

Таблиця «Екран успішності» на уроці виробничого навчання

№ з/п	Прізвище та ініціали здобувача освіти	Суб'єкт оцінювання	Відповідність вимогам санітарії та гігієни	Домашнє завдання	Організація робочого місця та дотримання вимог безпеки праці	Правильність виконання робочих прийомів	Дотримання технології виконання завдання відповідно до ІТК	Активність на уроці, знання теоретичного матеріалу	Підсумкова оцінка
			0 - 1 б	0 - 2 б	0 - 1 б	0 - 2 б	0 - 4 б	0 - 2 б	
1.		Бригадир							
		Майстер							
2.		Бригадир							
		Майстер							
3.		Бригадир							
		Майстер							
4.		Бригадир							
		Майстер							
5.		Бригадир							
		Майстер							
6.		Бригадир							

		Майстер							
7.		Бригадир							
		Майстер							
8.		Бригадир							
		Майстер							
9.		Бригадир							
		Майстер							
10.		Бригадир							
		Майстер							
11.		Бригадир							
		Майстер							
12.		Бригадир							
		Майстер							

**Вимоги санітарії, гігієни та безпеки праці в кухні-лабораторії
під час відпрацювання теми: «Приготування страв з яєць»**

1. До роботи допускаються особи, які пройшли інструктаж з вимог безпеки праці та медогляд.
2. Кухар повинен мати відповідний спецодяг, спецвзуття на низьких підборах та на гумовій підошві з закритими задниками, рушник.
3. Волосся повинне бути підібране під ковпак.
4. Перед початком роботи помити руки, нігті повинні бути коротко підстрижені, не нафарбовані.
5. Не дозволяється на руках мати прикраси та годинник.
6. Рукоятка ножа повинна бути надійно закріплена, лезо – без зазубрин.
7. Ніж передавати, тримаючи за лезо, тупою стороною до долоні, знімати продукти з ножа легким постукуванням кінчика ножа.
8. Перед початком роботи з устаткуванням слід перевірити наявність гумового килимка, заземлення та перевірити на холостому ході.
9. Перед плитою на підлозі повинен лежати електроізоляційний килимок.
10. Поверхня кухонної плити повинна бути рівною, без виступів та тріщин.
11. Пересувати посуд по поверхні плити обережно, без ривків і великих зусиль.
12. Слідкувати за тим, щоб поставлені на плиту жири для розігрівання не спалахнули від високої температури.
13. Слідкувати, щоб при кипінні вміст не виливався через край каструлі. При сильному кипінні зменшити вогонь.
14. При перенесенні гарячої їжі не притуляти каструлю до себе.


15. Кришку гарячого посуду брати рушником і відкривати від себе.
16. Поверхня підлоги та столів повинна бути чистою, сухою.
17. Все наявне обладнання повинне бути в робочому стані; при виявленні несправностей слід терміново повідомити майстрові виробничого навчання.
18. При виході з кухні-лабораторії кухар повинен зняти спецодяг.

Інструкційно-технологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»

Варіння яєць рідких

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 350

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2шт.	2шт.	4шт.	4шт.	1.Розрахунок сировини 2.Організація робочого місця 3.Первинна обробка яєць 4.Теплова обробка 5.Порціонування 6.Оформлення 7.Відпуск	Підготовлені яйця занурюють у киплячу підсолону 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 (яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на	Зовнішній вигляд: відпущено в пашотниці або закусочній тарілці. Консистенція: м'яка, яйце має рідкий жовток. Колір: білий, жовтка – жовтий.
Вихід	-	2шт	-	4шт			

						<p>закусочну тарілку. Окремо подають масло і хліб.</p>	<p>Смак: ніжний, властивий вареним яйцям, без сторонніх запахів.</p> 
--	--	--	--	--	--	--	---

Інструкційно-технологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»
Яйця, зварені «в мішечок»

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 350

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2шт.	2шт.	4шт.	4шт.	1.Розрахунок сировини 2.Організація робочого місця 3.Первинна обробка яєць 4.Теплова обробка 5.Порціонування 6.Оформлення 7.Відпуск	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. Обчищене від шкаралупи 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 шкаралупі, зварені рідко і "в мішечок", подають тільки гарячими.	Зовнішній вигляд: відпущено в пашотниці або закусочній тарілці. Консистенція: білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напів рідкий жовток. Колір: білий, жовтка - жовтий.
Вихід	-	2шт	-	шт			

--	--	--	--	--	--	--

Смак: ніжний властивий вареним яйцям, без сторонніх запахів.



Інструкційно-технологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»

Яйця, зварені круто

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 351


Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2шт.	2шт.	4шт.	4шт.	1.Розрахунок сировини 2.Організація робочого місця 3.Первинна обробка яєць 4.Теплова обробка 5.Порціонування 6.Оформлення 7.Відпуск	Попередньо підготовлені яйця варять 8 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 шкаралупу і перешкодити сполученню сірководню із залізом (щоб жовток не потемнів).	Зовнішній вигляд: відпускають в пашотниці або закусоchній тарілці, яйця мають бути без тріщин. Консистенція: білок і жовток густі. Колір: білий, жовтка – жовтий. Смак: ніжний, властивий вареним яйцям, без сторонніх запахів.
Вихід	-	2шт.	-	4шт.			



Інструкційно-технологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»
Яйця «пашот»

В. С. Доцяк «Українська кухня» ст.351

Назва сировини	На 1 яйце		На 1 порцію		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	1 шт.	1 шт.	2 шт.	2 шт.	1. Розрахунок сировини 2. Організація робочого місця 3. Первинна обробка яєць 4. Теплова обробка 5. Порціонування 6. Оформлення 7. Відпуск	У воду додають оцет, сіль, 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. Яйця «пашот», використовують холодними і гарячими. Подають на грінках з пшеничного хліба під	Зовнішній вигляд: форма яйця, звареного без шкаралупи, приплюснута, білок густий з нерівною поверхнею, жовток напіврідкий, повинен бути в середині білка. Консистенція: білок повинен мати консистенцію ніжних драглів і напіврідкий жовток. Колір: білий, жовтка – жовтий. Смак: ніжний, властивий вареним яйцям, без сторонніх запахів.
Оцит	50	50	100	100			
Сіль	10	10	10	10			
Вода		1000		2000			
Вихід	-	1 шт	-	2 шт			

						<p>соусом або з гарячими м'ясними стравами.</p>	
--	--	--	--	--	--	---	---

Інструкційно-технологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»

Яєчня натуральна

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 352

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	120	120	240	240	1.Розрахунок сировини 2.Організація робочого місця 3.Первинна обробка яєць 4.Теплова обробка 5.Порціонування 6.Оформлення 7.Відпуск	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). Частина солі можна додати у жир, щоб білок не набрякав їм, не розривався. Жовток при смаженні можна посипати меленим перцем (0,02 г). Яєчню смажать 2-3 хв. до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким. Подають у порційній сковороді або столовій мілкій тарілці, посипають подрібненою	Зовнішній вигляд: яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Консистенція: м'яка, ніжна. Колір: білий, жовтка – жовтий. Смак: ніжний, властивий смаженим яйцям, без сторонніх запахів.
Вершкове масло	10	10	20	20			
Вихід		114		228			



						зеленню.	
--	--	--	--	--	--	----------	--

Інструкційно-ехнологічна карта
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»
Яєчня з шампіньйонами

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 353

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Послідовність технологічного процесу	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	80	80	160	160	1.Розрахунок сировини 2.Організація робочого місця 3.Первинна обробка сировини 4.Теплова обробка 5.Порціонування 6.Оформлення 7.Відпуск	Оброблені шампіньйони нарізають скибочками, посипають сіллю, меленим перцем і смажать до готовності, потім випускають на них яйця і смажать 5-7 хв. Подають у столовій мілкій тарілці, посипають подрібненою зеленню.	Зовнішній вигляд: яєчня зберігає форму і має напіввідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Консистенція: м'яка, ніжна. Колір: білий, жовтка – жовтий. Смак: ніжний, властивий продуктам, без сторонніх запахів.
Вершкове масло	10	10	20	20			
Шампіньйони	82	62	164	124			
Маса смажених шампіньйони		40		80			
Вихід		114		228			



Омлет натуральний

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 352

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порцію		Перелік операцій	Технологія приготування	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2 шт.	80	4 шт.	160	1.Організація робочого місця 2.Первинна обробка сировини 3.Приготування омлетної маси 4.Теплова обробка 5.Оформлення 6.Відпуск	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 до низу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку. Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г нетто на порцію).	Зовнішній вигляд – хвиляста поверхня, форма пиріжка. Колір – світло-жовтий. Смак – ніжний, властивий яєчним продуктам. Консистенція – пухка, соковита.
або меланж	80	80	160				
Молоко або вода	30	30	60				
Маса омлетної маси	-	110	-	220			
Масло вершкове	5	5	10	10			
Маса готового омлету	-	105	-	210			
Масло вершкове	5	5	10	10			
Вихід	-	110	-	220			



Інструкційно-технологічна картка
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»
Омлет фарширований грибами

Збірник рецептур, 1982, рецептура №473

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порцію		Перелік операцій	Технологія приготування	Вимоги до якості
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2 шт.	80	4шт.	160	1.Організація робочого місця 2.Первинна обробка сировини 3.Приготування омлетної маси 4.Приготування начинки 5.Теплова обробка. 6.Оформлення 7.Відпуск	Приготування начинки: шампінйони нарізають скибочками та обсмажують, заправляють сметаною. Омлетну суміш виливають на розігріту з маслом сковорідку та смажать до загусання, на середину викладають фарш, закривають з обох сторін краї до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, та смажать до готовності. Готовий омлет перекладають рубцем до низу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку. При подаванні поливають розтопленим жиром.	Зовнішній вигляд – хвиляста поверхня, форма пиріжка. Колір – світло-жовтий, властивий продуктам. Смак – властивий продуктам. Консистенція: пухка, соковита.
або меланж	80	80	160	160			
Молоко	30	30	60	60			
Омлетна маса:	-	110	-	220			
Масло вершкове	5	5	10	10			
Шампінйони	61	46	122	92			
Сметана	15	15	30	30			
Масло вершкове	3	3	6	6			
Маса начинки	-	35	-	70			
Маса смаженого фаршированого омлету	-	125	-	250			
Масло вершкове	5	5	10	10			
Вихід	-	130	-	260			



Додаток М

Інструкційно-технологічна картка
Тема уроку: «Приготування страв з яєць»
Омлет запечений із сиром

В. С. Доцяк «Українська кухня», ст. 354

Назва сировини	На 1 порцію		На 2 порції		Перелік операцій	Технологія приготування	Вимоги до органолептичних показників якості страви
	брутто	нетто	брутто	нетто			
Яйця	2 шт.	80	4 шт.	160	1.Організація робочого місця 2.Первинна обробка сировини 3.Приготування омлетної маси 4.Теплова обробка 5.Оформлення 6.Відпуск	Сирі яйця, сир, молоко, борошно перемішують до однорідної маси, додають сіль, розмішують. Підготовлену масу виливають на розігріту сковороду і запікають у жаровій шафі. Подають омлет одразу після запікання. Перед подачею поливають розтопленим вершковим маслом.	Зовнішній вигляд – на поверхні золотиста кірочка. Колір – світло-жовтий, властивий продуктам. Смак – властивий продуктам. Консистенція – пухка, соковита.
Сир (молочний)	50	50	100	100			
Молоко	25	25	50	50			
Борошно пшеничне	5	5	10	10			
Масло вершкове	6	6	12	12			
Вихід	-	140	-	280			

