

ПЛАН УРОКУ

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ 1

Предмет: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Професія код: 5122 «Кухар», кваліфікація: 4 розряд.

Тема програми **3**: Технологія приготування супів.

Тема роботи уроку **ЛПР 1: Технологія приготування супів.**

6 годин

Мета уроку:

а) навчальна:

- закріпити в лабораторних умовах знання з теми програми;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу первинної обробки овочів та продуктів харчування, необхідних для приготування супів;
- набути навиків з технології підготовки продуктів харчування до теплової кулінарної обробки;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу приготування бульйонів;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу приготування овочевої пасеровки;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу приготування борошняної пасеровки;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу підготування буряку для приготування боршу;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу припускання солоних огірків для приготування розсольників та солянок;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу тушкування квашеної капусти;
- набути навиків з послідовності технологічного процесу приготування супів з дотриманням організації робочого місця, вимог санітарії, гігієни та технічних вимог безпеки праці;
- засвоїти порціонування та правила подачі супів.

б) розвивальна:

- активізувати пізнавальну діяльність, самостійність в роботі;
- розвивати увагу, спостережливість, логічне мислення, творчий підхід під час виконання завдання.

в) виховна:

- виховувати почуття відповідальності за результати колективної праці, взаємопідтримки, дотримання норм часу.

Тип уроку: Урок закріплення і удосконалення знань, умінь і навичок.

Методи та прийоми навчання: лабораторно - практичне заняття, дидактична гра «Су - шеф», самостійна робота учнів, аналіз проблемних ситуацій, взаємоопитування, взаємооцінювання.

Дидактичне забезпечення: опорні конспекти, технологічні картки приготування перших страв, Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.

Матеріально–технічне забезпечення: стіл, лист, плита, жарова шафа, каструлі місткістю 1-2 л, сковорідки, ножі кухарської трійки, сито, обробні дошки з маркуванням «ОС», «МС», «МВ», сотейник, м'ясорубка, металеві та дерев'яні лопатки, друшляк, сотейник, черпак, шумівка.

Посуд для відпуску: супова миска, глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, розливна ложка, розетка, столова ложка, соусник, чайна ложка.

Міжпредметні зв'язки: *Організація виробництва та обслуговування*, тема «Організація робочих місць в овочевому цеху», «Організація робочих місць в м'ясо-рибному цеху», «Організація робочих місць в гарячому цеху»; *Гігієна та санітарія виробництва*, тема «Санітарні вимоги до робочих місць»; *Охорона праці*, тема «Технічні вимоги безпеки праці кухаря» та «Технічні вимоги безпеки праці кухаря під час експлуатації м'ясорубки, плити, жарової шафи»; *Виробниче навчання*, тема «Технологія приготування перших страв. Правила подачі».

Учні повинні знати:

- ✓ первинну обробку продуктів харчування для приготування перших страв;
- ✓ підготовку сировини до теплової обробки;
- ✓ прості види нарізування овочів;
- ✓ способи теплової кулінарної обробки страв;
- ✓ технологію приготування бульйонів;
- ✓ технологію приготування овочевої та борошняної пасеровки;
- ✓ технологію приготування соляночного брезу;
- ✓ послідовність технологічного процесу приготування заправних перших страв;
- ✓ послідовність технологічного процесу приготування супів-пюре;
- ✓ порціонування та правила подачі перших страв;
- ✓ безпечні прийоми роботи.

Учні повинні вміти:

- підібрати необхідний інструмент, інвентар, посуд;
- раціонально та ефективно організувати працю на робочому місці;
- дотримуватись норм технологічного процесу;
- знати та виконувати вимоги нормативних актів про охорону праці й навколишнього середовища, додержуватись норм, методів і прийомів безпечного ведення робіт;
- використовувати в разі необхідності засоби попередження та усунення природних і небезпечних негативних явищ (пожежі, аварії, повені тощо);
- дотримуватись вимог санітарії, гігієни;
- застосовувати професійні прийоми та навички під час приготування перших страв;
- приймати рішення в нестандартних ситуаціях;
- не допускати браку в роботі;

- робити висновки та складати звіт.

ХІД УРОКУ

1. Організаційний момент:

- перевірка наявності учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- допуск з охорони праці.

2. Актуалізація знань учнів:

- повідомлення теми програми і уроку;
- перевірка опорних знань та умінь учнів, необхідних для виконання лабораторно-практичної роботи за допомогою дидактичної гри «Су - шеф»:

1. Які показники якості входять до бракеражу страв?

2. Які супи називаються заправними?

3. Який асортимент супів Ви знаєте?

4. Назвіть способи підготовки буряків для приготування борщу.

5. Назвіть особливість приготування борщу київського.

6. Яка технологія приготування капусняків?

7. Як готують і подають розсольник домашній?

8. Яка різниця в технології приготування солянки домашньої та солянок з птиці, м'ясної збірної?

9. Яка температура подавання гарячих і холодних перших страв?

10. Назвіть мету додавання в супи-пюре борошняної пасеровки.

11. Що таке соляночний брез?

12. Який вихід супу на порцію?

3. Мотивація навчальної діяльності учнів:

- засвоєння освітньо-кваліфікаційної характеристики кухаря **4** розряду (кухар 4 розряду **повинен знати**: технологію приготування перших страв а також вимоги до якості, правила подачі);

кухар 4 розряду **повинен вміти**: приготувати та подати **перші** страви;

- цільова установка лабораторно - практичного заняття:
 - пояснення послідовності виконання лабораторно - практичного завдання;
 - розподіл по робочим місцям;
 - ознайомлення з інструкційно-технологічною картою, згідно завдання.

4. Самостійна робота учнів:

- контроль викладачем правильності виконання учнями завдань (виявивши помилкові дії учнів, викладач практичним показом допомагає їх подолати);
- індивідуальна робота з учнями;
- надання допомоги учням (особлива увага на діяльність слабких учнів).

5. Демонстрація учнями отриманих навичок (презентація виконаної роботи)
:
- ❖ захист виконаної роботи;
 - ❖ органолептична оцінка перших страв, згідно отриманого завдання;
 - ❖ вирішення проблемних ситуацій, з'ясування причин недоліків під час виконання **ЛПР 1** та способів їх усунення.

6. Підведення підсумків:

- аналіз виконання роботи і допущених помилок;
 - оцінювання робіт;
 - домашнє завдання (перелік контрольних питань та завдання на наступну **ЛПР 2**):
1. Назвати продукти, які входять до складу салатної заправки.
 2. Як приготувати овочеву пасеровку для соусу томатного?
 3. Які існують два способи приготування сметанного соусу?
 4. Як приготувати соус сметанний з томатом; його використання?
 5. Які овочі входять до складу маринаду овочевого з томатом; вимоги до якості?
 6. Як приготувати соус солодкий абрикосовий?
 7. Як приготувати соус білий основний?

Викладач-методист – Малига Ася Олегівна