|  |
| --- |
| ***Методична розробка бінарного уроку з використанням інформаційно-комунікативних технологій*** |
| ***Тема уроку:«Приготування налисників з різними начинками»*** |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

****

Частіше згадуємо вислів В.О. Сухомлинського:

«Виховуючи... дитину, ти виховуєш себе»

Розробили:

Викладач з професійно-практичної підготовки

Томчук Г.Ф.

Майстер виробничого навчання ІI категорії

Стопчанська Л.А..

**м. Червоноград**

**2017 рік.**

Анотація до уроку

***Навчаючи інших – навчаємось самі****, а це означає навчання завжди!*

У методичній розробці наведено приклади проведення занять з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки з використанням різних інтерактивних методик та сучасних освітніх технологій.

**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Найменування змісту |
| 1. | **Вступ** (мета методичної розробки, методика бінарного уроку) |
| 2. | **І. ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА** (план бінарного уроку) |
| 3. | **ІІ. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА**  І. Організаційна частина  ІІ. Вступний інструктаж  2.1. Розминка-вікторина  2.2. Перевірка знань з ТБ та особистої гігієни кухаря  2.3. Перевірка домашнього завдання  2.4. Повідомлення нової інформації з теми  2.5. Перевірка доступності нової інформації (пробне виконання учнями трудових прийомів замісу млинцевого тіста та виготовлення налисників з різними начинками)  2.6. Підведення підсумків вступного інструктажу.  ІІІ. Поточний інструктаж – гра «Майстер–Шеф»  Розподіл учнів на команди -червоні «Cool-babu» та сині«ЛЕВИ».  ІV.Заключний інструктаж |
| 4. | **ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА** |
| 5. | **ДОДАТКИ** (технологічні картки)  Критерії оцінювання |

***Вступ***

**Мета методичної розробки** – підвищення педагогічної майстерності викладача-майстра. Це досягається завдяки тому, що в процесі її створення викладачу-майстру доводиться згадувати основні положення курсу педагогіки через призму практичного використання до заняття, вивчати методичну літературу, бажання автора методичної розробки поділитися своїм педагогічним досвідом з колегами.

На бінарному уроці реалізуються принципи навчання, але пріоритетними являються наступні:

* *професійна спрямованість*, коли зміст навчального матеріалу має професійну спрямованість на основі взаємозв'язку поставлених запитань ( наприклад фізики та електротехніки, спеціальної технології та виробничого навчання та інших сполучень)
* *політехнізм*, коли учні орієнтуються на використанні тих або інших знань за тими чи іншими навчальними предметами у виробничій діяльності
* *взаємозв'язок теорії ї з практикою*, загальноосвітнього з виробничим навчанням.

У бінарній структурі заняття природно поєднуються особистості викладачів, майстра виробничого навчання та учнів, їх взаємодії один з одним та взаємозумовлена діяльність викладача та учня

При проведенні бінарного заняття досягаються *основні цілі:*

1. Дотримання єдиного підходу до розглядання проблем та єдності вимог до учнів у процесі їх навчально-виробничої діяльності.
2. Під впливом інтересу, викликаного спілкуванням трикутника «викладач – майстер виробничого навчання – учні», активніше відбувається сприйняття учнівського матеріалу, гостріше стає спостереження, активізується емоційна та логічна пам'ять, інтенсивніше працює уява.
3. Виховання в учнів вміння користуватися теоретичними знаннями у різноманітних варіантах: у нетрадиційних виробничих ситуаціях; в умовах, коли необхідно прийняти оперативно та зрівноважено єдине вірне рішення.
4. Політична спрямованість взаємозв'язку теоретичного навчання та виробничої праці, котра забезпечується не шляхом збільшення об'єму знань та вмінь, а засобами формування політехнічного способу мислення.

***І. ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА***

**План бінарного уроку**

***ТЕМА ПРОГРАМИ:* «*Приготування прісного тіста та виробів з нього*»**

***ТЕМА УРОКУ: «Приготування налисників з різними начинками »***

***МЕТА УРОКУ:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Навчальна:** | Сформувати та розвинути знання учнів, щодо історичних подій виникнення борошняних виробів. Удосконалити та систематизувати уміння і навички при розрахунках сировини для приготування млинцевого тіста, користуватися технологічними картами, замішування тіста, формування , та смаження виробів і визначати їх готовність. |
| **Розвиваюча:** | розвивати аналітичне, логічне, критичне, технологічне мислення,формування вміння правильно і послідовно висловлювати власну думку, кругозір та світогляд у професійній проблемі. Розвивати спостережливість при приготуванні виробів. |
| **Виховна:** | виховувати в учнів бережливе ставлення до продукції, електроенергії, обладнання, охайності в роботі. Виховувати почуття поваги до творчості в професії, любов до культури; прищеплювати інтерес до наслідків власної праці,відроджувати інтерес і повагу до професії кухар. Розвивати художній смак, комунікабельність, лідерські якості. |
| **Тип уроку:** | урок комплексного використання знань, вмінь, навичок |
| **Вид уроку:** | урок-гра |
| **Дидактичне забезпечення:** | технологічні картки та технологічні схеми; збірник рецептур борошняних виробів, презентації, відеоролики, натуральні зразки. |
| **Матеріально-технічне забезпечення:** | оформлення лабораторії у вигляді студії телепередачі «Майстер шеф», мультимедійний проектор,телевізор LCD, комп’ютерна техніка, електроплита, електрична шафа, пароконвекційна шафа; кухонний посуд та інвентар: каструлі різних ємкостей, кондитерські листи, міксери, вінчики, сита, ложки,електронні ваги, робочі столи, сировина. |
| **Методи навчання:** | імітаційний, наочно-демонстраційний, частково-пошуковий |
| **Міжпредметні зв’язки** | охорона праці – тема:«Техніка безпеки при роботі в борошняному цеху», фізіологія харчування, гігієна та санітарія виробництва – тема: «Санітарні вимоги до приготування борошняних кондитерських виробів»; устаткування громадського харчування - тема: «Теплове устаткування» |
| **Методична:** | методика проведення бінарного уроку:  а) з використанням ІКТ;  б) використання імітаційних технологій |
| **Очікуванні результати** | **Учень повинен знати:**  **-** технологію приготуваннямлинцевого тіста та виробів з нього;  - технологічні процеси, які відбуваються під час замішування, бродіння тіста та смаження виробів;  - особливості приготування кожного виду виробу та вимоги до їх якості;  - назви інгредієнтів та послідовність приготування млинцевого тіста та виробів з нього  **Учень повинен уміти:**  - давати органолептичну оцінку якостімлинцевого тіста та виробів з нього;  - користуватися та розробляти інформаційні, інструкційно-технологічні  картки;  - раціонально використовувати додаткові джерела інформації під час підготовки доуроку;  - отримувати нові знання та застосовувати їх у практичній діяльності |

**ХІД УРОКУ**

|  |
| --- |
| **1. Організаційна частина**  1.1. Привітання;  1.2. Перевірка присутності учнів;  1.3. Перевірка стану спецодягу та особистої гігієни; |
| **2. Вступний інструктаж** |
| 2.1Розминка . **Вікторина .** |
| 2.2. Перевірка знань з техніки безпеки та особистої гігієни кухаря |
| 2.3 Перевірка домашнього завдання:  привітання команд  пошукова робота учнів (історичні події виникнення налисників в різних країнах світу) |
| **2.4 Повідомлення нової інформації з теми**  2.4.1. Пояснення та показ трудових прийомів майстра в/н та викладача замісу млинцевого тіста та виготовлення налисників з різними начинками, послідовність виконання завдання. |
| **2.5 Перевірка доступності нової інформації**  2.5.1.Пробне виконання учнями трудових прийомів замісу млинцевого тіста та виготовлення налисників з різними начинками.  2.5.2. Опитування учнів за новою інформацією. |
| **3. Поточний інструктаж – гра «Майстер–Шеф»** |
| Діяльність викладача та майстра виробничого навчання при проведенні поточного інструктажу на бінарному уроці.  3.1. Розподіл учнів на команди -**червоні «Cool-babu»** та **сині«ЛЕВИ»**.  3.2. Представлення журі.  3.3. Повідомлення про завдання та способи їх використання.  3.4. Визначення критеріїв оцінювання команд (штрафні бали, бонуси «-» та «+»).  3.5. Гра – самостійна робота учнів.  3.6. Координаційні дії учнів з боку педагогів.  Перевірки організації робочого місця.  Дотримання правил техніки безпеки.  Дотримання послідовності технологічного процесу приготування млинцевого тіста та виробів з нього.  Перевірка якості виконання робіт.  Перевірка типових помилок під час виготовлення млинцевого тіста та виробів з нього.  3.7. Презентація виконаного завдання  Учні демонструють налисники з різними начинками  3.8.Прибирання робочого місця |
| **4. Заключний інструктаж**  Діяльність викладача та майстра виробничого навчання при проведенні заключного інструктажу на бінарному уроці.   |  |  | | --- | --- | | Діяльність викладача | * оголосити учням про досягнення цілі * узагальнення та підведення підсумків виконання навчальних завдань на уроці * оголосити тему наступного уроку * визначити команду переможців, вручення їм фартух білого кольору, а неуважним, слабким учням - чорного. | | Діяльність майстра виробничого навчання | * аналіз виконання навчально-виробничих завдань командами. * проаналізувати та оцінити роботи кожного учня. * розбирання типових помилок та недоліків * відмітити кращі роботи. |  * 1. Оголошення та аналіз навчальних досягнень учнів (жюрі)   2. Рефлексія (враження учнів щодо проведення даного уроку)   3. Повідомлення домашнього завдання |
| **5. Використана література**   1. Молчанов В.М. Способи активізації пізнавальної діяльності учнів ПТНЗ. Навчально-методичний посібник. - Донецьк: АПНУ ДІПДО ІПП, 2006 2. ДоцякВ.С.Українська кухня. – Львів «Оріяна-Нова», 1998 р. 3. Антонець Л.І. та ін.Лабораторний практикум з предмета» Технологія приготування їжі» - Київ «Факт»,2003 4. Збірник рецептур національних страв і кулінарних виробів.- Київ,1998 5. Бабанский Ю.К. Рациональнаяорганизацияучебнойдеятельности. – М: Знание, 1981 6. Бабина Н.Ф. Какактивизироватьпознавательнуюдеятельностьучащихся. – Школа и производство. – 2003.- № 3 7. Головань Т.В. Пізнавальний інтерес як чинник підвищення ефективності процесу навчання. - Рідна школа.- 2004.- № 6 8. Еникеев М.И. Теория и практика активизации ученого процесса. - |

***ІІ. ПРАКТИЧНА ЧАСТИНА***

**Епіграф уроку**

***Творити – відображати те, що є в Тобі.***

**Анрі Матісс**

**Девіз уроку:**

***Не забороняти, а направляти;***

***Не змушувати, а переконувати;***

***Не командувати, а організовувати;***

***Не обмежувати, а надавати свободу вибору.***

***ХІД УРОКУ:***

**Тема програми. “Приготування млинцевого тіста та виробів з нього”.**

**Тема уроку. “Приготування налисників з різними начинками”**

I. **Організаційна частина.**

**Майстер в\н.** Доброго дня шановні учні**.** Сучасні умови життя потребують висококваліфікованих , конкурентноспроможних робітників, але щоб досягти цього, необхідно знати особливості сучасної кухні, переваги новітніх тенденцій у приготуванні страв, проявляти творчість. Сьогодні ми з вами будемо вивчати нову тему уроку незвичайним способом, а у формі гри-телепередачі «Майстер-Шеф».

**Викладач.** Мета нашого уроку - зв’язати практичні навички з теоретичними знаннями, запам’ятати основні технологічні прийоми та навчитись працювати у команді. Для цього недостатньо володіти тільки практичними вміннями і навичками, тут потрібні глибокі теоретичні знання не тільки з предмету «Технологія приготування їжі», а також з предметів хімія, біологія, екології, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, охорони праці.

**Майстер в\н.** Тема сьогоднішнього уроку «Приготування налисників з різними начинками». І сьогодні ми з вами навчимося готувати тісто, та смажити млинці і подавати з різними начинками.

***Девіз нашого уроку*** :

***Не забороняти, а направляти;***

***Не змушувати, а переконувати;***

***Не командувати, а організовувати;***

***Не обмежувати, а надавати свободу вибору.***

**Викладач.** Ми вам пропонуємо одягти фартухи, які для вас вже підготовлені. Умови гри наступні:Ви поділяєтесь на дві команди – червоні«Cool-babu» та сині «ЛЕВИ», визначаємо бригадирів команд. За підсумками кожної бригади, отриманими балами визначимо переможців . Будь ласка, учні, одягніть свою спецформу.

**Майстер в/н** . Урок-гра «Майстер Шеф» імітує реальність призначенням ролей учасникам і надання їм можливості діяти «наче насправді». Кожна особа в рольовій грі має чітко знати зміст її ролі та мету рольової гри взагалі. Рольова гра може також використовуватися для отримання конкретних навичок, наприклад безпечної поведінки в певній ситуації тощо. Розігрування виробничої ситуації за ролями, допоможе виробити власне ставлення до уроку, набути досвіду шляхом гри, сприяє розвитку уяви і навичок критичного мислення, вихованню спроможності.

**Викладач.** Для визначення у подальшому переможців, ми залучимо шановне журі. Вам необхідно оцінити, проаналізувати, узагальнити виступи команд за критеріями. Кожен вид критеріїв визначається балами. Команда яка набере більше балів від членів журі, перемогла.

**Оцінювальна таблиця незалежного експерта (журі)**

* *У таблиці наведено основні критерії оцінки роботи команд;*
* *За кожен критерій виставляються бали.*

**Майстер в/н.** Для того щоб кожного з Вас оцінити, ваші досягнення будуть оцінюватися в балах і протягом уроку результати будуть постійно поетапно з’являтися на екрані, це буде вас стимулювати до отримання більш високих балів.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Список учнів* | *Критерії оцінювання* | | | | | | | | | | | |
| Опитування за минулим матеріалом | Знання техніки безпеки та особистої гігієни кухаря | Виконання домашнього завдання | Розв’язання кросворду | Уміння логічно мислити | Уміння приймати рішення | Виконання трудових прийомів | Організація робочого місця | Виконання виробничих завдань | Дотримування правил безпеки праці та санітарно-гігієничних правил правил | Якість страви | Прибирання робочого місця |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Викладач.** Вивчаючи предмети теоретично-практичного курсу та набуваючи знання при проходженні виробничого навчання для набуття професійних вмінь та навичок, це є невід’ємною частиною для створення професійного росту в професії «Кухар». І саме для цього перед початком уроку, ми з вами закріпимо теоретичні знання з попередніх тем.

**ІІ. Вступний інструктаж**

**2.1**  Розминка. ВІКТОРИНА.

1. Як трактується слово льєзон? француз. означає зв’язок

2. Що у французів називають антрекот? міжреберна яловичина

3. Що у англійців значить біфштекс? кусок яловичини з сер. частини. хребта

4. Що у німців значить шніцель? тонка відбивна або січена котлета.

5. Що одержимо, якщо з’єднаємо ноту з кінцівкою людини? мінога .

6. Що таке дефростація? розморожування

7. Що значить слово за панірувати? обкачати.

8. Як уникнути специфічного запаху тріски, камбали при варінні? розсіл

9. Аристотель називав їх інструментом інструментів. А ми кажемо коротко. Руки.

10.Яка перша страва стає смачнішою після відстою? борщ

11.Яка риса характеру народжується раніше за людину? лінь

12.Які ласощі можна зварити з бобів какао? шоколад

13.Результат роботи м’ясорубки? фарш

14.Хробак, який прагне жити повнокровним життям. п’явка

15.Істота, яка живе за рахунок соку ( крові) живого організму паразит

16.Пересічний тваринний орган або те, що виростає у студента хвіст

17.Що складає 90% огірка? вода

18.Що кипить у руках справжнього майстра? робота

19.Яка рослина допомагає зберегти найдовше рибу свіжою? кропива

20.Вогонь зеленого кольору рослинного походження ( комора вітамінів)

21Як в народі називають закусочний бутерброд?

22.Яке м’ясо заборонене для мусульман? свинина

23.Основний овоч для приготування кетчупа. помідори

24.Від чого картопляне пюре стає сірим? холодне молоко

25.З літерою С- риба, при зміні на Ф- птиця- сазан, фазан

26.Свердлик святкового призначення штопор

27.Що мають у власному роті на заклятого ворога? Зуб

28.Що кипить у руках справжнього майстра? робота

29.Їх називали слугами землі. Хто вони? Хробак

30.Люди, які побували у Китаї стверджують, що якби Адам і Єва були

китайцями, то ми досі жили б у раю. Чому вони зїли б змію

31.Що за люди, які знають про нас більше, ніж ми самі сусіди

32.Як ми називаємо мистецтво одержувати гроші з кишені іншої людини,

не застосовуючи насильства? бізнес

33.Назвіть метал, який легко вступає в сполучення з людьми і доводить

їх до окислення і розпаду? золото

34.Казахська національна страва, назва якої означає 5 пальців є:

кавардак, - бешбармак, чахохбілі, тралі-валі.

**Майстер в/н.**Давайте ***методом колективного обговорення*** згадаємо, якою має бути організація робочого місця під час приготування виробів із тіста? Пригадайте вивчений матеріал з предметів «Організація виробництва та обслуговування», «Устаткування підприємств громадського харчування», «Гігієна та санітарія виробництва».

**1. В якому цеху готують страви з борошна?**

**2. Яке устаткування використовують?  
3. Який інвентар, посуд використовують?**

**4. Як організувати робоче місце для приготування виробів з тіста.**

**2.2 Перевірка знань з техніки безпеки та особистої гігієни кухаря**

**Викладач.** Після перевірки знань з попередньої теми, ми з вами проведемо перевірку ваших знань з правил особистої гігієни кухаря і техніку безпеки. Це буде незвичайне опитування ваших знань з охорони праці. Зараз на мультимедійному екрані з’явиться набір слів пов’язаних, з основними вимогами особистої гігієни кухаря і техніки безпеки при роботі в гарячому цеху. Ваша ціль полягає в тому, як найбільше зв’язати слова з основними правилами. Команда яка назве більше правил – перемогла.

**Слова на мультимедійному екрані** (електроплита, температура, гумова підошва, фартух, головний убір, віковий ценз, інструктаж вступний, низька виробнича дисципліна,червоний колір, спеціальний одяг, гумовий килимок, початок роботи, заземлення, ремонт обладнання, поверхня кухонної плити, рушник, гарячий посуд) .

**Майстер в\н.** Тепер перед вами поставлена інша задача, на мультимедійному екрані з’являться три картинки із зображенням кухарів. Ваша ціль полягає в наступному: вам необхідно знайти зайве на кухарі, які елементи не відповідають вимогам особистої гігієни.

**Викладач.** Ви майже впорались з поставленим завданням, але для того щоб переконатися в тому, що ви дійсно володієте знаннями з охорони праці та правил особистої гігієни, Вам необхідно знайти недоліки кухаря при роботі,звертаємо увагу на організацію робочого місця, підбір інструменту , інвентарю, посуду.

**Майстер в\н.** А для того щоб нам було зрозуміло чи готові ви до вивчення нової теми, ми з вами проаналізуємо виконання вами домашнього завдання, а шановне журі не забуває слідкувати за відповідями та оцінювати їх.

Вам було задане домашнє завдання підготувати привітання бригадирами команд та пошукова робота учнів (історичні події виникнення налисників в різних країнах світу). Будь ласка,бригадир якої команди презентує свою роботу першим?

**2.3 Перевірка домашнього завдання**

В Європі та Америці млинчики їдять дуже часто, і вважають такою ж повсякденною їжею як сандвіч.

Французькі, південнослов’янські, угорські, чеські млинці готують з тіста, приготовленого з молока (400мл), яєць(1 яйце + 1 жовток), топленого масла (50г), борошна(100г).

На туманному Альбіоні млинчики готують так само, але не додають масло.

Млинчики виходять товсті і подають їх з різними начинками, найчастіше з солодкими.

За розміром у Європі лідирують болгарські паланчики, які печуть на величезних сковорідках. Паланчиками млинчики називають в Угорщині, Югославії, Чехії, Словаччині.

У Франції млинці називають крепами, французи придумали цілу дюжину варіантів цієї страви.

Серед них почесне місце займають млинчики” фламбе”. Тісто готують по стародавньому рецепту, але після приготування на сковорідку кладуть декілька обчищених часточок апельсина, поливають ромом або коньяком і підпалюють прямо на сковорідці, млинці фламбе подають з морозивом.

У французькій провінції Бретонь надають перевагу млинцям з гречаного борошна-галети. На відміну від крепів їх обсмажують лише з однієї сторони, а другу накривають сиром, вітчиною.

У Скандинавії їдять лефса, приготовлені з картоплі, молока і борошна, а потім на картопляний млинчик кладуть масло, корицю та цукор, загортають трубочкою і подають до кави.

Ні одна датська кухня не обходиться без спеціальної сковорідки для приготування млинчиків-аблесківер. Вона схожа на тару для яєць. В заглиблення заливають рідке тісто з додаванням фруктів.

В Норвегії в лефсу замотують сосиску.

Американські і Канадські млинці відрізняються від європейських. Основна відмінність - в них додають соду, жирне молоко і корицю.

В Америці, як і у всіх католицьких країнах, млинці їдять на другий день після Масляної неділі і у останній вівторок перед Великим Постом.

В Іспанії, Латинській і Північній Америці, Мексиці, Індії, млинчики готують з кукурудзяного борошна. В Іспаномовних країнах та Штатах їх називають тортіллами від слова «торта» – круглий корж.

В країнах басків – тало, в Нікарагуа їх називають гуйрила, і готують – з білої кукурудзи. В Аргентині та Болівії їдять сапайпілла – тоненькі солоні тортілли, випечені в традиційній печі. В Китаї популярні млинці лаобін, в Індії ж надають перевагу млинцям роти.

В Японії млинчики називаються окономіяки або дораяки. «Окономі» по-японськи означає «те, що ти любиш», а «які» - приготовлено.  Вони являють собою два млинчики, між якими знаходиться начинка (паста з червоної квасолі).  Для тіста використовують борошно, батат, воду, яйця, капусту. В залежності від регіону в тісто додають морепродукти та м'ясо.       Спочатку готують один млинець, потім на нього викладають начинку, все це заливають тістом другого млинця. Потім перевертають та обсмажують з іншої сторони.

**Майстер в\н.** Перед тим, як приступити до вивчення нового матеріалу, ми для вас підготували дуже цікавий, відеоролик, знятий нашими кореспондентами про цікаві факти з історії млинців. А також наші кореспонденти ставили запитання господиням про користь виробів з борошна і первинну підготовку сировини для замішування прісного тіста. Ми сподіваємось, що вас це зацікавить.

**Ведучий №1** Борошняне люблять усі, а не тільки діти і ласуни. Пиріжки, булочки, ватрушки, кекси, вареники, млинці, оладки, торти... Їх подають до столу не лише у свята, а практично щодня. Але перш ніж насолодитися цими ласощами, їх потрібно приготувати. Головне при цьому - правильно замісити тісто. Причому не будь яке, а саме призначене для цього виду виробів.

**Ведучий №2**Історія млинців обчислюється століттями. Вважається, що це блюдо було відомо ще з Античності, а можливо, й раніше.Млинці були принесені в російську кухню завойовниками-варягами (вікінгами) в IX столітті. З тих пір це один з найпопулярніших виробів російської та української народної кулінарії. Налічується до сотні їх різновидів: здобні, прісні, червоні, селянські, царські, боярські.

**Ведучий №1** Ритуальне блюдо ще в язичницькі часи (млинець — символ сонця) і сьогодні є неодмінним пригощанням на свята. Масниця на Русі традиційно асоціюється з млинцями — «Без млинця не Масляна». Млинцями слов'яни зустрічали весну і проводжали літо. На перший Спас трапеза починалася млинцями з маковим молочком, медом, на яблучний Спас подавали млинці з яблуками.

**Ведучий №2**Раніше приготування млинців було справжнім обрядом - це вважалося таїнством, господарки готували все потайки від сторонніх. Одні виходили ввечері готувати опару на річку, озеро чи до криниці.Інші готували її в дворі при світлі місяця.А чи відомо вам, що млинці старші від  Хліба? Скільки точно їм років, уявити важко, але довгу історію підтверджує той факт, що ця страва є майже у всіх кухнях народів світу.

**Ведучий №1**Скрізь їх їдять по-різному, готують різними способами, змішують найрізноманітніші інгредієнти. У кожної господарки від Японії до Мексики є свої секрети приготування цієї страви.У нас млинці готують, в основному, на масляну та поминки. Колись на Русі цю страву давали їсти роженицям відразу після народження дитини.  На думку господарок, для того, щоб млинці були «на славу», потрібно випікати їх в повній самотності, а перший млинець класти на підвіконня на згадку про пращурів.

**Ведучий №2**Млинці—це давня українська страва з дуже рідкого тіста, без якої неможливо уявити української кухні . Що то за господиня, яка не вміє готувати млинців? Великі та маленькі, тонкі або пухкенькі, солодкі чи солоні, з начинкою чи без неї. У давнину млинцями торгували на кожному розі, часто їх пекли на очах у відвідувачів і подавали на стіл «з пилу з жару».

Про млинці кажуть «пекти», а не «смажити» саме тому, що під час випікання в печі їх не треба було перевертати. Подавали млинці до столу з маслом та сметаною, медом та варенням, оселедцем та ікрою.

**Ведучий №1** Млинці можуть готуватися з пшеничного ,кукурудзяного ,гречаного борошна або пшона чи манки. Млинці нашвидкоруч не займуть багато часу та великих зусиль: молоко, яйця, борошно, цукор, сіль – і бігом на добре прогріту сковорідку! Млинці виходитимуть тонкими, напівпрозорими. Їх можна начиняти будь-чим: сиром з родзинками та маком, овочами, фруктами, грибами, залежно від фантазії та столу, до якого подається страва.

**Ведучий №2** Саме слово « млинець» походить від українського «млин». Напередодні Великого посту перед Великоднем є особливий тиждень, Масляна, він символізує проводи зими та зустріч весни . Не дивно, що головною стравою цього свята були млинці, які формою і кольором нагадують сонечко. Господині приповідали до млинців: «Щоб сонце так землю припікало, як вогонь млинці, і щоб навесні й улітку все так росло ,як тісто на сковорідці». «Круглий млинець – це символ сонця, святкових днів, гарних урожаїв», – писав А.І.Купрін.

**Ведучий №1**На масляному тижні готували справжні «червоні млинці» з пшеничного борошна на дріжджах. В інші дні готували «швидкодумки» (млинці на кислому молоці) або млинчики з прісного тіста. Готували також фаршировані млинці. На млинець викладали начинку (яблука з медом, сир, рублені яйця, м’ясний фарш ), загортали конвертом. Легкі в приготуванні, смак та можливість творчості «на сковорідці» роблять млинці улюбленою стравою населення всієї планети. В чому секрет? Напевно, в формі, адже млинці, як зелена куля, теж круглі.

**Викладач.**Для сприйняття вами пізнавального інтересу до уроку, ми вам пропонуємо розгадати кросворд.

**2.4. Повідомлення нової інформації з теми**

**Майстер в\н.**Оскільки ми вже з вами засвоїли попередній навчальний матеріал, настав час ознайомитись з новою інформацією з приготування налисників з різними начинками. Технологічний процес приготування тіста складається з таких операцій: підготовка компонентів, замішування тіста та смаження і подавання .

**Викладач.** Але для того щоб ви знали технологічний процес приготування прісного тіста, ми вам пропонуємо переглянути підготовку сировини для замішування тіста.

**Майстер в/н.**Для приготування тіста використовують основну та допоміжну сировину. Основна сировина це – борошно, сіль, цукор, яйця,олія. До допоміжної сировини належать – ванілін , кориця ,какао.

**Викладач.** Для приготування виробів з тіста використовують різні начинки.

**Борошно** – потрібно просіяти, щоб звільнити від сторонніх домішок і збагатити киснем це сприяє кращому підйому тіста.



**Цукор-пісок**– перед використанням просіюють через сито, якщо в цукрі є домішки, його розчиняють переціджують

****

**Яйця** – перевірені на свіжість складають у решітки і опускають на 5 хв, у воду, потім на 5 хв, у 2% розчин хлорного вапна, промивають у 2% розчині харчової соди і ополіскують у проточній воді.

Свіжість яєць можна визначити за допомогою овоскопа або завантаживши їх в 10%-ний розчин кухарської солі, свіжі яйця

опустяться на дно, зіпсовані плаватимуть. Підготовлені яйця проціджують через сито з осередками розміром не більше 3мм. Маса одного яйця може коливатися від 40 до 60г; середня маса яйця - 40г.



**Молоко-** перед використанням молоко підігрівають до температури 35-40С.



**Вершкове масло -** зачищають, нарізають на шматки; іноді розтоплюють, проціджують і додають в тісто.

**Сіль -** заздалегідь розчиняють і проціджують через сито з осередками 0,5мм.

****

**Повидло.** Готують уварюванням плодово-ягідного пюре з цукром до густої консистенції. Зберігають у бочках до 6 міс. При температурі 20°С. повидло, яке заграло або запліснявіле, слід повторно уварювати з цукром.



**Ванілін.** Розчиняють 10г ваніліну в 200г гарячої води (80°С) або в спирті-ректифікаті 96°С в співвідношенні 2: 1. Для приготування 100г ванільної пудри 40г ваніліну змішують з 40 г етилового спирту, суміш нагрівають до тих пір, поки ванілін не розчиниться. Після розчин змішують з 1кг цукрової пудри, просушують і просіюють.

**Майстер в\н.** Ви дізналисяякі компоненти входять до складу прісного тіста.Зараз ви ознайомитись з алгоритмом приготування тіста. Для закріплення послідовних технологічних операцій при приготуванні тіста пропонуємо переглянути відеоролик з поясненням (яку сировину використовують для приготування тіста та як її підготувати до виробництва, як впливає кількість і температура води, для чого просівають борошно). Нагадаємо послідовність приготування тіста та поетапно покажемо як замісити тісто.

*Приготування млинцевого тіста*

Випечений напівфабрикат тіста на млинчики викорис­товують для приготування таких виробів, як налисники, пиріг з млинчиків, пиріжки.



До складу тіста входять продукти:

* борошно 26 %,
* молоко 64 %,
* яйця 7 %,
* цукор 2,4 %,
* сіль 0,6 %.

Тісто на млинчики містить значну кількість ***рідини***, тому в ньому швидко і максимально набрякають білки борошна.

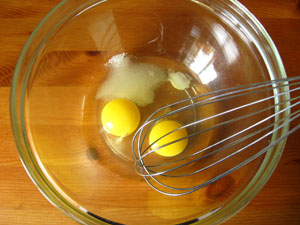
|  |
| --- |
| *Щоб не допустити утворення клейковинних зв’язків і, відповідно, затягування тіста, необхідно для замішування тіста використовувати борошно з середнім вмістом (до З0%) слабкої клейковини, а рідину — охолодженою.* |

***Розпушують*** тісто шляхом ***меха­нічного збивання***, під час якого білки яєць утворюють піну і буль­башки повітря затримуються в ній. Але основний процес розпушув­ання відбувається під час випікання за рахунок теплового розширення бульбашок повітря, що містяться в тісті, й часткового випаровування вологи з нього. Цьому сприяє смаження тіста тонким шаром.

|  |
| --- |
| *Якщо тісто налити на сковороду товстим шаром, випаровування вологи упо­вільнюється, напівфабрикат буде щільним і несмачним.* |

*ТІСТО НА МЛИНЧИКИ*

***Технологія приготування.*** Тісто готують у збивальних машинах або вручну. В бачок збивальної машини закладають цукор, сіль, яйця і збивають на великих обертах, доки не утвориться однорідна маса.



Потім додають 50% молока, перемішують, швидко, але поступово, всипають просіяне борошно і продовжують збивати на великих обертах, доки не утвориться тісто консистенції густої сметани.

|  |
| --- |
| *Не можна всипати борошно надто швидко і залишати його не розмішаним навіть на короткий час, оскільки в тісті утворюються грудочки, яких потім важко по­збутися.* |

У густе тісто вливають решту (50%) молока і збивають на повільній швидкості машини, щоб тісто не розбризкувалося. Збивають протягом 2—3 хв., доки не утвориться тісто сметаноподібної консистенції. Якщо в тісті утвори­лися грудочки, його необхідно процідити і повторно збити.

*МЛИНЧИКИ (НАПІВФАБРИКАТ)*

Сировина. Тісто на млинчики, жир для змащування.

***Технологія приготування.*** Невелику кількість млинчиків випікають на чавунних сковородах діамет­ром близько 22см або на настільній електроплиті (ЕПН) безпосередньо на жаровій поверхні.

Добре розігріту поверхню плити або сковороди ледь змащують жиром,



розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і розрівнюють його, щоб товщина млинчиків була однаковою.



Випікають млинчики тільки з однієї сторони до з’явлення світло-коричневого кольору. Товщина випечених мли­нчиків не повинна перевищувати 1,5—2 мм. У процесі випікання готові мли­нчики складають стосиком, де вони і охолоджуються.



Такий спосіб охолод­ження запобігає висиханню і затвердінню млинчиків.

Вимоги до якості: млинчики однакової товщини і розмірів, добре пропе­чені, без тріщин і пухирців; колір від темно-жовтого до світло-коричневого; консистенція м’яка, еластична; смак приємний, ледь солонуватий.

*МЛИНЧИКИ «ТРІО»*

Сировина. Млинчики н/ф, для начинок: «Макова»- мак, мед; «Сирна» - сир, яйця, цукор- пісок, цукор ванільний; «Вишнева» - вишні (заморожені), цукор – пісок, крупи манні. Для подавання: соус вишневий.

Вихід, г - 150/50 

***Технологія приготування.*** На смажену поверхню трьох млинчиків викладають начинки: макову, сирну, вишневу і загортають рулетиками. На четвертий млинчик кладуть підготовлені рулетики з начинками та тісно загортають.

*Приготування начинки 1 «Макова»*:



промитий мак заливають окропом, кип’ятять 1-2хв., відкидають на сито, двічі подрібнюють на м’ясорубці з дрібними отворами, тоді мак змішують з медом.

*Приготування начинки 2 «Сирна»*:



сир протирають, додають яйця, цукор, ванільний цукор та все ретельно перемішують.

*Приготування начинки 3 «Вишнева»*:



розморожені вишні посипають цукром і прогрівають до температури 30-40оС. Потім поступово, безперервно помішуючи всипають манні крупи та прогрівають протягом 20-30хв при температурі 90-95оС. перед використанням начинку охолоджують.

На тарілку викладають млинчики, подають із соусом.

***Вимоги до якості:*** млинчики тримають форму рулета;колір характерний використаним продуктам;смак, запах **–**  солодкий,властивий вишні, сиру, маку із ароматом ванілі;консистенція **-** м’яка, еластична.

*МЛИНЧИКИ З БАНАНОМ ТА МОРОЗИВОМ*

Сировина. Млинчики н/ф; для начинки: банани, цукор, масло вершкове;для подавання: морозиво, соус шоколадний, пластівці медові.

Вихід, г - 150/50/30 

***Технологія приготування.*** На смажену поверхню млинчиків кладуть начинку і загортають конвертиком.



**

*Приготування начинки:* підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.

На тарілку викладають млинчики, поряд – кульку морозива, посипають медовими пластівцями, поливають соусом.

***Вимоги до якості***: млинчики тримають форму конвертика, поруч –морозиво, оздоблені пластівцями; колір **–** характерний використаним продуктам;

смак, запах **–**  солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду; консистенція **-** м’яка, еластична.

*МЛИНЧИКИ «ФРУКТОВЕ МЕРЕЖИВО»*

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль. Для начинки: яблуко, груша, цукор, масло вершкове, кориця, коньяк.

Вихід, г - 130 **

***Технологія приготування.*** Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.



 *Для начинки*: підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.





При подаванні млинці фламбують.

***Вимоги до якості***: млинчики ажурні, фрукти зберігають форму нарізання; колір **–** властивий фламбованим продуктам; смак, запах **–**  солодкі, з ароматом кориці; консистенція **-** м’яка, еластична.

*МЛИНЧИКИ «ШОКОЛАДНІ ТРОПІКИ»*

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, какао порошок. Для начинки: морозиво, фрукти консервовані. Для оздоблення: цукор - пудра, шоколад.

**Вихід, г – 180

***Технологія приготування.*** Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, перемішане з какао порошком й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою.



Млинчики обсмажують з двох сторін.

На охолоджені млинці кладуть морозиво, нарізані тропічні фрукти, загортають щільним валиком і заморожують протягом 1-2год.

****

Перед подаванням валики розрізують на шматочки товщиною 3-4см. і посипають цукром пудрою.

***Вимоги до якості:*** млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяються фрукти на фоні білого морозива;колір млинчиків– характерний коричневий;смак, запах **–** солодкий, властивий використаним фруктам, морозиву;консистенція **-** м’яка, еластична.

*МЛИНЦІ ГАРБУЗОВІ З СИРОМ*

***Сировина. Для тіста****:*борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль,пюре гарбузове. Для начинки: сир, цукор – пудра;для соусу: яблука, гарбуз, цукор, крохмаль, кислота лимонна, вода; для запікання: масло вершкове, цукор.

Вихід, г – 180 **

***Технологія приготування.***

******

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока, води та гарбузового пюре. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На млинці кладуть сирну начинку, загортають щільним валиком розрізують навпіл, викладають у форму, змащену маслом.

Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла.

Запікають у духовій шафі при температурі 180-190оС до утворення золотистої кірочки.

*Приготування начинки:* сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно [](http://shefkuhar.com.ua/uploads/posts/2014-02/1393516770_6.jpg)перемішують.

*Для соусу:* нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають. За цією ж технологією готують гарбузове пюре. Готове яблучне та гарбузове пюре з’єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Теплі млинці викладають на тарілку, поливають соусом і оздоблюють м’ятою.

***Вимоги до якості:*** млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяється начинка поміж млинець;колір– світло - жовтий;смак, запах **-** солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом гарбуза та яблук;консистенція -м’яка, еластична.

*Млинці з оселедцем.*

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль,сік*буряка ,коньяк* . Для начинки: сир «Фета», оселедець.

**

***Технологія приготування.*** Наприкінці замішування млинцевого тіста, додають сік буряка із коньяком. Просмажену сторону млинчика змащують сиром «Фета», на середину викладають оселедець, скручують рулетом.

*ЗАКУСКА "Макраме".*

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль.

Для начинки:*відварене філе індика, перець, сир, часником.*

**

***Технологія приготування.*** Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують. Для начинки відварене філе індика, перець, сир нарізують кубиком,солять, перчать, заправляють соусом майонез із часником, перемішують. На млинчик викладають листя салату, на нього начинку і загортають.

***Вимоги до якості:*** млинчики тримають надану форму.

*Млинці з ікрою.*

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, куркума.

Для начинки:ікра червона.

**

***Технологія приготування*** *.*При змішуванні інгрідієнтів додають куркуму і збивають до однорідної маси. Налисники обсмажують з обох сторін і подають з червоною ікрою.

**Викладач:**розглянемо з вами можливі типові помилки, які можуть виникати при порушенні процесу приготування прісного тіста та шляхи їх усунення.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Проблема | Причини | Шляхи попередження |
| Випечені налисники ‘комом’’ | Не зовсім чиста сковорідка або стара | Сковорідку потерти сіллю, добре розігріти або змастити жиром |
| Тісто для налисників з грудочками. | Борошно не просіяне ,з грудочками.При замішуванні тіста спочатку добавили воду , а потім борошно. | Просіяти борошно, збити тісто збивачкою. Спочатку добавити борошно , а потім воду,збити. |
| Млинці пристають до сковорідки. | Недостатьно в тісті борошна,низька якість борошна , погано нагріта сковорідка. | Додати борошна,сковорідку добре розігріти. |
| На млинцях при випіканні утворюються пухирці. | Сковорідка перегріта. | Остудити сковорідку. |
| Тісто добре не просмажене | Густе тісто | Розвести тісто молоком |
|  |  |  |

**Майстер в\н.**Так ви переглянули підготовку сировини, пошагову інструкцію, відеоролик з веденням технологічного процесу приготування налисників, типові помилки та шляхи їх усунення, які можуть виникати в процесі приготування тіста. Але для визначення якості виробів проведемо органолептичну оцінку якості готових виробів, тобто за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом.

***Вимоги до якості виробів.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва виробу | Зовнішній вигляд | Колір | Консистенція | Смак і запах |
| Млинці  (налисники) | Форма – кругла, а з фаршем – прямокутна, без тріщин, розривів | Світло золотиста поверхня | Добре пропечені, пухкі, м’які | Солодкуватий, в міру солоний, приємний, запах - властивий смаженому тісту |

**2.4.1 Пояснення та показ трудових прийомів майстра в/н та викладача**

Наш ліцей без сумніву - то є храм науки

Та до чого всі знання, як не вміють руки,

Щоб зростали не ледачі та були старанні

Є хороший нам урок –виробниче навчання.

Майстер та викладач окремо з кожним бригадиром та учнями виконує послідовне виконання вправ по замісу тіста.

**2.5 Перевірка доступності нової інформації**

**2.5.1. Пробне виконання учнями трудових прийомів замісу млинцевого тіста та виготовлення налисників з різними начинками.**

**2.5.2. Опитування учнів за новою інформацією.**

* + з якою метою проціджують млинцеве тісто?;
  + особливість формування млинчиків «Тріо»;
  + як подають млинчики з бананом та морозивом?;
  + які начинки використовують для приготування млинців?
  + особливість подавання млинчиків «Фруктове мереживо»;
  + якотримати малиновий колір млинцевого напівфабрикату, для закусочних млинців з оселедцем;
* який інвенртар використовують для формування ажурного рисунку;
* вимоги до якості страв із млинців.

**3. Поточний інструктаж – гра «Майстер–Шеф»**

**Викладач.** завдання для команд: на ваших столах ви бачите коробки,в яких знаходяться набори різної сировини. Ваша задача полягає, якнайшвидше зібрати необхідні інгредієнти для приготування налисників з солодкими та солоними начинками .

**Майстер в\н.**Кожен бригадир своєї команди на підготовлений виробничий стіл, приносить обрані інгредієнти. І задопомогою майстра в/н та викладача виконує вправи по замісу тіста. Готує налисники з начинками та подає.

**4. Заключний інструктаж**

**Майстер в\н.**Аналізує діяльність учнів на уроці, дає оцінку їхній роботі, задає запитання, застосовуючи метод рефлексії.

1.Чи сподобався вам такий вид уроку?

2. Ви зрозуміли тему?

3. Як на ваш погляд, чи досягнута мета уроку?

4.Який вид діяльності був найцікавіший?

5. Зробіть висновки з уроку.

За підсумками проведення вступного інструктажу, шановне журі підраховує кількість балів і визначає, яка команда перемогла.

Повідомлення домашнього завдання

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинчики смажені (напівфабрикат).

***Наглядний посібник:*** Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2000р.

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 42 | 42 |
| Молоко | 52 | 52 |
| Вода | 52 | 52 |
| Яйця | 1/5 шт. | 8 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Сіль | 0,8 | 0,8 |
| **Маса тіста** | **-** | **154** |
| Олія | 1,6 | 1,6 |
| **Вихід** | **-** | **100** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковородах діаметром не менше 22см.

Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні і обсмажують з одного боку, після чого млинчики знімають і охолоджують.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики одинакового розміру і товщини, добре пропечені, без тріщин і пухирців;

**Колір –** жовтий або світло - коричневий;

**Смак, запах –** властивий напівфабрикату;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Фруктове мереживо

***Фірмова страва. Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 32 | 32 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Вода | 20 | 20 |
| Яйця | 1/7 шт. | 6 |
| Цукор | 2 | 2 |
| Сіль | 0,4 | 0,4 |
| **Маса тіста** | **-** | **120** |
| Олія | 1,2 | 1,2 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **80** |
| **Для начинки** |  |  |
| Яблуко | 46 | 35 |
| Груша | 45 | 35 |
| Цукор | 25 | 25 |
| Масло вершкове | 20 | 20 |
| Кориця | 0,5 | 0,5 |
| **Маса начинки** | - | **50** |
| Коньяк | 50 | 50 |
| **Вихід** | **-** | **130** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.

При подаванні млинці фламбують.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд –** млинчики ажурні, фрукти зберігають форму нарізання;

**Колір –** властивий фламбованим продуктам;

**Смак, запах –** солодкі, з ароматом кориці;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинчики «Тріо»

***Фірмова страва. Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Млинчики (н/ф) | - | 75 |
| **Для начинки 1:** |  |  |
| Мак | 9,3 | 9,3 |
| Мед | 9,3 | 9,3 |
| **Маса начинки** | **-** | **25** |
| **Для начинки 2:** |  |  |
| Сир | 23 | 22,5 |
| Яйця | 1/20шт. | 2 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Цукор ванільний | 0,05 | 0,05 |
| **Маса начинки** | - | **25** |
| **Для начинки 3:** |  |  |
| Вишні (заморожені) | 24 | 21 |
| Цукор | 5 | 5 |
| Крупи манні | 1,75 | 1,75 |
| **Маса начинки** | - | **20** |
| Соус вишневий | - | 50 |
| **Вихід** | **-** | **150/50** |

***Технологія приготування***

На смажену поверхню трьох млинчиків викладають начинки: макову, сирну, вишневу і загортають рулетиками. На четвертий млинчик кладуть підготовлені рулетики з начинками та тісно загортають.

Приготування начинки 1: промитий мак заливають окропом, кип’ятять 1-2хв., відкидають на сито, двічі подрібнюють на м’ясорубці з дрібними отворами, тоді мак змішують з медом.

Приготування начинки 2: сир протирають, додають яйця, цукор, ванільний цукор та все ретельно перемішують.

Приготування начинки 3: розморожені вишні посипають цукром і прогрівають до температури 30-40оС. Потім поступово, безперервно помішуючи всипають манні крупи та прогрівають протягом 20-30хв при температурі 90-95оС. перед використанням начинку охолоджують.

На тарілку викладають млинчики, подають із соусом.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики тримають форму рулета;

**Колір –** характерний використаним продуктам;

**Смак, запах –**  солодкий,властивий вишні, сиру, маку із ароматом ванілі;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинчики з бананом та морозивом.

***Фірмова страва.Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Млинчики (н/ф) | - | 100 |
| **Для начинки:** |  |  |
| Банан | 100 | 70 |
| Цукор | 25 | 25 |
| Масло вершкове | 20 | 20 |
| **Маса начинки** | **-** | **50** |
| Морозиво | 50 | 50 |
| Соус шоколадний | - | 30 |
| Пластівці медові | 5 | 5 |
| **Вихід** | **-** | **150/50/30** |

***Технологія приготування***

На смажену поверхню млинчиків кладуть начинку і загортають конвертиком.

Приготування начинки: підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.

На тарілку викладають млинчики, поряд – кульку морозива, посипають медовими пластівцями, поливають соусом.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики тримають форму конвертика, поруч –морозиво, оздоблені пластівцями;

**Колір –** характерний використаним продуктам;

**Смак, запах –** солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинчики бенкетні.

***Фірмова страва. Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 42 | 42 |
| Молоко | 52 | 52 |
| Вода | 52 | 52 |
| Яйця | 1/5 шт. | 8 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Сіль | 0,8 | 0,8 |
| Шпинат | 50 | 20 |
| **Маса тіста** | **-** | **155** |
| Олія | 1,6 | 1,6 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **100** |
| **Для начинки** |  |  |
| Сьомга холодного копчення | 26 | 20 |
| Сир «Естонський» | 30,3 | 25 |
| Соус майонез | 15 | 15 |
| **Маса начинки** | - | **60** |
| **Вихід** | **-** | **160** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Шпинат припускають, збивають блендером, додають до тіста, перемішують.

Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні і обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки сир натирають на терку з великими отворами, рибу нарізують слайсами.

На млинчик викладають підготовлені сир, сьомгу, загортають рулетом, охолоджують.

Розрізавши навпіл, млинчики ставлять на тарілку, прикрашають зеленню та скибкою лимона.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики тримають форму рулета, на розрізі – добре видно начинку;

**Колір –** характерний зелений;

**Смак, запах –** в міру солоний, властивий використаним продуктам;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинці гарбузові з сиром.

***Фірмова страва.Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 45 | 45 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Вода | 30 | 30 |
| Яйця | 1/5 шт. | 8 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Сіль | 0,8 | 0,8 |
| Пюре гарбузове | 20 | 20 |
| **Маса тіста** | **-** | **155** |
| Олія | 1,6 | 1,6 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **100** |
| **Для начинки** |  |  |
| Сир | 55 | 50 |
| Цукор - пудра | 15 | 15 |
| **Маса начинки** | - | **50** |
| Масло вершкове | 20 | 20 |
| Цукор | 20 | 20 |
| **Для соусу:** |  |  |
| Яблука свіжі | 12 | 10 |
| Гарбуз | 13 | 6 |
| Цукор | 7 | 7 |
| Крохмаль | 1,5 | 1,5 |
| Лимонна кислота | 0,05 | 0,05 |
| Вода | 80 | 80 |
| **Маса соусу** | - | **50** |
| **Вихід** | **-** | **180** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока, води та гарбузового пюре. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На млинці кладуть сирну начинку, загортають щільним валиком розрізують навпіл, викладають у форму, змащену маслом. Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла. Запікають у духовій шафі при температурі 180-190оС до утворення золотистої кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно перемішують.

Для соусу: нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають. За цією ж технологією готують гарбузове пюре. Готове яблучне та гарбузове пюре з’єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Теплі млинці викладають на тарілку, поливають соусом і оздоблюють м’ятою.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяється начинка поміж млинець;

**Колір** – світло- жовтий;

**Смак, запах –** солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом гарбуза та яблук;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Млинці з ікрою

***Фірмова страва.Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 42 | 42 |
| Молоко | 52 | 52 |
| Вода | 52 | 52 |
| Яйця | 1/5 шт. | 8 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Сіль | 0,8 | 0,8 |
| Куркума | 1,2 | 1,2 |
| **Маса тіста** | **-** | **155** |
| Олія | 1,6 | 1,6 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **100** |
| Масло вершкове | 5 | 5 |
| Цибуля зелена | 5,1 | 5 |
| Ікра червона зерниста | 15,2 | 15 |
| **Вихід** | **-** | **125** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, куркуму й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковородах діаметром не менше 22см. Смажені млинчики викладають стосиком, охолоджують.

Охолоджені млинчики змащують розтопленим вершковим маслом і змотують тугим рулетиком, нарізають упоперек на 4-5 частин, посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею.

На тарілку ставлять нарізані млинчики і на них викладають ікру, прикрашають зеленню.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд-** млинчики одинакового розміру і товщини, добре пропечені, без тріщин і пухирців, посипані зеленою цибулею, ікра викладена гіркою;

**Колір** – насичено **-** жовтий;

**Смак, запах –** властивий використаним інгридієнтам;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Закусочні млинці з оселедцем.

***Фірмова страва. Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 42 | 42 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Вода | 50 | 50 |
| Яйця | 1/5 шт. | 8 |
| Цукор | 3 | 3 |
| Сіль | 0,8 | 0,8 |
| Сік буряка | 15 | 15 |
| Коньяк | 5 | 5 |
| **Маса тіста** | **-** | **155** |
| Олія | 1,6 | 1,6 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **100** |
| **Для начинки** |  |  |
| Сир «Фета» | 35 | 35 |
| Оселедець слабосолений | 20 | 20 |
| **Маса начинки** | - | 55 |
| **Вихід** | **-** | **155** |

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Сік буряка змішують із коньяком, додають у кінці змішування.

Млинчики обсмажують з однієї сторони.

Просмажену сторону млинчика змащують сиром «Фета», на середину викладають оселедець, скручують рулетом.

Перед подаванням рулетики розрізують навпіл .

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд -** млинчики тримають форму рулета;

**Колір –** характерний червоний;

**Смак, запах –** в міру солоний, властивий використаним продуктам;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

***Назва страви:*** Закуска «Макраме»

***Фірмова страва.Ресторан «Дефіляда»***

***Норма закладки сировини***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Назва сировини* | *Розхід сировини, г* | |
| *брутто* | *нетто* |
| Борошно пшеничне | 32 | 32 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Вода | 20 | 20 |
| Яйця | 1/7 шт. | 6 |
| Цукор | 2 | 2 |
| Сіль | 0,4 | 0,4 |
| **Маса тіста** | **-** | **120** |
| Олія | 1,2 | 1,2 |
| **Маса смаженого н/ф** | **-** | **80** |
| **Для начинки** |  |  |
| Філе індика | 46 | 42/201 |
| Сир твердий | 10 | 10 |
| Перець солодкий | 15 | 6 |
| Соус майонез | 10 | 10 |
| Часник | 0,2 | 0,2 |
| Салат айсберг | 15 | 14 |
| **Маса начинки** | - | **50** |
| **Вихід** | **-** | **130** |

1 – маса смаженого філе

***Технологія приготування***

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки відварене філе індика, перець, сир нарізують кубиком, солять, перчать, заправляють соусом майонез із часником, перемішують.

На млинчик викладають листя салату, на нього начинку і загортають.

***Вимоги до якості***

**Зовнішній вигляд –** млинчики ажурні, тримають надану форму;

**Колір –**властивий використаним продуктам;

**Смак, запах –** в міру солоний, властивий використаним продуктам із ароматом часнику;

**Консистенція -** м’яка, еластична.

**КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

**КОНКУРСУ ПРОФЕСІЙНОЇ МАЙСТЕРНОСТІ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Назва розділу** | **Зміст вимог** | **Кількість балів** |
| 1 | **Санітарний одяг** | * Чистота рук * Наявність халатів, фартухів, рушників, головного убору * Змінне взуття | 5 |
| 2 | **Організація робочого місця** | * Правильний підбір посуду, інвентарю * Розміщення продуктів * Наявність технологічних карток на 2 порції страв | 9 |
| 3 | **Виконання санітарних вимог** | * В процесі обробки продуктів * В процесі приготування страв * Під час оформлення і відпуску страв * Дотримання правил особистої гігієни | 12 |
| 4 | **Послідовність і правильність виконання технологічного процесу** | * Первинна обробка продуктів * Приготування напівфабрикатів * Пасерування * Варіння, смаження * Тушкування, запікання | 10 |
| 5 | **Виконання правил техніки безпеки і правил експлуатації обладнання** | * В процесі роботи з ріжучими інструментами в цеху первинної обробки * Під час роботи в гарячому цеху * Під час роботи з обладнанням * Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки | 10 |
| 6 | **Оригінальність у виборі начинки, гарнірів, соусу, оформлення** | * Оригінальність начинки, «родзинка» * Складність гарніру основного, комбінованого * Правильний підбір соусу * Естетичне оформлення * Європейський підхід | 10 |
| 7 | **Презентація страви, бракераж** | * Розповідь про оригінальність начинки, підбір гарніру, соусу, відпуск * Зовнішній вигляд готової страви (форма, колір в розрізі) * Запах страви (свіжого м’яса, овочів з ароматом спецій) * Консистенція начинки, гарніру (ніжна, м’яка, соковита), соусу (однорідна, злегка в’язка) * Смак (запашного м’яса курки помірно гострий, в міру солоний) | 12 |

**КРИТЕРІЇ ПРИСВОЄННЯ НОМІНАЦІЙ**

|  |  |
| --- | --- |
| **МІС або МІСТЕР** | **ЗМІСТ ВИМОГ** |
| **«ОРИГІНАЛЬНІСТЬ»** | * Страва оригінальна з комбінованим гарніром, соусом, які відповідають даній страві * «Родзинка» в страві, подаванні, презентації |
| **«ВОЛЯ ДО ПЕРЕМОГИ»** | * Емоційність, жвавість, прагнення до перемоги, оптимізм і наполегливість * високий рівень знань * страва з комбінованим гарніром і відповідним соусом |
| **«СУЧАСНІСТЬ»** | * сучасний спецодяг * мінімалізм у оформленні * сучасні форми подавання страви * страва приготована за сучасними вимогами європейського стилю * сучасний підбір посуду та оформлення |
| **«СИМПАТІЯ ПУБЛІКИ»** | * привабливий вигляд * ввічливість, організованість, щирість, доброзичливість, легкість в контактах, упевненість у собі * незначні допустимі помилки в технологічному процесі * страва гарно оформлена, викликає симпатію |
| **«СТАРАННІСТЬ»** | * незначні допустимі помилки в технологічному процесі * старанність, добросовісність, наполегливість |
| **«ВИНАХІДЛИВІСТЬ»** | * креативність, творчість, оригінальне рішення проблем * вихід із скрутних становищ, уміння зорієнтуватися у ситуації й знайти варіанти подолання власних помилок чи не достатньої підготовки |

1.Поясність причину дефекту і способи усунення, якщо млинці прилипають до сковорідки, погано знімаються

|  |  |
| --- | --- |
| Причини дефекту | Способи усунення |
| А. Дуже рідке тісто  Б. Борошно низької якості  В. Сковорідка недостатньо прогріта  Г. Сильно перегріта сковорідка | 1. Слідкувати за температурою нагрівання,яка не повинна перевищувати температуру димоутворення жирів;  2. Додати борошна;  3. Додати манної крупи;  4. Визначити ступінь прогрівання сковорідки;  5. Визначити готовність вибродженого тіста. |

**Ключ до завдання**:

|  |  |
| --- | --- |
| А |  |
| Б |  |
| В |  |
| Г |  |

2.Поясність причину дефекту і способи усунення, якщо млинці прилипають до сковорідки, погано знімаються

|  |  |
| --- | --- |
| Причини дефекту | Способи усунення |
| А. Дуже рідке тісто  Б. Борошно низької якості  В. Сковорідка недостатньо прогріта  Г. Сильно перегріта сковорідка | 1. Слідкувати за температурою нагрівання,яка не повинна перевищувати температуру димоутворення жирів;  2. Додати борошна;  3. Додати манної крупи;  4. Визначити ступінь прогрівання сковорідки;  5. Визначити готовність вибродженого тіста. |

**Ключ до завдання**:

|  |  |
| --- | --- |
| А |  |
| Б |  |
| В |  |
| Г |  |

******

******

******

******

******

