**Методичні рекомендації, щодо проведення**

**уроку виробничого навчання.**

Один з перших відомих кулінарів у свій час сказав: «У всі часи кулінарія була мистецтвом, яке вимагало ТАЛАНТУ – спритності, удачі та ТАЛАНТУ – вміння, розуміння прекрасного». Саме цього правила, на мою думку, повинен дотриматись кожен педагог, що займається підготовкою майбутніх кухарів. «Хто говорить - той сіє, хто слухає – збирає». Така мудрість віків, відтворена в прислів’ї. Саме нам, педагогам, слід пам’ятати ці слова. Навчати, розвивати, виховувати – і це щодня, що уроку, щогодини, що слова.

Розвиток творчого потенціалу учнів можна віднести до однієї з найбільш актуальних завдань педагогіки. К.С. Виготський формулював цю задачу так: «Життя - це система творчості, постійної напруги та подолання, постійного комбінування і створення нових форм поведінки». Важливим педагогічним завдання всесвітньої системи є підтримка і розвиток інтелектуально-творчого потенціалу учнів, оскільки розвиток і виховання обдарованих і талановитих учнів вирішує нагальні завдання формування творчого потенціалу суспільства, забезпечує можливість інтенсивного соціального та науково-технічного прогресу, подальшого розвитку культури, всіх галузей виробництва і соціального життя. Підготувати майбутніх робітників і фахівців до розвитку творчих здібностей – це означає уникнути трафаретності і ремісництва у їх майбутньої самостійної діяльності, сприяти розвитку власної креативності учнів.

Своєчасне виявлення і створення умов для стимулювання учнів до різних видів діяльності, підтримка обдарованих учнів є найважливішим завданням. Чітка і продумана організація освітнього процесу справляє на учнів істотний виховний вплив, сприяє формуванню творчого потенціалу майбутніх робітників і фахівців.

Важливою умовою розвитку творчих здібностей є зміст програмного матеріалу, демонструє різні аспекти людської індивідуальності. В освітній процес включені діалогічні, дискусійні форми роботи, що сприяють розкриттю індивідуальності, формуванню професійних навичок особистості, розширенню арсеналу розумової техніки, багатством емоційно-чуттєвого світу.

На сьогоднішній день завдання формування готовності учнів до розвитку творчих здібностей є актуальною для викладачів і майстрів виробничого навчання і усвідомлюється значущим компонентом їх професійної компетентності. Пріоритетним напрямком роботи викладачів та майстрів виробничого навчання є створення умов для саморозвитку та самореалізації учнів, розкриття їх творчого потенціалу, що забезпечує здатність приймати нестандартні рішення, творчу діяльність, успішне просування в професійному та іншій сфері діяльності.

Розглядаючи підготовку сучасних кухарів необхідно пам’ятати, що майстерність приготування їжі є однією з найдавніших галузей людської діяльності. Сучасний величезний досвід обробки харчових продуктів, а відповідно і приготування із них страв накопичувався протягом багатьох віків. Харчування є однією з основних життєво необхідних умов існування людини. Здоров´я людини, її працездатність, нормальний розвиток, та й просто хороший настрій значною мірою залежить від її харчування. Кожен з нас зайшовши в сучасне кафе чи ресторан рідко коли замислюється над тим хто приготував всі ці смачні страви. Ви , звичайно, відповісте , що це людина – професія якої кухар. Але необхідно пам’ятати, що для приготування страви необхідні не тільки вітамінізовані якісні продукти , а й піднесений настрій та хороші думки кухаря. «Хороший кухар вартий лікаря». Саме цими словами підкреслюється тісний зв'язок між смачно приготованою їжею та здоров´ям людини. Намагаюся, щоб кожен підготовлений мною кухар знав різноманітні варіанти технології приготування їжі, особливо фірмових страв як української кухні так і приготування страв Закарпаття, все краще з кулінарії світу. Я рахую, що кожен кухар просто зобов’язаний бути «модним», постійно вивчати все нове, шукати ще невідкриті смакові поєднання, передбачати тенденції сучасного оформлення та подачі, як традиційних страв так і страв , які ми намагаємося відродити. Для мене це аксіома. Але поряд з цим, хоча впровадження інновацій і залишається вирішальним фактором успішної роботи кухаря, ми все частіше звертаємося як до традиційних так і до давніх технологій, бо саме в них ми черпаємо натхнення для створення нових чудо страв.

 Молодість, творчість , професіоналізм… Перші дві якості , як правило, ще властиві учням, які намагаються стати професійними кухарями, а ось над третьою ще треба працювати і працювати, щоб навчитися демонструвати, щоб підвищити якість підготовки і тим самим виявити найбільш перспективних та творчих учнів. Творити казку – добре, а смачну казку – ще краще.

 Професійна підготовка - це не механічна сума окремих компонентів, а самостійне цілісне явище, що має свої особливі закономірності. Ведучими методологічними і теоретичними передумовами для їхнього обґрунтування служать ідеї загального зв'язку явищ матеріального світу, теорія діяльності, загальні соціальні і педагогічні закономірності виховання і розвитку особистості, закони розвитку суспільного виробництва, системний і комплексний підходи, що дозволяють установити істотні, закономірні зв'язки професійної підготовки.

Ядром професійної підготовки є виробниче навчання - основний різновид педагогічної діяльності, у ході якої на основі з'єднання навчання з продуктивною працею, виховання стійкої потреби до праці і розвитку творчої активності в учнів формуються знання, уміння і навички, що забезпечують здатність і готовність до здійснення конкретної професійної діяльності визначеного рівня кваліфікації. У виробничому навчанні конкретизуються і на практиці реалізуються всі знання, уміння і навички, отримані учнями при вивченні інших навчальних предметів, що визначає особливе місце і роль виробничого навчання в загальній структурі навчально-виховного процесу в професійно-технічних навчальних закладах.

**План уроку**

**Тема програми.** «Механічна кулінарна обробка овочів»

**Тема уроку.** «Прості форми нарізання овочів, їх використання».

**Мета уроку:**

**• навчальна –** формування та засвоєннязнань учнів із значення нарізки овочів у технології приготування страв, методів та прийомів простої нарізки овочів та її використання.

**• розвиваюча –** активізувати розумову діяльність учнів; сприяти розвитку особистості учня шляхом використання комп’ютерної техніки, різних джерел інформації; формувати інтелектуальну компетентність учнів; підвищувати рівень комунікативних умінь учнів.

• **виховна** – виховання позитивного відношення до навчання, самостійності; виховання моральних рис характеру учнів як особистостей, формування комунікативних компетентностей, любові до обраної професії.

**Тип уроку:** формування нових знань.

**Вид уроку:** урок за угодою, бесіда, самостійна робота, тестування.

**Метод викладання уроку:** пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий.

**Дидактичне забезпечення уроку:**

1. Учительська презентація.
2. Контролююча програма.
3. Додаток 1: «Тест на перевірку попередніх знань».
4. Додаток 2: «Прості форми нарізання овочів та їх кулінарне використання» (таблиця 1).
5. Додаток 3: «Нарізання плодових овочів».
6. Додаток 4: «Форми і розміри нарізання овочів та їх кулінарне призначення» (таблиці 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5).
7. Додаток 5: «Типові помилки та шляхи їх попередження» (таблиця 3).
8. Додаток 6: «Звіт про роботу» (таблиця 4); «Розрахунок % відходів при обробці овочів» (таблиця 5).

**Обладнання:** обробні дошки «ОС», «ОВ», ножі кухарської трійки.

**Міжпредметні зв’язки:** «Організація виробництва та обслуговування», тема «Організація роботи в овочевому цеху»; «Інформаційні технології», тема «Використання інформаційних та комп’ютерних технологій»; «Українська ділова мова», тема «Господарсько-договірні документи».

**Внутрішньопредметні зв’язки:** «Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація»; «Первинна обробка овочів».

**Очікувальні результати.**

Після уроку учні знатимуть:

* методи та прийоми нарізання овочів;
* прості форми нарізання овочів;
* їх використання.

Після уроку учні вмітимуть:

* підбирати форми нарізання овочів для страв;
* вибирати прийоми нарізки овочів.

**Використана література**

1. Доцяк В.С. Українська кухня. – Л.:Оріяна – Нова, 1998. – 558 с.
2. Старовойт Л.Я. Кулінарія. – К.: Генеза. – 1999. – 430 с.
3. Аронов М.Ф., Молчан Л.Л. Сучасний урок. Мінськ, 1994.
4. Аронов М.Ф. Формування основ професійної майстерності. Мінськ, 1994.
5. Атутов Н.В. Технологія і сучасна освіта. - М.; Педагогика.1996.№2
6. Рудик Г.А. Ігрові ситуації на уроках спеціальних предметів. Методичні рекомендації. - М: Видавничий центр АПО, 2000
7. Макієнко Н.І. [Педагогічний](http://ua-referat.com/%D0%9F%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D1%96%D0%BA%D0%B0) процес в училищах [професійно](http://ua-referat.com/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D1%8F) - технічної освіти. М.: «Вища школа», 1983.
8. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. - М.: Хлебпродінформ, 1996, 1997.

**Хід уроку**

**І. Організаційна частина:**

1.1. Перевірка присутності учнів.

1.2. перевірка зовнішнього вигляду учнів, наявності робочої форми.

1.3. Перевірка готовності робочих місць до початку роботи.

1.4.Інструктаж з охорони праці.

**ІІ. Вступний інструктаж.**

2.1. Актуалізація попередніх знань (у виглядів тестів)

2.2. Повідомлення теми програми і уроку.

* 1. . Повідомлення мети уроку.
	2. Пояснення цілі і змісту навчальної роботи.
	3. Викладання нового матеріалу.
	4. Пояснення і показ виконання роботи.
	5. Відповідь майстра на запитання учнів.

**ІІІ. Поточний інструктаж.**

3.1. Перевірка правильності організації робочих місць та дотримання правил техніки безпеки.

3.2. Видача завдань та розподіл учнів по робочих місцях.

3.3. Повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт.

3.4. Цільові обходи робочих місць учнів з метою перевірки якості виконання завдання, спостереження за дотриманням технологічного процесу.

3.5. Надання допомоги учням при виникненні запитань.

3.6. Індивідуальна робота з учнями.

3.7. Приймання та оцінювання виконаних робіт.

**ІV. Заключний інструктаж.**

4.1. Підсумки роботи групи за навчальний день і ступінь досягнення поставленої на виробничому навчанні мети.

4.2. Аналіз характерних помилок та дотримання правил безпеки праці при виконанні прийомів операцій, їх причини і шляхи попередження.

4.3. Оголошення і мотивація оцінок учнів.

4.4. Домашнє завдання.

4.5. Прибирання робочих місць.

**ДОДАТКИ**

*Додаток 1*

**Тести на перевірку попередніх знань**

1. Довжина соломки:

 а) 2-3 см

 б) 4-5 см

 в) 6-7 см

2. Капусту нарізають квадратиками для борщу:

 а) полтавського

 б) українського

 в) київського

 3. Кільця, півкільця нарізають з:

 а) моркви

 б) картоплі

 в) цибулі

 4. Квадратний переріз брусочків з картоплі:

 а) 0,2 х 0,2 см

 б) 0,7 х 0,7 см

 в) 0,4 х 0,4 см

 5. Капусту білоголову нарізають соломкою розмірами квадратний переріз 0,1 х 0,1, довжина 4-5 см для:

 а) салатів

 б) борщів

 в) тушкування

 6. Кубики середні мають розміри:

 а) 2-2,5 см

 б) 1-1,5 см

 в) 0,3-0,5 см

 7. Часточки нарізають з:

 а) буряка

 б) капусти

 в) картоплі

 8. Картоплю соломкою нарізають для:

 а) смаження у фритюрі

 б) борщів

 в) салатів

 9. Які форми нарізування моркви належать до простих:

 а) соломка

 б) гребінці

 в) кульки

 10. Як нарізають капусту для приготування начинок:

 а) часточками

 б) квадратиками

 в) дрібним січенням

*Додаток 2*

*Таблиця 1*

**Прості форми нарізання овочів**

**та їх кулінарне використання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва овочів** | **Послідовність виконання вправи** | **Форми нарізання** | **Самоконтроль виконання дій** |
| ***Нарізання овочів вручну (соломкою)*** |
| Картопля, буряк | * - нарізають на тонкі пластини товщиною 2-2,5мм;
* - складають пластини одна на одну, злегка зсувають і ріжуть довжиною 4-5см
 | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy;&Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy;&Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy;&Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy;&Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy; | Квадратний переріз 0,2х0,2см, довжина соломки 4-5см |
| Морква  | -нарізають тонкі видовжені овали, розрізуючи весь коренеплід під кутом 30˚;- пластинки складають і тонко ріжуть соломкою уздовж серцевини | Картинки по запросу нарізання моркви малюнокhttp://st-lady.ru/wp-content/uploads/2011/03/%D0%9A%D0%B0%D0%BA-%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%82%D1%8C-%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C-%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BA%D0%BE%D0%B9-5.jpghttp://st-lady.ru/wp-content/uploads/2011/03/%D0%9A%D0%B0%D0%BA-%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%82%D1%8C-%D0%BC%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%8C-%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BC%D0%BA%D0%BE%D0%B9-5.jpg | Квадратний переріз 0,2х0,2см, довжина соломки 4-5см |
| Білоголова і червоноголова капуста  | * - головку капусти розрізають навпіл, видаляють качан;

- ріжуть на 2-4 шматки шириною 4-5см і тонко шаткують | Картинки по запросу нарізання капуста малюнок | Квадратний переріз 0,1х0,1см, довжина соломки 4-5см |
| Цибуля ріпчаста | - цибулю розрізають на дві частини по осі, а потім нарізають упоперек | Картинки по запросу нарізання цибуля малюнок | Товщина соломки 1мм |
| ***Нарізання овочів вручну (брусочками)*** |
| Картопля | * - розрізають картоплю уздовж на пластинки товщиною 1см;
* - пластинки ріжуть уздовж і отримують довгі смужки з квадратним перетином 1см;

- з смужок дістають брусочки довжиною 3,5см | Картинки по запросу нарізання картопля брусочками малюнок | Квадратний переріз від 0,7х0,7см до 1х1см, довжина 2,5-3,5см |
| Морква | - нарізають на пластинки 0,7-1см завтовшки, а потім – на брусочки 2,5-3,5см завдовжки | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &mcy;&ocy;&rcy;&kcy;&ocy;&vcy;&icy; | Квадратний переріз 0,4х0,4см, довжина 2,5-3,5см |
| ***Нарізання овочів вручну (кубики)*** |
| Картопля | * - нарізають на пластинки, потім на брусочки, а потім на кубики
 | Картинки по запросу нарізання картопля брусочками малюнок | Довжина ребра 1х2,5см |
| Морква | * - нарізають на пластинки, потім на брусочки, а потім на кубики
 | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &mcy;&ocy;&rcy;&kcy;&ocy;&vcy;&icy; | Довжина ребра 0,3х0,7см |
| Капуста (шашки) | * - капусту розрізають на дві або чотири частини;
* - кожну частину нарізають на шматочки квадратної форми
 | &Kcy;&acy;&kcy; &rcy;&iecy;&zcy;&acy;&tcy;&softcy; &kcy;&acy;&pcy;&ucy;&scy;&tcy;&ucy; | Розміри квадратиків 3х3,5см |
| Цибуля ріпчаста | * - цибулю розрізають на дві частини по осі;
* - зрізом кладуть на дошку і розрізають уздовж, потім ріжуть упоперек
 | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &lcy;&ucy;&kcy;&acy; | Довжина ребра 0,3х0,7см |
| ***Нарізання овочів вручну (кружальця)*** |
| Картопля | * -картоплю діаметром близько 4см обточують, надаючи форми циліндра;
* - циліндр нарізають упоперек товщиною 2-3мм
 | Картинки по запросу нарізання картопля брусочками малюнок | Діаметр 2-3см, товщина 0,2-0,3см |
| Морква, редиска | * -обточують, надаючи форми циліндра;
* - циліндр нарізають упоперек товщиною 2-3мм
 | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &mcy;&ocy;&rcy;&kcy;&ocy;&vcy;&icy; | Діаметр 2-3см, товщина 0,2-0,3см |
| ***Нарізання овочів вручну (часточки)*** |
| Картопля, цибуля ріпчаста | - картоплю діаметром 4-5см розрізають по центру на дві половинки;- кожну половинку відносно зрізу ріжуть по радіусу на 4-5 частин | Картинки по запросу нарізання картопля брусочками малюнок | Довжина до 5см |
| Морква | - з моркви нарізають циліндри довжиною 2,5-3см, а потім часточки | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &mcy;&ocy;&rcy;&kcy;&ocy;&vcy;&icy; | Розміри не більш як 2,5-3,5см |
| ***Нарізання овочів вручну (скибочки)*** |
| Картопля | - картоплю розрі-зають уздовж на дві половинки;- зрізом кладуть на дошку і знову розрізають уздовж;- ріжуть упоперек товщиною 2-3см | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &kcy;&acy;&rcy;&tcy;&ocy;&fcy;&iecy;&lcy;&yacy; &lcy;&ocy;&mcy;&tcy;&icy;&kcy;&acy;&mcy;&icy;. | Довжина від 1 до 3см залежно від використання, товщина 0,3-0,5см |
| Морква, буряк | - розрізають уздовж на дві половинки;- зрізом кладуть на дошку і знову розрізають уздовж;- ріжуть упоперек товщиною 2-3см | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &mcy;&ocy;&rcy;&kcy;&ocy;&vcy;&icy; | Довжина 2-2,5см, товщина 0,3-0,5см |
| ***Нарізання овочів вручну (кільця, січення)*** |
| Цибуля ріпчаста | - нарізають цибулю перпендикулярно до осі кружальцями, які розділяють на кільця | &Ncy;&acy;&rcy;&iecy;&zcy;&kcy;&acy; &lcy;&ucy;&kcy;&acy; | Діаметр 3-6см |
| Капуста білоголова, цибуля ріпчаста, часник | - дрібно нарізані овочі січуть ножем на дерев’яній дошці | &Kcy;&acy;&kcy; &rcy;&iecy;&zcy;&acy;&tcy;&softcy; &kcy;&acy;&pcy;&ucy;&scy;&tcy;&ucy; | Товщина 0,1-0,2см |

*Додаток 3*

**Нарізання плодових овочів**



 кубики кружальця

 часточки

кружальця

соломка кубики скибочки соломка кубики

*Додаток 4*

*Таблиця 2.1*

**«Форми і розміри нарізання картоплі та їх кулінарне призначення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Форми нарізки* | *Розміри, см* | *Засоби теплової обробки* | *Кулінарне призначення* |
| Соломка | Довжина 4-5см, поперечне січення 0,2х0,2 | Смаження у фритюрі | Як гарнір для котлет із с/г птахів, кролика фаршированого, котлет по-київські, біфштексам  |
| Брусочки | Довжина 3,5-4см, поперечне січення 0,7х0,7 | Смаження у фритюрі, варка | Як гарнір до філе, біфштексу, антрекоту, рибі «фрі». Для розсольнику домашнього, супу з макаронами |
| Кубики | З ребром 1-2,5см | Варіння | Для борщу флотського, супу селянського, для картоплі в молоці, супу картопляного з крупами  |
| Смаження | Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби |
| Шматочки | Завтовшки 0,3-0,5см | Смаження | Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби |
| Часточки | Довжина по розрізу середніх бульб не більш 5см | Варіння | Для розсольнику, юшок |
| Тушкування | Для рагу з овочів |
| Смаження | Як гарнір до смажених страв з м'яса і риби |

*Таблиця 2.2*

**«Форми і розміри нарізання моркви та їх кулінарне призначення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Форми нарізки* | *Розміри, см* | *Засоби теплової обробки* | *Кулінарне призначення* |
| Соломка  | Довжина 3,5-5см, поперечне січення 0,2х0,2 | Пасерування  | Для заправних супів (крім борщу флотського), маринадів, юшки з буряків, борщу холодного |
| Брусочки  | Довжина 3,5-4см, поперечне січення 0,4х0,4 | Пасерування  | Для бульйону прозорого з овочами, для шпигування м'яса  |
| Кубики  | З ребром 0,3-0,7см | Пасерування  | Для щей добових, супів з крупами та бобовими |
| З ребром 0,7-1см | Для овочів, припущених у молочному або сметанному соусі |
| Часточки  | Довжина не більш 3,5см | Пасерування  | Для щів із свіжої капусти, рагу з овочів, нирок по-руські, м'яса духового  |
| Кружечки  | Діаметр 2-2,5см, товщина 0,1-0,3см | Пасерування  | Для супу селянського |
| Шматочки  | Товщина 0,2-0,3см, довжина 1,5-2см | Пасерування  | Для борщу флотського, супів з свіжих овочів |

*Таблиця 2.3*

**«Форми і розміри нарізання буряку та їх кулінарне призначення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Форми нарізки* | *Розміри, см* | *Засоби теплової обробки* | *Кулінарне призначення* |
| Соломка  | Довжина 3,5-5см, поперечне січення 0,2х0,2 | Тушкування,  |  Для борщів |
| Припускання  | Для борщу холодного, юшки з буряка |
| Шматочки  | Товщина 0,2-0,3см, довжина 1,5-2см | Тушкування  | Для борщу флотського |

*Таблиця 2.4*

**«Форми і розміри нарізання капусти та їх кулінарне призначення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Форми нарізки* | *Розміри, см* | *Засоби теплової обробки* | *Кулінарне призначення* |
| Соломка  | Довжина 4,5-5см, поперечне січення 0,2х0,2 | Варіння |  Для борщів, щів з свіжої капусти, розсольнику домашнього, супів із овочів, капусти тушкованої, салатів і гарнірів до холодних страв  |
| Шашки (квадратики) | Довжина від 2,5 до 3см | Варіння | Для борщу флотського, щів із свіжої капусти, рагу з овочів |
| Кубики дрібні | З ребром 0,2-0,3см | Тушкування  | Для щів добових, фаршу з квашеної капусти  |

*Таблиця 2.5*

**«Форми і розміри нарізання цибулі та їх кулінарне призначення»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Форми нарізки* | *Розміри, см* | *Засоби теплової обробки* | *Кулінарне призначення* |
| Соломка  | Довжина 4-5см, поперечне січення 0,2х0,2 | Пасерування  |  Для заправ очних супів, соусів з цибулею  |
| Кубики  | З ребром 0,2-0,4см | Пасерування  | Для щів добових, супів з крупами і бобовими, соусів з цибулею, грибами, червоного; фаршів |
| Часточки  | Довжина не більш 3,5см | Пасерування  | Для супів картопляних, щів, тушкованих страв з овочів  |
| Кільця , напівкільця | Діаметр 3,5-5см | Смаження  | Для приготування цибулі «фрі» |
| Пасерування  | Для заправ очних супів, бефстроганов, тушкованої капусти |

*Додаток 5*

*Таблиця 3*

**Типові помилки та шляхи їх попередження**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Проблема  |  Причина  | Шляхи попередження |
| 1 | Поріз пальця | Невірне положення пальців; | Дотримуватись правил ТБ, пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів; |
| Невірна хватка ножа; | Палець не повинен знаходитись на лезі; |
| Невірне положення ножа при організації робочого місця; | Ніж необхідно класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом на назовні; |
| Знімати овочі руками з леза ножа; | Щоб зняти овочі з ножа, проводять боком по посуду або постукують кінчиком леза по дошці; |
| Не надали овочу стійкого положення; | Для надання стійкого положення необхідно підрізати бік овоча; |
| У кухарського ножа погано закріплена ручка | Не використовуйте несправний інструмент; |
| Розробна дошка вигнута; | Використовувати лише рівні дошки. |
| 2. | Не витримані розміри:а)брусочкі, соломки; | взяли маленькі овочі; | Овочі потрібно відкалібрувати; |
| Моркву нарізали під прямим кутом на пластинки; | Пластинки з моркви нарізають під гострим кутом,щоб вони були довжиною 4-5 см; |
| При нарізанні пласти не витриманої товщини; | Дотримуватись необхідної товщини пластин;вивчити розміри соломки,брусочка; |
| б) часточок | Взяли великі або малі овочі; | Відкалібрувати овочі. |
| 3. | Низька продукти-вність праці | Невірна постава кухаря, швидка втомлюваність; | Кухар повинен стояти рівно, напівобертневий до столу;Права нога попереду, упор на ліву ногу; |
| Невірна організація робочого місця;невірний підбір інструменту; | На робочому місці посередині кладуть дошку. Зліва – посуд для обчищених овочів, справа – посуд для нарізаних овочів;Ніж повинен бути середньої величини з дерев’яною ручкою, гострим лезом і п’яткою; |
| невірно використовують прийоми нарізки, допускається багато зайвих рухів: перекладання та підрівнювання пластин; | Нарізати пластини в тому положенні,яке вони зайняли після нарізки;правильно виконувати прийоми нарізки. |

*Додаток 6*

*Таблиця 4*

**Звіт про роботу**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид нарізки** | **Відповідність розмірів** | **Дефекти** | **Результати дослідницької роботи** |
|  |  |  |  |

*Таблиця 5*

**Розрахунок % відходів при обробці овочів внести в таблицю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Назва овочів | Маса брутто, г | Відходи і витрати при механічній обробці % до маси сировини брутто |
| по збірнику рецептур | в лабораторіїї |
| Картопля |  |  |  |
| Морква |  |  |  |
| Буряк |  |  |  |