрагоном.

Додаток № 4

**Технологічна картка**

**Яєчна кашка**

**Збірник рецептур Київ, 2003 рік**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сировина** | **Брутто (г)** | **Нетто (г)** |
| Яйця  Молоко  Масло вершкове  Маса готової кашки  Грінки  Сир | **2 шт**  **80**  **5**  **105**  **-**  **16,5** | **80**  **80**  **5**  **105**  **35**  **15** |

**Вихід - 140**

**Технологія приготування**

Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г на 1 л маси), вершкового масла, суміш розмішують і пропарюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші. Готову кашу зберігають на марміті при температурі 60 о С не більше 15 хв.

**Правила подачі**

Подають яєчну кашку у порціонних сковородах або підігрітих тарілках. Її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба чи посипають тертим сиром. Яєчну кашку можна подавати з додатковим гарніром у вигляді обсмажених м’ясних продуктів (ковбаси вареної або сосисок, шинки) – 30 г чи підсмажених овочів, або варених, або з грибами – по 40г. Продукти для гарніру нарізують тонкими скибочками. Перед подаванням їх кладуть посередині готової кашки.

**Додаток № 5**

**Кратка - завдання №1**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Які продукти переробки яєць використовують на підприємствах масового харчування?

1.2 Які правила приготування рідких яєць?

1.3 Які правила подачі рідких яєць?

1.4 Складіть технологічну схему приготування рідких яєць.

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування рідких яєць на чотири порції.

2.2 Приготувати рідкі яйця.Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

**Кратка – завдання №2**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Які яйця належать до дієтичниї, а які – до столових?

1.2 Як правильно приготувати яйця, зварені «в мішечок»?

1.3 Які правила подачі яєць, зварених «в мішечок»?

1.4 Складіть технологічну схему приготування яєць, зварених «в мішечок».

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування яєць, зварених «в мішечок» на чотири порції.

2.2 Приготувати яйця, зварені «в мішечок». Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

**Додаток № 6**

**Кратка - завдання №3**

***1. Теоретична частина :***

1.1 Як підготувати до теплової обробки яйця, меланж, яєчний порошок?

1.2 Як правильно приготувати яйця, зварені круто?

1.3 Які правила подачі яєць, зварених круто?

1.4 Складіть технологічну схему приготування яєць, зварених круто.

***2. Практична частина:***

2.1 Зробити розрахунок сировини для приготування яєць, зварених круто на чотири порції.

2.2 Приготувати яйця, зварені круто. Оцінити якість страв відповідно критеріям оцінювання.

Група К-319

Завдання з виробничого навчання

Майстер в/н: Галина Сикало.

**23.04.20р.**

**Тема програми №8: «Приготування страв з яєць».**

**Тема уроку№2: Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск. Тематична атестація.**

1.Скласти стислий конспект по темі, вивчити. Підручник «Українська кухня»В.С.Доцяк Стор.346-356

2.Повторити правила безпеки та санітарні норми.

3. Скласти технологічні картки стрв : Омлет натуральний, яєчня з цибулею, яєчня з твердим сиром, яєчня натуральна. Підручник В.С.Доцяк стор352-353. Розрахувати сировину на 1 порцію та на 4 порції. Скласти технологічну схему обробки яєць.

4.Яке обладнання та інструменти вам потрібні для приготування страви.

5.Відповісти на запитання в зошитах.

6. Самостійно виконати практичні завдання згідно технологичних карток.

Підтвердити виконання відео, фото. Зв’язок через Вайбер або електронну пошту: sykalo093@gmail.com

Додаток № 1

СМАЖЕНІ ЯЄЧНІ СТРАВИ

До смажених страв з яєць належать яєчні і омлети. Смажать ці страви основним способом при температурі 140-160оС. Смажити яєчню найкраще на чавунній порціонній сковоріді або спеціальній сковороді з заглибленням для жовтка.

Норма солі на 1 яйце – 0,25г. Перед подаванням яєчню посипають побрідненою зеленню петрушки, кропу. Цибулі (1-3 г нетто на порцію). Яйця можна смажити у фритюрі при температурі 180оС по 2-3 шт. на порцію.

**Яєчня натуральна.** На добре розігріту порційонну сковорідку з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, оскільки на жовтку від крупок солі залишаються світлі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можнадодати у жир, щоб білок не набрякав і не розривався. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02г

). Яєчню смажать 2-3 хв до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.

Подають яєчню у порціонній сковороді, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку або перекладають у тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню. Вирористовують як самостійну страву, гарячу закуску, а також для бутербродів і доповнення до м’ясних страв.

**Омлет натуральний.** Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з’єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.

На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загусання. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.

Омлет перед подаванням поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г на порцію).

**Змішаний омлет.** У сиру омлетну масу додають гарнір – обсмажені мясні продукти або сало шпик, нарізані дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, теритй сир, добре перемішують. Смажать і подають так само , як і омлет натуральний.

**Омлети фаршировані.** Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, загортають з двох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи омлетові форму довгастого пиріжка

**Опитування учнів по раніше вивченому матеріалу за питаннями**:  
 -Як обробляють яйця перед використанням?

* Який прибор використовують для перевірки якості яєць?
* В якому з цехів готують страви з яєць?
* Як поділяють страви з яєць за спосом теплової обробки?
* Які правила варіння яєць рідкіх?
* Які правила варіння яєць «в міщечок»?
* Які правила варіння яєць круто?

-Які правила приготування смажених яець?