

ДНЗ « Уманський професійний аграрний ліцей»

**МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ
З ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З
ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»
НА ТЕМУ:
«Технологія приготування та відпуск страв з яєць:
яйця варені. Вимоги до якості»**

РОЗРОБИВ
ВИКЛАДАЧ
ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ
НАТАЛЬЧЕНКО КАТЕРИНА МИХАЙЛІВНА

Умань 2023

30 листопада 2023 року

Група №13, курс 1

Професія: «Кухар. Бармен»

ДСПТО 5122 – НО.55.3-5-2007

Методична мета: Використання інноваційних технологій на уроках теоретичного навчання для розвитку професійних компетенцій, майбутніх кваліфікованих робітників з професії кухар.

План уроку № 5

Тема програми: Приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів.

Тема уроку: Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені.
Вимоги до якості.

Мета уроку:

Ознайомити учнів із технологією приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені; розвивати вміння ефективно працювати в парах, розвивати почуття відповідальності, самостійності, пізнавальної активності і професійних інтересів, пам'ять, логічне мислення та увагу, розвивати навички парної самоорганізації; розвивати вміння чітко формулювати свої думки; вести діалог; формувати в учнів уміння активно й послідовно висловлювати власну точку зору, уміння знаходити переконливі аргументи для їх доведення ; виховувати відповідальність за доручену справу; виховувати почуття професійної гідності, гордості за якісно виконане завдання; забезпечення позитивного ставлення учнів до професійної діяльності;

Тип уроку: комбінований.

Методи навчання :

Словесні: розповідь-пояснення з елементами бесіди;

Наочні: ілюстрація, демонстрація;

Інтерактивні: «Навчаючи – вчусь», робота в парах.

Комплексно-методичне забезпечення уроку:

Дидактичне забезпечення: смайлики - 50 шт., картки з новим матеріалом 6 шт, посуд для подавання.

Інформаційно-комунікаційне забезпечення: мультимедійний проектор, екран, ноутбук–1 шт., презентація до уроку на тему: «Страви з яєць», навчальні фільми «Правила варіння яєць. Приготування яєчної кашки». Інтерактивна вправа «Випадкові карти».

Міжпредметні зв'язки:

- **Устаткування підприємств громадського харчування** (тема: «Електрична плита»);
- **Організація виробництва та обслуговування.**(тема: «Організація роботи гарячого цеху»);
- **Санітарія і гігієна** (тема: «Санітарні вимоги до механічної обробки яєць», «Вимоги до зберігання яєць»).

Список літератури:

1. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.техн. навч. закл. /К.: Наш час, 2014. – 349-350 с.
2. Стаовойт Л.Я. Кулінарія: підручник для проф.техн. навч. закл. /К.: «Вища школа»,1993 . – 48-49 с.
3. Стахмич Т.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручник для проф.техн. навч. закл. /К.: « Грамота»,2020. – 96-97 с.

Хід уроку

I. Організаційний момент уроку

- підготовка учнів до уроку
- перевірка присутності учнів на уроці.

Шановні здобувачі освіти, я рада вітати вас на уроці, хочу побажати, щоб від сьогоднішнього уроку, ви отримали масу позитивних емоцій. Сьогодні урок пройде в незвичній формі, частина здобувачів освіти – будуть опрацьовувати новий матеріал самостійно, працюючи в парі. Ми пограємо в таку гру, яка

називається «Навчаючи – вчусь». Одні здобувачі освіти, будуть відігравати роль вчителя, інші здобувачі освіти, роль учня. Я роздам вчителям листівки з новим матеріалом, вчителі повинні прочитати, запам'ятати матеріал та передати інформацію своєму товаришу по парті, який буде виконувати роль учня. Коли вчителі запам'ятають матеріал, повинні перевернути листівку, та поставити її на край парті. При подачі нового матеріалу, здобувачі освіти, які отримали інформацію, повинні розповісти всім здобувача освіти в певній послідовності. На це завдання відводиться 10 хв. З іншою частиною здобувачів освіти, ми будемо повторювати пройдений матеріал. На протязі уроку за свої відповіді ви будите отримувати смайлики білого та жовтого кольору. Білий смайлик буде оцінюватися в 2 бали за відповідь, жовтий смайлик в 4 бали за домашнє завдання та роботу в парі.

По закінченню уроку на перерві, відповідно до смайликів, ви отримаєте оцінки.

II. Перевірка домашнього завдання.

1. Учні презентують дослідження у вигляді відео матеріал на тему:
«Перевірка маркування яєць в магазин міста Умані».
- 2 Учні презентують експеримент у вигляді відео матеріал на тему:
«Визначення свіжості яєць».

III. Актуалізація опорних знань.

Проходить у вигляді фронтального опитування та виконанні інтерактивної вправи «Випадкові карти».

1. Інтерактивна вправа «Випадкові карти».

<https://wordwall.net/resource/64719700/класифікація-та-обробка-яєць>

(Слайд 4).

2. Фронтальне опитування:

1. Як здійснюють первинну обробку яєць?
2. Як підготувати яечний порошок до використання?
3. Назвіть продукти переробки яєць?
4. Скільки потрібно взяти яєчного порошку для приготування омлету з двох яєць?

5. Розкажіть первинну обробку яєчного меланжу?
6. Нам потрібно приготувати запіканку, де входить 3 яйця, скільки необхідно взяти меланжу?

IV. Повідомлення теми, мети, завдань уроку. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти.

Яйця – дуже корисний продукт. Їх можна додавати в салати, їсти вареними на сніданок або навіть додавати до локшини..

За способом теплої обробки страви з яєць поділяють на варені, смажені і запечені. Яйця завжди були традиційною слов'янською стравою. Вони є символом відродження природи і весни, тому на Великдень готують крашанки, а частування завжди розпочинається із свяченого яйця. Як правильно зварити яйця на Великдень, ми сьогодні дізнаємося на уроці.

Тому, тема нашого уроку: Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені. Вимоги до якості.

V. Сприйняття і усвідомлення нового матеріалу

Виклад нового матеріалу проводиться шляхом показу презентації та навчальних відеороликів «Правила варіння яєць», «Приготування яєчної кашки.

План уроку

1. Обладнання, посуд, інвентар для приготування страв з яєць.
2. Правила варіння яєць.
3. Яйця варені в шкаралупі та без шкаралупи.
4. Приготування яєчної кашки.

Обладнання, посуд, інвентар для приготування страв з яєць.

Страви з яєць готують у соусному відділенні гарячого цеху. На робочому місці кухар використовує: теплове обладнання (електроплити), кухонний посуд (сотейники, наплитні казани, каструлі, яйцеварки), інвентар(шумівки, вінчики, дерев'яні копистки.

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 нема, застосовують шумівки.

Яйця варять у шкарлупі і без неї. Для варіння у шкарлупі беруть 3 л води і 40-50 г солі на 10 шт. яєць. Сіль 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 кипіння 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 до низу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта – на тарілку. Окремо подають масло і хліб.

Яйця, зварені «в мішечок». Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять протягом 4,5-5хв., 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 деформує під дією власної ваги. Їх також подають гарячими, необчищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом.

Яйця, зварені круто. Попередньо підготовлені яйця варять 8-10 хв. у киплячій підсоленій воді. В яйцях зварених круто, білок і жовток повністю загусає. 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 шкаралупи (пашот) у воду додають оцет, сіль (50 г оцту і 10 г солі на 1 л води), доводять до кипіння, розмішують воду, щоб посередині утворилась воронка, в яку випускають яйця без шкаралупи. Варять їх при слабкому кипінні 3 – 3,5 хв, потім виймають шумівку і ножем вирівнюють білкові торочки, що розпилилися по краях. Форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий, з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути всередині білка.

Яєчна кашка. Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г на 1 л маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші.

Подають яєчну кашку у порційних 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).

VI. Закріплення вивченого матеріалу(фронтальне опитування).

- 1. Скільки води та солі потрібно для варіння яєць?**
 - 3 літри води та 40-50г солі на 10 шт. яєць
- 2. Для чого додають сіль в воду при варінні яєць?**
 - Щоб запобігти витіканню яйця при наявності тріщин на шкаралупі .
- 3. Назвіть асортимент варених яєць залежно від консистенції?**
 - Рідкі, «в мішечок», круті.
- 4. Що потрібно зробити, щоб яйця легко обчищались?**
 - Занурюють в холодну воду.
- 5. Чому не можна переварювати яйця?**
 - Яйця стають твердими і погано засвоюються організмом.
- 6. Скільки хвилин варять яйця рідко?**
 - 2,5-3 хв.
- 7. Скільки хвилин варять яйця в мішечок?**

4,5-5 хв.

8. Скільки хвилин варять яйця зварені круто?

8-10 хв.

9. Скільки хвилин варять яйця без шкарлупи?

3-3,5 хв.

VII. Підсумок уроку:

Підсумовуючи урок, всі учні активно працювали на уроці, добре засвоїли пройдений та новий матеріал. Знання, які ви сьогодні отримали будуть в нагоді вам у повсякденному житті, тай в майбутньому у вашій професійній діяльності.

VIII. Домашнє завдання:

На наступному уроці, ми будемо вивчати тему: «Смажені страви з яєць».

Завдання: підготувати повідомлення, презентації, які смажені страви з яєць, готують у різних країн світу.

Дякую за увагу, урок закінчено.