



**Галина Шевчук,**  
маїстер виробничого навчання  
ДНЗ «Житомирське вище професійне  
технологічне училище»

### **Методична розробка уроку** **виробничого навчання на тему: «Приготування страв з яєць»**

Професія «Кухар»

РН-3: «Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів»

#### **Мета уроку:**

- **навчальна:** опанувати технологію приготування, відпуску страв з яєць, дотримуватись вимог до якості; відпрацювати робочі прийоми приготування страв: яйця варені в «мішечок», круто, рідкі, «пашот»; яєчня натуральна, яєчня з гарніром; омлет натуральний, омлет змішаний, омлет фарширований;
- **розвивальна:** розвивати в здобувачів освіти пізнавальну активність та самостійність, вміння вирішувати складні виробничі завдання, застосувати новітні виробничі технології;
- **виховна:** виховувати в здобувачів освіти професійну компетентність, раціональне використання сировини, електроенергії, бережливе відношення до обладнання, інвентарю, старанність, дисциплінованість, почуття відповідальності за виконання отриманого завдання.

#### **Очікувані результати:**

*Після уроку здобувачі освіти зможуть:*

- самостійно організувати робоче місце;
- володіти технологічними процесами варіння, смаження, запікання;
- готувати яйця варені різними способами: в «мішечок», круто, рідкі, «пашот»;
- приготувати яєчні смажені: яєчні натуральної, яєчні з гарніром;
- приготувати омлети смажені, запечені: омлет натуральний, омлет змішаний, омлет фарширований;
- визначати типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні страв з яєць;
- робити висновки та аналізувати виконану роботу;
- оформляти та відпускати яйця варені, смажені та запечені яєчні страви;
- удосконалити вміння по експлуатації електрообладнання.

#### **Вид уроку:** вправи

#### **Тип уроку:** урок формування складних умінь.

**Інтерактивні методи та прийоми навчання:** робота в групах, «Мікрофон», «Мозковий штурм», «Знайди помилку», перегляд відео, розрахунок сировини, експеримент «Визначення свіжості курячих яєць», практичний показ майстра з коментарем, «Пік знань», вирішення виробничих ситуацій.

### **Комплексно-методичне забезпечення уроку:**

**Матеріально-технічне забезпечення уроку:** кухня-лабораторія: виробничі столи (5 шт.); мийні ванни (5 шт.); водонагрівач (1 шт.); ваги електронні (1 шт.); пароконвектомат (1 шт.); електричні плити (5 шт.); сковороди (4 шт.), порційні сковорідки (4 шт.), каструлі (4 шт.) лотки (12 шт.); посуд: миски емальовані (12 шт.), розробні дошки (12 шт.), вінчик (4 шт.), лопатки (4 шт.), ножі кухарської трійки; посуд для відпуску: блюда різної форми.

**Дидактичне забезпечення уроку:** інструкційно-технологічні картки: яйця варені в «мішечок», круто, рідкі, «пашот»; яєчня натуральна, яєчня з гарніром; омлет натуральний, омлет запечений із сиром, омлет фарширований; відео матеріали, додатки.

**Міжпредметні зв'язки:** предмети «Технологія приготування їжі», «Основи організації виробництва та обслуговування», «Основи обліку, калькуляції та звітності», «Фізіологія харчування, санітарія та гігієна», «Охорона праці».

**Методична мета:** Формування компетентного фахівця шляхом впровадження інноваційних технологій навчання.

## **I. ВСТУПНИЙ ІНСТРУКТАЖ**

### **Хід уроку**

#### **1. Організаційна частина.**

Привітання зі здобувачами освіти. Звіт чергового та їх готовність до уроку.

#### **2. Оголошення теми і мети уроку.**

*Майстер в/н:* На уроці розпочинаємо вивчати РН-3: «Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів», а тема уроку: «Приготування страв з яєць».

*Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти*

Пропоную переглянути відео за участі відомих шеф-кухарів.

Посилання на відео: <https://youtu.be/XwH1fP3MJw>

Сьогодні на уроці ми навчимося готувати яйця варені в «мішечок», круто, рідкі, «пашот»; яєчню натуральну, яєчню з гарніром; омлет натуральний, омлет змішаний, омлет фарширований; підбирати посуд та відпускати страви з яєць відповідно до сучасних вимог.

*Об'єднання здобувачів освіти у бригади*

Хочу нагадати вам, що ми працюємо в бригадах по 3 чоловіки. Оцінки за виконання завдань виставляються в таблицю «Екран успішності» (Додаток А). Бажаю вам набрати якнайбільше балів та отримати гарну оцінку.

#### **3. Актуалізація опорних знань здобувачів освіти.**

##### **Інтерактивний метод «Мікрофон»**

Здобувачі освіти, беручи слово, передають уявний мікрофон та по черзі відповідають на запитання майстра в/н.

**Запитання:** Назвіть вимоги санітарії, гігієни та безпеки праці, яких необхідно дотримуватися при роботі на кухні?

##### **Інтерактивний метод «Мозковий штурм»**

###### **Запитання:**

1. Згадайте з уроків організації виробництва, в якому цеху готують страви з яєць?
2. Пригадайте, як необхідно обробляти яйця перед використанням?
3. Пригадайте, які продукти переробки яєць використовують в закладах ресторанного господарства (ЗРГ).
4. Вкажіть вагу 1 яйця?
5. Назвіть, що додають у воду при варінні яйця «пашот»?
6. Пригадайте, за якими показниками ми даємо оцінку якості страви?

##### **Інтерактивна вправа «Знайди помилку».**

Майстер в/н пропонує знайти на робочих місцях зайві предмети та інвентар. Проміжне оцінювання «Екран успішності».

#### План уроку:

1. Інструктаж з безпеки праці в кухні-лабораторії і на окремому робочому місці, санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю, інструментів, посуду.
2. Робота із збірником рецептур.
3. Правила варіння яєць: «в мішечок», круто, рідкі, «пашот».
4. Приготування яєчні: яєчні натуральної, яєчні з гарніром.
5. Приготування омлетів: омлет натуральний, омлет змішаний, омлет фарширований.
6. Відпуск страв із використанням сучасного посуду. Вимоги до якості.

#### 4. Освоєння нового матеріалу

##### Майстер в/н:

1. Інструктаж з безпеки праці в кухні-лабораторії і на окремому робочому місці, санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю, інструментів, посуду. (Додаток Б). (Опитування в Google-формі за посиланням: [https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSctETzKDDrTTNkvhaqThe0EYll3dO7OKVlydXe1Z52PYRavg/viewform?usp=share\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSctETzKDDrTTNkvhaqThe0EYll3dO7OKVlydXe1Z52PYRavg/viewform?usp=share_link))

#### 2. Робота із збірником рецептур.

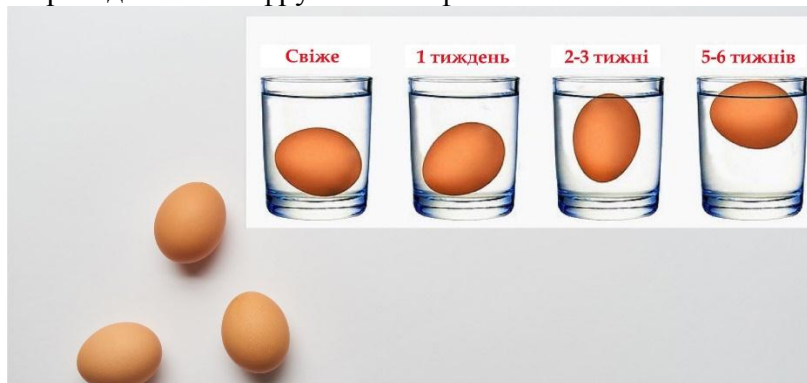
**Форма роботи:** розрахунок сировини з коментарем майстра.

Перед тим, як готувати страви з яєць, потрібно визначити кількість сировини, яка необхідна. Користуючись Збірником рецептур 1982р. р-ра №465. Яку кількість молока необхідно взяти для приготування омлетної суміші з розрахунку на 1 порцію?

Назва сировини	На 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Яйця або меланж	2 шт. 80	80 80
Молоко	<b>30</b>	<b>30</b>
Маса омлетної суміші	-	110
Масло вершкове	5	5
Маса готового омлету	-	105
Масло вершкове	5	5
<b>Вихід</b>	-	<b>110</b>

#### 3. Правила варіння яєць: «в мішечок», круто, рідкі, «пашот».

**Форма роботи:** Експеримент «Визначення свіжості курячих яєць». Здобувачі освіти проробляють дослід в бригадах. Розшифрування на фото.



**Форма роботи:** практичний показ майстра з коментарем.

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

Зварені яйця обполіскують холодною водою, щоб легше було обчищати їх від шкаралупи.

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

Подають яйця гарячими на сніданок. Яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку. Окремо подають масло і хліб (Додаток В).

**Яйця, зварені «в мішечок».** Підготовлені яйця варять так само, як і рідкі, але протягом 4,5 – 5 хв., потім промивають холодною водою. Подають у шкаралупі 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 шкаралупи яйце зберігає форму, але трохи деформується під дією власної ваги, їх також подають неочищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом. Яйця у шкаралупі, зварені рідко і «в мішечок», подають тільки гарячими (Додаток Г).



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

Зварені яйця швидко занурюють у холодну воду, щоб легше було обчищати шкаралупу і перешкодити сполученню сірководню з залізом (щоб жовток не потемнів) (Додаток Д).

**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 шумівкою і ножем вирівнюють білкові торочки, що розпливалися по краях. Відходи при цьому становлять 7% маси вареного яйця. Форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути в середині білка.



Яйця «пашот» використовують холодними і гарячими. Подають на грінках з пшеничного хліба під соусом або з гарячими м'ясними стравами (Додаток Е).

#### **4. Приготування яєчні: «яєчні натуральної», «яєчні з гарніром».**

**Форма роботи:** практичний показ майстра з коментарем

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

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

**Яєчня натуральна.** На добре розігріту порціонну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, оскільки на жовтку від крупинок солі залишаються світлі плями (сіль знижує температуру зсідання білків). Частину солі можна додати у жир, щоб білок не набрякав. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02 г). 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. Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, також для бутербродів і доповнення до м'ясних страв (Додаток Ж).

**Яєчня з гарніром.** Яєчню можна готувати з різними гарнірами – салом шпик, томатами, грибами, цибулею, ковбасою, шинкою, сосисками, сардельками, грудинкою, житнім хлібом, твердим сиром.

Для приготування гарнірів сало шпик нарізують скибочками або кубиками і обсмажують до золотистого кольору, томати нарізують скибочками і обсмажують. М'ясні продукти нарізують кубиками, скибочками, соломкою чи кружальцями (сосиски і ковбасу) і обсмажують 2-3 хв. на порціонній сковороді основним способом. Житній хліб нарізують кубиками або скибочками і підсмажують. Ріпчасту цибулю шаткують і пасерують.



На підготовлений гарнір обережно випускають сирі яйця, солять і смажать до повного загусання білка.

Подають так само, як і яєчню натуральну (Додаток И).

## **5. Приготування омлетів: «омлет натуральний, омлет змішаний, омлет фарширований».**

*Форма роботи: практичний показ майстра з коментарем*

**Омлети** готують із суміші яєць, молока (води або вершків) і солі (з розрахунку 15 г молока і 0,5 г солі на 1 яйце). Використовують також меланж або яєчний порошок. За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, змішані з гарніром, фаршировані гарніром. Смажать омлети на чавунних сковородах або листах.

**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.

Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію) (Додаток К).



**Змішаний омлет.** У сиру омлетну масу додають гарнір – обсмажені м'ясні продукти або сало шпик, нарізані дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, тертий 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.

Перед подаванням кладуть на підігріту столову мілку тарілку рубцем донизу, поливають розтопленим вершковим маслом (Додаток Л).

Начинку готують овочеву, м'ясну.

Приготування начинки. Для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасолу і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують. Овочі заправляють молочним або сметанним соусом.

Для м'ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці. Їх нарізують дрібними кубиками або соломкою, обсмажують, з'єднують із соусом червоним або томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння (начинка може бути з одного виду продуктів або з поєднання кількох).

**Запечені яєчні страви.** Запеченими готують омлет натуральний і змішаний, пряженю, яйця запечені в сметані, яйця запечені з грибами, яйця по-українському та інші страви. Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160-180°C.

**Омлет із сиром (молочним).** Сирі яйця, сир (молочний), молоко, борошно перемішують до однорідної маси, додають сіль, розмішують. Підготовлену масу виливають на розігріту з маслом сковороду і запікають у жаровій шафі. Подають омлет гарячим одразу ж після запікання (Додаток М).



## 6. Відпуск із використанням сучасного посуду. Вимоги до якості.

*Форма роботи:* практичний показ майстра з коментарем





### **Вимоги до якості страв з яєць.**

Зварені рідко яйця мають рідкий жовток і напіврідкий білок, обчищати яйце не слід, оскільки воно не зберігає форми; яйця, зварені «в мішечок», мають щільний білок зверху, ближче до центра – напіврідкий, жовток – напіврідкий. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, проте трохи деформується. Яйця, зварені круто, мають у міру щільний білок і жовток.

Яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка.

Омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.

Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується смак.

Яйця, зварені круто, після промивання холодною водою зберігають у шкаралупі сухими. Холодні вироби з яєць зберігають при температурі 0-6°C.

### **5. Закріплення матеріалу уроку здобувачами освіти.**

**Інтерактивний метод «Пік знань».** Здобувачі освіти дають відповіді на запитання та коментують, наскільки вони засвоїли матеріал теми уроку.

#### **Запитання:**

1. Згадайте, чи можна при приготуванні омлетів замінити яйця на меланж? І в якому співвідношенні?
2. Пригадайте, які яйця краще засвоюються: варені круто або зварені «в мішечок»?
3. Назвіть, які інгредієнти входять до складу омлетної суміші?
4. Вкажіть, при якій температурі запікають омлет?

### **Інтерактивні вправи «Вирішення виробничих ситуацій»**

#### **Типові помилки та шляхи їх попередження**

№ з/п	Страва	Помилка	Причина	Шляхи попередження
1.	<i>Омлет фарширований м'ясопродуктами</i>	Омлет має пересмажену кірочку	Порушили температурний режим нагрівання масла	Не нагрівати вершкове масло до температури більш ніж 110°C
2.	<i>Омлет змішаний</i>	З омлету відокремилась рідина	Порушена норма закладки молока або вершків	Дотримуватись норм закладки молока – 15 г. рідини на одне яйце
3.	<i>Омлет фарширований грибами</i>	Поверхня омлету потріскалась	Порушена закладка норми продуктів, а	Дотримуватись норм закладки молока або

			саме: перевищена кількість рідини	вершків – 15 г. рідини на одне яйце
--	--	--	-----------------------------------	-------------------------------------

## 6. Завданням на поточний інструктаж є приготування страви з яєць.

### Індивідуальні завдання здобувачам освіти

<b>1 бригада</b>	Приготувати та відпустити: - <i>яйця зварені рідкі;</i> - <i>яєчню натуральну.</i>
<b>2 бригада</b>	Приготувати та відпустити: - <i>яйця, зварені «в мішечок»;</i> - <i>омлет, запечений із сиром.</i>
<b>3 бригада</b>	Приготувати та відпустити: - <i>яйця, зварені круто;</i> - <i>яєчню з гарніром.</i>
<b>4 бригада</b>	Приготувати та відпустити: - <i>яйця «пашот»;</i> - <i>омлет фарширований.</i>

## II. ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

Інструктування здобувачів освіти майстром в/н шляхом обходу робочих місць з метою контролю за:

- 2.1) правильною організацією робочих місць;
- 2.2) дотриманням вимог безпеки праці під час роботи з електроустаткуванням, інструментом, інвентарем;
- 2.3) дотриманням вимог санітарії та гігієни;
- 2.4) правильністю виконання робочих прийомів;
- 2.5) індивідуальною роботою зі здобувачами освіти;
- 2.6) дотриманням технологічної послідовності виконання операцій;
- 2.7) перевірка якості виконаних завдань.

## III. ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

- 3.1. Досягнення результату:
  - 3.1.1) підсумки роботи в малих групах (бригадах);
  - 3.1.2) приклади успішної роботи окремих здобувачів освіти;
  - 3.1.3) аналіз допущених помилок.
- 3.2. Оголошення та коментар оцінок.
- 3.3. Домашнє завдання:
  - Повторити тему «Приготування страв з молока та молочних продуктів». Антоненць Л.І., Куба О.М., Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва».
  - Скласти інструкційно-технологічні картки до наступної теми уроку.



## Фотоколаж проведеного відкритого уроку:



### Список використаних інформаційних джерел

1. Антонєць Л.І., Куба О.М, Старовойт Л.Я. Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі та організація виробництва»: навчальний посібник для проф.-техн. навч. закладів –Київ.: Факт, 2003. – 304с.
2. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник для здобувачів освіти проф.-техн. закладів освіти / Доцяк В. С. – 2-ге вид., перероб. та доп. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А, Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.
4. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів: Москва.: Економіка, 1982. – 716 с.
5. Клопотенко Євген «Приготування яйця пашот». URL: <https://youtu.be/XwH11fP3MJw> (дата звернення 05.11.22р.)

**Примітка:** додатки до методичної розробки уроку виробничого навчання на тему: «Приготування страв з яєць» (Галина Шевчук, майстер виробничого навчання ДНЗ «Житомирське вище професійне технологічне училище») – в електронних додатках.

**Рецензент:** Ніна Малінкіна, методист НМК ПТО у Житомирській області.

