

# ПІДГОТОВКА СУЧАСНОГО КУХАРЯ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ

---

*ГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ЯЄЦЬ, МОЛОКА  
ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ*





**ПІДГОТОВКА СУЧАСНОГО КУХАРЯ В  
УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ  
на прикладі опанування здобувачами професійної  
освіти результату навчання РН З  
«Готування страв із яєць, молока та молочних  
продуктів»**

---

**З досвіду роботи Наталії УСАТЕНКО,  
майстра виробничого навчання  
ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»**

*Харків – 2023*

Друкується за рішенням науково-методичної ради НМЦ ПТО у Харківській області від 21.12.2022, протокол №4.

*Наталія УСАТЕНКО, майстер виробничого навчання ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»;*

*Лариса ЗАЙЦЕВА, методист Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області*

**ПІДГОТОВКА СУЧАСНОГО КУХАРЯ В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ НА ПРИКЛАДІ ОПАНУВАННЯ ЗДОБУВАЧАМИ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РЕЗУЛЬТАТУ НАВЧАННЯ РН З «ГОТУВАННЯ СТРАВ ІЗ ЯЄЦЬ, МОЛОКА ТА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ» (З досвіду роботи Наталії УСАТЕНКО, майстра виробничого навчання ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»). – Харків: НМЦ ПТО у Харківській області, 2023. – 48 с.**

**Рецензенти:**

**Наталія СОЛОГУБ, заступник директора з Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області;**

**Зінаїда НАЗРЕЦЬ, методист Науково-методичного центру професійно-технічної освіти у Харківській області**

## ЗМІСТ

<b>1</b>	ВСТУП.....	6
<b>2</b>	ХАРАКТЕРИСТИКА РЕЗУЛЬТАТУ НАВЧАННЯ.....	7
<b>3</b>	МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ.....	8
<b>4</b>	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	19
<b>5</b>	ДОДАТКИ.....	20

## ВСТУП

Сучасне життя диктує нові підходи до формування освітнього процесу. Виробництву потрібні конкурентоспроможні фахівці, здатні адаптуватися до суспільних та економічних змін, а це потребує істотного підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників.

Якісна підготовка майбутнього конкурентоспроможного робітника вимагає творчого підходу педагогічних працівників до вибору форм і методів навчання, максимального використання досягнень науки, передового новаторського і педагогічного досвіду. Це передбачає пошук нових педагогічних та інформаційних технологій для досягнення обов'язкових результатів навчання. Визначення пріоритетів майстра виробничого навчання відбувається в контексті становлення нової професійно-технічної освіти за компетентнісним підходом, що витікає із необхідності реалізації особистісно орієнтованої освіти, заснованої на життєвих та професійних компетенціях.

Підготовка сучасного робітника в ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва» відповідає цілій низці вимог, під впливом яких вона спрямовується на розвиток у нього вміння: самостійно вивчати й оновлювати знання, ставити проблеми, творчо мислити, приймати оригінальні рішення в нестандартних ситуаціях, бути соціально активною особистістю.

Велику увагу колектив нашого закладу освіти приділяє модернізації освітнього процесу. Сучасний рівень розвитку комп'ютерної техніки та різноманітного програмного забезпечення надає широкі можливості для підвищення ефективності навчання. Засобами, що забезпечують у дистанційному навчанні використання усіх форм взаємодії, є сучасні інформаційно-комунікаційні технології, які дають змогу здобувачам освіти самостійно долучатися до різних інформаційних джерел.

Найбільш поширеними засобами організації дистанційного навчання на сьогодні є засоби, що базуються на Інтернет-технологіях – електронна пошта, відеоконференції, чати, форуми, веб-сайти, онлайн-бібліотеки та традиційні друковані матеріали. Цінність професійних знань здобувачів освіти, отриманих у стінах нашого закладу, полягає як у теоретичному їх засвоєнні, так і у формуванні навичок їх практичного застосування. Багаторічна практика, під час якої було багато помилок і досягнень, показала, що здобувачі освіти набагато краще засвоюють навчальний матеріал, якщо впроваджувати в навчання інноваційні технології, інтерактивні методи, нестандартні форми та різні цікавинки.

Пропоную вашій увазі методичну розробку уроку з виробничого навчання за професією «Кухар» (Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти 5122.І.56.10-2021, затверджений наказом МОНУ від 26.10.2021 №1133) для груп І-го курсу з теми: «Приготування та оформлення страв з яєць».

## ХАРАКТЕРИСТИКА РЕЗУЛЬТАТУ НАВЧАННЯ

### РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

На вивчення даного результату навчання відведено 12 годин.

#### *Метою вивчення є:*

❖ **Освітня** – навчити здобувачів освіти використовувати навчальні знання, вміння і навички, необхідні для виконання технологічних процесів у гарячому цеху; удосконалювати професійні знання; правильно організовувати робоче місце, підібрати необхідний інструмент, інвентар, посуд; виявляти та усувати недоліки у приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів, робити перерахунки сировини для заданої кількості порцій.

❖ **Розвиваюча** – активізувати розумову діяльність здобувачів освіти: сформувати вміння генерувати ініціативність, комунікативні якості, розвивати уміння самостійної роботи з навчальним матеріалом.

❖ **Виховна** – виховувати відповідальність за результати своєї роботи, уміння відстоювати власну думку; формувати культуру полеміки, толерантності, виховувати повагу до майбутньої професії.

#### *Після вивчення даної теми здобувачі освіти повинні знати:*

- види технологічного обладнання, посуду, інвентарю та інструментів, що використовують при приготуванні та оформленні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- вимоги охорони праці при експлуатації обладнання та устаткування, що використовують під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- санітарні норми при готуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- вимоги до якості, ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності яєць, молока та молочних продуктів;
- особливості та послідовність обробки яєць, молока та молочних продуктів;
- правила підготовки яєць, молока та молочних продуктів до теплової обробки;
- рецептуру та послідовність виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- правила порціонування, відпуску, температуру подачі страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- органолептичні показники якості, умови і терміни зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв яєць;
- правила проведення обрахунків при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів.

#### *Здобувачі освіти повинні вміти:*

- підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце для приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- підібрати столовий посуд для подавання страв з яєць, молока та молочних продуктів;



- безпечно користуватися інструментом і обладнанням під час приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- дотримуватись рецептури та послідовності виконання технологічних операцій приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- готувати яйця, яєчні продукти, молоко та молочні продукти до теплової обробки;
- готувати та оформлювати страви з яєць, молока та молочних продуктів, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв;
- мінімізувати кількість відходів при приготуванні страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- порціонувати та відпускати страви з яєць, молока та молочних продуктів;
- дотримуватись правил відпуску та контролювати вихід приготовлених страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- дотримуватись умов і термінів зберігання страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- застосовувати способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у процесі приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів;
- працювати у додатках: learningApps, Classroom, Google диску.

## **Методичні рекомендації з проведення уроку**

Професійна підготовка майбутнього робітника потребує нових підходів до організації навчання, застосування сучасних і ефективних технологій навчання, головним результатом якого є здатність робітника до самовдосконалення, швидка адаптація до змін на виробництві, креативність. Саме тому майстрам виробничого навчання необхідно постійно опановувати нові технології дистанційного навчання, розвивати власне мислення, удосконалювати вміння та навички, щоб заохочувати до активної виробничої діяльності здобувачів освіти.

Під час проведення уроків виробничого навчання на етапі вступного інструктажу я використовую: електронну освітню платформу Google Classroom, комунікаційні онлайн-сервіси та інструменти (Zoom, базові сервіси Google: Gmail, Google Forms, YouTube тощо). Платформа Google Classroom дозволяє організувати онлайн-навчання, використовуючи відео, текстову та графічну інформацію, дає змогу проводити тестування, контролювати, систематизувати, оцінювати діяльність здобувачів освіти, переглядати результати виконання вправ, застосовувати різні форми оцінювання, коментувати виконані практичні завдання з приготування страв.

Навчальні відеоролики, комп'ютерні презентації – це ідеальний інструмент, який дає потрібну інформацію при викладанні нового матеріалу. Для організації проведення уроку з теми: «Приготування та оформлення страв з яєць», я використала власний відеоконтент: презентацію PowerPoint в форматі mp4, озвучування якого виконано у програмі iSpring Free Cam.



На етапі актуалізації опорних знань і умінь запропоновано здобувачам освіти виконати інтерактивні вправи: «Знайди пару» за посиланням: <https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22> або QR-кодом.



Гра «Скачки» за посиланням: <https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22> або QR-кодом.



На етапі показу та пояснення прийомів трудової діяльності я використала власний відеоконтент з приготування та оформлення страв з яєць:

- варіння яєць з шкаралупою (яйця «рідкі», яйця «в мішечок», яйця зварені «круто»);
- яйця зварені без шкаралупи «Яйця на грінках з шинкою»;
- приготування яєчної кашки;
- приготування яєчні натуральної;
- приготування яєчні з печерицями;
- приготування омлету натурального;
- приготування омлету змішаного;
- приготування омлету фаршированого;
- приготування пряжені;
- приготування страви «Орсіні» або «Яйця в хмарі»;
- приготування омлету «Пуляр».

Моє завдання, як майстра виробничого навчання – зробити матеріал максимально доступним, цікавим, наочним, тому, крім відеоконтенту, для кращого засвоєння трудових прийомів розроблені інструкційно-технологічні картки з покроковою інструкцією виконання прийомів та приготування страв з яєць (додаток б).

Для того, щоб попередити недоліки, що виникають при виконанні трудових прийомів здобувачами освіти, я пропоную виявити можливі помилки в приготуванні страв з яєць, причини їх появи та способи попередження (додаток 3).

На уроках виробничого навчання здобувачі освіти працюють з готовими рецептурами страв, а також виконують розрахунки сировини на потрібну

кількість страв та виробів. Для уроку «Приготування та оформлення страв з яєць» надано завдання із заміни сировини (яєць) на яєчний порошок та меланж, для вирішення даної виробничої ситуації необхідно використовувати таблицю №30 «Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв» Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів:

➤ завдання з розрахунку сировини з імітації виробничих ситуацій (додаток 5).

В якості домашнього завдання для перевірки теоретичних знань, особливо під час дистанційного навчання, пропоную здобувачам освіти пройти гугл-тести за посиланням: <https://forms.gle/hGA2PHNRgi78QECn6>

Додаткове завдання: виконати електронні вправи на платформі LearningApps: гра «Хто хоче стати мільйонером?» за посиланням: <https://learningapps.org/display?v=pjyfnfywn22> або QR-кодом.



Гра «Простий порядок» з санітарної обробки яєць за посиланням: <https://learningapps.org/display?v=pa7kd467322> або QR-кодом.



Гра «Кросворд» за посиланням: <https://learningapps.org/display?v=p9fx57ck522> або QR-кодом.



Дуже важливе питання відстежування навчальних досягнень здобувачів освіти. За допомогою Google форм легко проводити автоматичне оцінювання результатів тестування. Для автоматичного контролю виконання вправ на платформі LearningApps з теми «Приготування та оформлення страв з яєць»

створена «Колекція вправ» за посиланням:  
<https://learningapps.org/display?v=poxcw022c23> або QR-кодом (додаток 10).



Практично весь навчальний матеріал здобувачі освіти освоюють самостійно і це вимагає від них достатньої сили волі, відповідальності і самоконтролю. Нестача практичних умінь та навичок впливає на деякі аспекти навчання; для підвищення внутрішньої мотивації здобувачів освіти я даю їм вибір, які практичні завдання їм виконувати.

## Розподіл теми по уроках

<i>№ РН, назва, кількість годин на вивчення</i>	<i>№ уроку</i>	<i>Тема уроку</i>	<i>Матеріально - технічне оснащення уроку</i>	<i>Дидактичне оснащення уроку</i>	<i>Міжпредметні зв'язки</i>
РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів 12 годин	Урок № 1	Приготування та оформлення страв з яєць.	<p><b><u>Обладнання:</u></b> виробничий стіл, ваги, плита електрична, духовка шафа, міксер мийні раковини.</p> <p><b><u>Інвентар:</u></b> дошки розробні, ножі кухарської трійки, ложки, лопатки, вінчик, шумівка, сито.</p> <p><b><u>Посуд:</u></b> сковороди, миски, форми для запікання, каструлі, тарілки.</p> <p><b><u>Технічні засоби навчання:</u></b> ноутбук, гаджет.</p>	Збірник рецептур, інструкційно-технологічні картки, власний відеоконтент до уроку в форматі mp4.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства; система HACCP та основи здорового харчування, технічне оснащення галузі.
	Урок № 2	Приготування холодних і гарячих страв з сиру.			

## Фрагмент переліку навчально-виробничих робіт

Назва/ тема складової освітньої компоненти професійної компетентності/результату навчання	Час на вивчення результату навчання, вправи, виробничу діяльність (в годинах, хвиликах)				Кваліф. рівень	Навчально-виробничі роботи
	Всього на РНЗ	Всього на урок (годин)	Інструктаж (хвил.)	Вироб. діяльн. (хвил.)		
Урок № 1 «Приготування та оформлення страв з яєць»	12	6	45	315	III	Приготування та оформлення страв з яєць: варіння яєць у шкаралупі, без шкаралупи. Приготування яєчної кашки. Приготування яєчні, омлетів (натурального, змішаного, фаршированого), пряжені. Приготування страв з яєць за європейськими технологіями : «Яйця в хмарі» та омлет «Пуляр». Дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв. Підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце.
Урок №2 «Приготування холодних і гарячих страв з сиру»		6	45	315	III	Приготування холодних і гарячих страв із сиру. Відпуск сиру із сметаною, варенням, медом, молоком. Приготування сирників звичайних, сирників по-київськи, з морквою, картоплею. Приготування вареників лінивих. Приготування запіканок і пудингів з сиру, дотримуючись сучасних технологій приготування та оформлення страв. Дотримуватись правил відпуску, температури подачі, норм виходу приготовлених страв. Підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце.

## ПЛАН УРОКУ

**Група** КК – 2, **професія** «Кухар».

**Майстер:** Наталія УСАТЕНКО.

**РН 3.** Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

**Тема уроку:** Приготування та оформлення страв з яєць.

**Мета уроку:**

**Навчальна:**

- готувати та оформлювати страви з яєць;
- дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, правил санітарії та особистої гігієни під час відпрацювання уроку;
- правильно та послідовно підібрати інструмент, інвентар, посуд який потрібен для роботи при відпрацюванні теми;
- правильно організувати робоче місце;
- економно використовувати сировину, воду, електроенергію, свій час.

**Розвивальна:**

- розвивати вольові якості при виконанні завдання;
- розвивати вміння організувати свій труд чітко і послідовно;
- розвивати вміння творчо підходити до вирішення проблемних ситуацій.

**Виховна:**

- виховувати любов до професії шляхом забезпечення культури виробництва;
- виховувати почуття взаємодопомоги і самоконтролю;
- виховувати відповідальність за доручену справу.

**Тип заняття:** урок формування початкових (первинних) умінь.

**Вид уроку:** вправи в дистанційному режимі, самостійна практична робота.

**Дидактичне забезпечення уроку:**

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: Видавництво А. С. К., 2003. – 848 с.  
<https://archive.org/details/retseptury2000/page/n6/mode/1up?view=theater>

Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах / за ред. Є.Клопотенко. – Львів:



Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. – Київ: Наш час, 2014. – 400 с.

Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С.Доцяк. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.  
<https://archive.org/details/ukrainskakuhnya1998/page/n9/mode/2up?view=theater>

**Матеріально-технічне забезпечення уроку.** *Обладнання:* виробничий стіл, мийні раковини; електрична плита, духовка шафа, міксер; *інвентар:* дошки розробні, ножі кухарської трійки, ложки, лопатки, вінчик, шумівка, сито; *посуд:* сковороди, миски, форми для запікання, каструлі, тарілки; *технічні засоби навчання:* ноутбук, гаджет.

**Міжпредметні зв'язки:** Технологія приготування їжі з основами товарознавства, Система ХАССП та основи здорового харчування, Технічне оснащення галузі.

**Методи навчання:** розповідь, демонстрація прийомів в дистанційному режимі.

**Форма організації навчальної діяльності здобувачів освіти:** робота в групі в дистанційному режимі, самостійна практична робота здобувачів освіти.

## ХІД УРОКУ

### I. Організаційна частина (2 хв.)

- перевірка готовності здобувачів освіти до занять;
- відмітка в журналі відвідувань;
- інструктаж з охорони праці та безпечного виконання робіт.

### II. Вступний інструктаж.

**Повідомлення теми програми:** РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів.

**Повідомлення теми і мети уроку:** Приготування та оформлення страв з яєць.

**Мотивація навчальної діяльності:** Популярність страв з яєць в світі, роль страв з яєць у раціоні людини їх користь та значення.

**Актуалізація опорних знань і умінь:**

<https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22>

<https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22>

**Викладання нового матеріалу уроку** (презентація, показ прийомів в дистанційному режимі):

- обладнання, інвентар, посуд для приготування страв з яєць;
- вимоги охорони праці, санітарії та гігієни на робочому місці;
- організація робочого місця;
- варіння яєць з шкаралупою та без шкаралупи;
- приготування яєчної кашки;
- приготування яєчні;

- приготування омлетів (натурального, змішаного, фаршированого);
- приготування пряжені;
- приготування страв з яєць за європейськими технологіями: «Яйця в хмарі» та омлет «Пуляр»;
- аналіз типових помилок, причин та способів їх попередження при приготуванні страв з яєць;
- повідомлення про критерії оцінювання виконаних робіт здобувачів освіти.

**III. Поточний інструктаж.** Самостійне відпрацювання трудових прийомів.

**IV. Заключний інструктаж** (додаток 4, слайд 8, відеозапис Zoom-конференції).

*Домашнє завдання:*

- Приготувати страву на вибір.
- Виконати завдання з розрахунку сировини для приготування страв з яєць.
- Пройти гугл-тести: <https://forms.gle/jquY5RhZJvYPDsh8>
- Додаткове завдання: виконати електронні вправи на платформі LearningApps.

**Оцінювання результатів роботи здобувачів освіти.**

Майстер в/н

\_\_\_\_\_

Наталія УСАТЕНКО

## Хід уроку № 1

Етапи уроку	час, хв.	Прийоми і методи	Зміст діяльності	
			Дії майстра	Дії здобувачів освіти
<b>I. Організаційна частина</b>	1-2 хв.		<p><b>Майстер вітається з здобувачами освіти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ перевірка готовності здобувачів освіти до занять;</li> <li>➤ відмітка в журналі відвідувань.</li> </ul>	Привітання майстра.
<b>II. Вступний інструктаж</b>	(43 хв.)	Презентація до уроку в форматі mp4. озвучування у програмі iSpring Free Cam.	<p><b>Майстер повідомляє тему уроку:</b> Приготування та оформлення страв з яєць. (додаток 1, слайд 1).  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=hbPDqryGjos&amp;t=243s">https://www.youtube.com/watch?v=hbPDqryGjos&amp;t=243s</a></p> <p><b>Мета уроку (навчальна):</b> ознайомити здобувачів освіти з устаткуванням, інструментом, інвентарем, посудом гарячого цеху для приготування страв з яєць. <i>Навчити:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ готувати та оформлювати страви з яєць;</li> <li>➤ дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, правил санітарії та особистої гігієни під час відпрацювання уроку;</li> <li>➤ правильно та послідовно підбирати інструмент, інвентар, посуд який потрібен для роботи при відпрацюванні теми;</li> <li>➤ правильно організовувати робоче місце;</li> <li>➤ економно використовувати сировину, воду, електроенергію, свій час (додаток 1, слайд 2).</li> </ul>	Дивляться та слухають надану інформацію.
			<p><b>Майстер пояснює мотивацію навчальної діяльності.</b>                      Популярність страв з яєць в світі, значення яєць у харчуванні людини. (додаток 1, слайд 3,4).</p>	Приймають до відома надану інформацію.
		Виконання учнями вправ на платформі LearningApps.	<p><b>Актуалізація опорних знань і умінь</b> (додаток 2):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ пройти гру «Знайди пару» за посиланням:  <a href="https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22">https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22</a></li> <li>➤ пройти гру «Скачки» за посиланням:  <a href="https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22">https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22</a></li> </ul>	Виконують завдання за допомогою гаджета.
		Презентація до уроку в форматі mp4.	<b>Викладання нового матеріалу уроку</b> (додаток 1).	Уважно слухають та конспектують.
	Власний відеоконтент.	<b>Показ і пояснення прийомів.</b> Відеоролик з приготування страв з варених, смажених та запечених страв з яєць	Переглядають відео, коментують.	

		Презентація до уроку в форматі mp4.	<b>Охорона праці та безпечне виконання робіт при приготуванні страв з яєць.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ правила охорони праці при роботі в гарячому цеху та з обладнанням;</li> <li>➤ карта типових помилок, причин та способів їх попередження (додаток 4, слайд 5,6,7);</li> <li>➤ повідомлення критеріїв оцінювання практичної та теоретичної частини завдань.</li> </ul>	Уважно дивляться та слухають інструктаж, беруть до відома, роблять висновки.
<b>III. Поточний інструктаж</b>	(300 хв.)	Самостійне відпрацювання трудових прийомів.	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ підготовка та організація робочих місць;</li> <li>➤ дотримання санітарно-технічних умов;</li> <li>➤ здійснення самоконтролю за якістю виконаних робіт;</li> <li>➤ дотримання санітарно-гігієнічних умов праці;</li> <li>➤ здійснення безпечних умов праці;</li> <li>➤ самостійне відпрацювання трудових прийомів;</li> <li>➤ здійснення самоконтролю за якістю робочих місць.</li> </ul>	Самостійно визначають обладнання, інвентар та посуд для роботи, організують робоче місце, самостійно відпрацьовують трудові прийоми.
<b>IV. Заключний інструктаж</b>			<b>Майстер задає домашнє завдання:</b> (відеоконференція Zoom в асинхронному режимі): <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ приготувати страву з яєць на вибір;</li> <li>➤ зробити розрахунок сировини для приготування 5 порцій вибраної страви з яєць та завдання з взаємозамінності продуктів;</li> <li>➤ пройти гугл-тести за посиланням: <a href="https://forms.gle/jquY5RhZJvYPDsh8">https://forms.gle/jquY5RhZJvYPDsh8</a></li> </ul> <b>Додаткове завдання:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ виконати електронні вправи на платформі LearningApps (додаток 7,8,9), колекція вправ: <a href="https://learningapps.org/display?v=poxcw022c23">https://learningapps.org/display?v=poxcw022c23</a> (додаток 10).</li> <li>➤ Комплексне оцінювання результатів роботи здобувачів освіти в Google Classroom (додаток 4, слайд 8).</li> </ul>	Записують завдання, задають питання щодо домашнього завдання, роблять висновки, коментують.

Майстер в/н

\_\_\_\_\_

підпис П.І.Б.

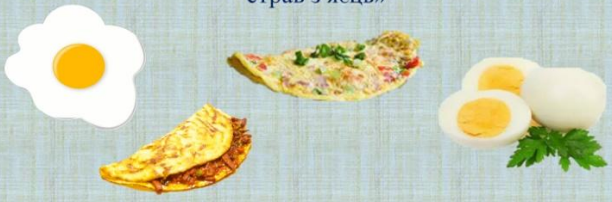
























## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021. Затверджено наказом МОН України від 26.10.2021. №1133.
2. Винокурова Л.Е., Васильчук М.В., Гаман М.В. Основи охорони праці: Підручник для проф.-техн. навчальних закладів. – К.: Вікторія, 2001. – 192 с.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практичний посібник / А.С.Ткаченко, Ю.О.Басова, О.О.Горячова та ін.; за загальною редакцією А.С.Ткаченко. – Полтава: ПУЕТ, 2020. – 137 с.
4. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. – Київ: Наш час, 2014. – 400 с.
5. Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Вид. 2-ге, перероб. та доп. / В.С. Доцяк. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – 558 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: Видавництво А. С. К., 2003. – 848 с.
7. Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку. Для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту / за заг. ред. А.А.Мазаракі. – Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2021. – 672 с.
8. Олійник О.М. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування. – Львів: Вид-во "Оріяна-Нова", 1998.
9. Електронні ресурси:
  - <https://xn--80aaeffdh0eva8la.com.ua/ua/a331837-kak-gotovyat-yajtsa.html>Власний відеоконтент з приготування страв з яєць:
  - <https://www.youtube.com/watch?v=rja01EyAz7E>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=y9qBnfrdsM0>
  - <https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=3AwmqZRLjxM&t=11s>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=nLDhZ-KwRcU>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=BjoRb1J7Zkw>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=Pb44zJAJfFs>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=dgkycbt0Los>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=3pZM8b0Bv7w&t=2s>
  - [https://www.youtube.com/watch?v=KF9fk622v\\_E](https://www.youtube.com/watch?v=KF9fk622v_E)
  - <https://www.youtube.com/watch?v=hbPDqryGjos&t=243s>
  - [https://www.youtube.com/watch?v=eR89yC\\_Ax-s&t=5s](https://www.youtube.com/watch?v=eR89yC_Ax-s&t=5s)
  - <https://www.youtube.com/watch?v=HcXvhRmak9A&t=8s>
  - <https://www.youtube.com/watch?v=kCdNz7drl50>



## Презентація в форматі mp4.

<https://www.youtube.com/watch?v=hbPDqryGjos&t=243s>

<p>РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів</p> <p><b>Тема уроку: «Приготування та оформлення страв з яєць»</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Слайд 1</b></p>	<p><b>Мета уроку:</b></p> <p><u>Навчальна:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Навчитись готувати та оформлювати страви з яєць, дотримуватись правил охорони праці, техніки безпеки, санітарії під час відпрацювання уроку;</li> <li>- правильно підбирати інструмент, інвентар, посуд який потрібен для роботи;</li> <li>- правильно організувати робоче місце.</li> </ul>  <p style="text-align: center;"><b>Слайд 2</b></p>						
<p><b>Популярність страв з яєць у світі</b></p> <p>Яйця здавна були традиційною слов'янською їжею. Вони є символом відродження природи і весни, тому в Україні жоден Великдень не обходиться без крашанок та писанок. В кожній національній кухні яйця готують на свій манер, часом досить оригінальним способом.</p> <table border="0"> <tr> <td data-bbox="231 772 343 1008">                   Яйце Хоппер, Шрі-Ланка             </td> <td data-bbox="462 772 574 1008">                   Шакпука, Туніс             </td> <td data-bbox="686 772 798 1008">                   Яйця по-шотландськи             </td> </tr> <tr> <td data-bbox="231 896 343 1008">                   Чилбир, Турція             </td> <td data-bbox="462 896 574 1008">                   Кюкю, Азербайджан             </td> <td data-bbox="686 896 798 1008">                   Тамагоякі, Японія             </td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>Слайд 3</b></p>	 Яйце Хоппер, Шрі-Ланка	 Шакпука, Туніс	 Яйця по-шотландськи	 Чилбир, Турція	 Кюкю, Азербайджан	 Тамагоякі, Японія	<p><b>Значення яєць у харчуванні людини</b></p> <p>Яйця - в основному білковий продукт, дуже високої харчової і біологічної цінності, в ньому містяться всі поживні речовини, які потрібні для життєдіяльності людини. До складу курячого яйця входять: білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вода, вітаміни Д, Е, каротин, В1, В2, В6, РР, холін.</p> <p>Енергетична цінність 100 г курячих яєць - 157 ккал., або 657 КДж.</p>  <p style="text-align: center;"><b>Слайд 4</b></p>
 Яйце Хоппер, Шрі-Ланка	 Шакпука, Туніс	 Яйця по-шотландськи					
 Чилбир, Турція	 Кюкю, Азербайджан	 Тамагоякі, Японія					
<p><b>Актуалізація опорних знань учнів</b></p> <p><b>Виконай вправи:</b></p>  <p><a href="https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22">https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22</a></p> <p><a href="https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22">https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22</a></p> <p style="text-align: center;"><b>Слайд 5</b></p>	<p><b>Яйця та продукти їх переробки</b></p>  <p>Яйця</p> <p>Меланж</p> <p>Яєчний порошок</p> <p style="text-align: center;"><b>Слайд 6</b></p>						
<p><b>Обробка яєць</b></p> <p>Звільняють від упаковки. Перевіряють якість світловим овоскопом.</p>  <p style="text-align: center;"><b>Слайд 7</b></p>	<p><b>Перевірка яєць на свіжість</b></p>  <p>Дістичне до 7 діб</p> <p>Столове 7-10 діб</p> <p>Столове 11-14 діб</p> <p>Неякісне</p> <p><b>Перевірка яєць без овоскопа</b></p> <p>Яйця занурюють у солону воду (100 г солі на 1 л води). Свіжі яйця залишаються на дні, а тухлі — спливають на поверхню.</p> <p style="text-align: center;"><b>Слайд 8</b></p>						



**Обробка яєць**  
 Дуже забруднені яйця протирають сіллю дрібною помелу (0,25 г солі на 1 яйце).  
 Для санітарної обробки потрібно чотири мийні ванни. Яйця кладуть в решітчасту корзину або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 5-10 хв. (при потребі яйця миють волоссяними щітками).

**Слайд 9**

**Обробка яєць**  
 Корзину (відро) з яйцями переміщують у другу ванну з 0,5%-ним розчином кальцієвої соди і витримують 5-10 хв.

**Слайд 10**

**Обробка яєць**  
 У третій ванні здійснюють дезінфекцію 2% ним розчином хлорного вапна протягом 5 хв., або іншого дозволеного засобу (за інструкцією)

**Слайд 11**

**Обробка яєць**  
 У четвертій ванні — ополіскують проточною холодною водою протягом 5 хв.

**Слайд 12**

**Обробка яєць**  
 Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд.

**Слайд 13**

**Обладнання для приготування страв з яєць**

Сковорода електрична	Жарова шафа або пароконвектомат	Фритюрниця	Вертикальна омлетниця	Стіл виробничий
Плита електрична	Яйцеварка	Су-від апарат	Ваги електронні	Міксер
				Мийна ванна

**Слайд 14**

**Інвентар та посуд для приготування страв з яєць**

Сковорода	Лист для запікання	Форма порційна	Порційна сковорода	Дошка розробна
Каструля	Миски	Тарілка	Лопатка	Сито
				Вінчик

**Слайд 15**

**Страви з варених яєць**

Яйця рідкі	Яйця в «мішечку»	Яйця зварені круто
Яйця зварені без шкаралупи	Яєчна кашка	

**Слайд 16**

**Страви зі смажених та запечених яєць**

Яєчня натуральна	Яєчня з гарніром	Пряження
Омлет натуральний	Омлет фарширований	Омлет змішаний

**Слайд 17**

**Сучасні страви з яєць**

Яйця «Пашот» методом «Су-відь»	«Орсіні», або «Яйця в хмарі»	Яйця «Бенедикт»
Скрембл	Яєчні роли	

**Слайд 18**

### Вимоги охорони праці, санітарії та гігієни на робочому місці



#### Перед початком роботи

- Правильно одягни спецодяг
- Не тримай в кишенях шпильок, скляних та інших предметів, що б'ються
- Підготуй робоче місце, не заважаючи проходів.
- Оглянь обладнання та інвентар, переконайся в його справності

### Слайд 19

### Під час роботи



Наплитий посуд заповнюй не більше, ніж на 80% його повного об'єму, щоб уникнути потрапляння рідини на гарячу поверхню плити.

Наплитий посуд пересувай плавно, без ривків, щоб уникнути проливання рідини, та захистити себе від опіків

Будь уважний, не відволікайся сам і не відволікай інших від роботи

Забороняється залишати увімкнене обладнання без нагляду

Завантажуй та розвантажуй листи у жарову шафу обережно, щоб не отримати опіки

Приймай заходи до прибирання пролітої рідини, упущених на підлогу продуктів.

### Слайд 20

### Після закінчення роботи



- Перевір стан інструментів та устаткування
- Прибери своє робоче місце.
- Приведи себе в порядок.

### Слайд 21



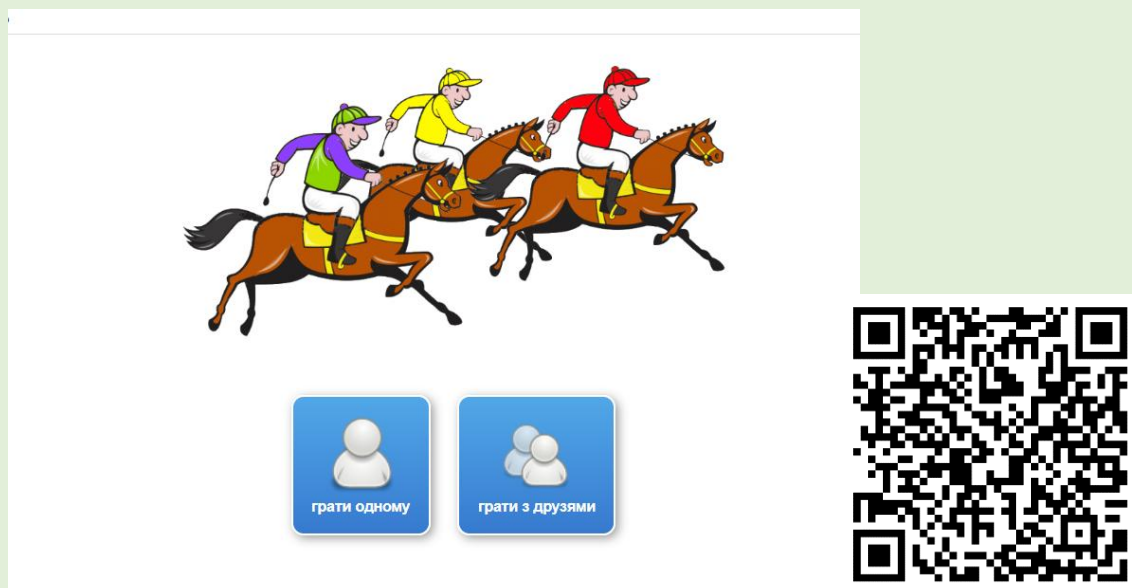
## АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ І УМІНЬ

### Гра «Знайди пару»



<https://learningapps.org/display?v=ps7eraran22>

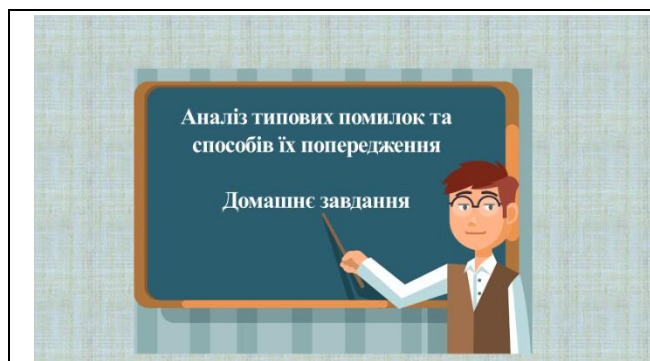
### Гра «Скачки»



<https://learningapps.org/display?v=pwtq19uqa22>

# Презентація в форматі mp4 (відеозапис Zoom-конференції)

[https://www.youtube.com/watch?v=eR89yC\\_Ax-s&t=5s](https://www.youtube.com/watch?v=eR89yC_Ax-s&t=5s)



Слайд 1



Слайд 2



Слайд 3



Слайд 4

**Карта типових помилок та способів їх попередження**  
Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, при зберіганні вони швидко втрачають свій звичайний вигляд, твердіють, погіршується смак.

**Страви з варених яєць**

Помилки	Причини	Способи попередження
Яйця варені в шкаралупі забруднені	Яйця перед варінням не обробили	Яйця перед використанням обов'язково обробляють за санітарними правилами та вимогами
Яйця зварені у шкаралупі з тріщинами, є витік яєць	Використовували яйця з тріщинами; Не додали сіль при варінні яєць	Для варіння яєць в шкаралупі треба використовувати яйця без тріщин та вислівів. Додавати сіль при варінні яєць у шкаралупі
У яєць варених круто жовток потемнів, з'явився неприємний запах сірководню	Яйця переварені, їх варили більше 10 хвилин	Треба варити яйця не більше 10 хвилин

Слайд 5

**Карта типових помилок та способів їх попередження**  
**Страви зі смажених яєць**

Помилки	Причини	Способи попередження
В страві «Яєчня натуральна» світлі плями на жовтку;	Сіль знижує температуру зсідання білків	Сольте дрібною сіллю тільки білок, частину солі можна додати у жир
В страві «Яєчня» неправильна форма жовтка.	Випускали яйця на сковороду для смаження не обережно, порушена цілісність жовтка	Випускайте яйця на сковороду обережно
Край яєчні підсушені, є підгорілості	Смажили при підвищеній температурі	Слідкувати за температурним режимом під час смаження яєць

Слайд 6

**Карта типових помилок та способів їх попередження**  
**Омлети**

Помилки	Причини	Способи попередження
Відокремлення рідини в страві «Омлет натуральний»	Підвищена кількість рідини	Готувати страву за рецептурною
Омлет має неоднорідну структуру	Омлетну масу недостатньо перемішали	Омлетну масу слід добре перемішувати перед тепловою обробкою
Навність шкаралупи в омлеті	Омлетну масу не процідили через сито (при масовому приготуванні омлету)	Треба проціджувати омлетну масу
Омлет має темну, пересмажену скоринку	Смажили або запікали при підвищеній температурі	Слідкувати за температурним режимом під час теплової обробки

Слайд 7

**Домашнє завдання:**

1. Приготуйте страву на вибір.
2. Зробіть розрахунок сировини для приготування 5 порцій вибраної страви з яєць та завдання з взаємозамінності продуктів.
3. Пройдіть гугл-тести <https://forms.gle/jquY5RhZJjvYYPdsh8>

Додаткове завдання :  
Виконайте електронні вправи на платформі LearningApps:  
<https://learningapps.org/display?v=poxcw022c23>

Слайд 8

## Завдання з розрахунку сировини з імітації виробничих ситуацій



### Завдання №1

Визначте кількість яєць для приготування 20 порцій страви № 1.220 «Яєчня із сухарями» [ 6 ].

### Завдання №2

Розрахувати кількість яєчного порошку для приготування 10 порцій страви № 1.224 «Омлет із солоними баклажанами» [ 6 ].

### Завдання №3

Розрахувати кількість меланжу для приготування 50 порцій страви № 1.224 «Омлет із солоними баклажанами» [ 6 ].

## Розв'язання завдань з імітації виробничих ситуацій

### Завдання №1

1. Визначаємо кількість яєць, яка необхідна для приготування 20 порцій страви «Яєчня із сухарями». Згідно з рецептурою №1.220 на 1 порцію страви потрібно: 2 шт. яєць (вихід порції складає 90 г.).
2. Складаємо пропорцію:
  - 1 порц. – 2 шт.
  - 20 порц. – X шт.
  - $X = 20 * 2 / 1 = 40$  шт.

**Відповідь:** для 20 порцій страви №1.220 «Яєчня із сухарями» потрібно 40 шт. яєць.

### Завдання №2

1. Визначаємо, кількість яєчного порошку, яка необхідна для приготування 10 порцій страви «Омлет із солоними баклажанами». Згідно з таблицею №30 «Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв» Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів: яйця без шкаралупи замінюють яєчним порошком в співвідношенні (1:0,28).
2. Згідно з рецептурою №1.224 «Омлет із солоними баклажанами» на 1 порцію потрібно: 2 шт. яєць (80 г.).
3.  $80 \text{ г.} * 0,28 = 22,4 \text{ г.}$  (яєчного порошку).
4. Розрахунок для 10 порцій:
  - $10 * 22,4 / 1 = 224 \text{ г.}$

**Відповідь:** для 10 порцій страви №1.224 «Омлет із солоними баклажанами» потрібно 224 г. яєчного порошку.


### Завдання №3

1. Визначаємо кількість меланжу для приготування 50 порцій страви №1.224 «Омлет із солоними баклажанами». Згідно з таблицею №30 «Норми взаємозамінності продуктів під час приготування страв» Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів: яйця без шкаралупи замінюють яечним меланжем мороженим в співвідношенні (1:1).
2. Згідно з рецептурою №1.224 «Омлет із солоними баклажанами» на 1 порцію потрібно: 2 шт. яєць (80 г.), значить яєчного меланжу також потрібно 80 г.
3. Розрахунок для 50 порцій:  $50 * 80 / 1 = 4000\text{г.} = 4 \text{ кг.}$   
**Відповідь:** для 50 порцій страви №1.224 «Омлет із солоними баклажанами» потрібно 4 кг. яєчного меланжу.



**Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар»**  
**РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**  
**Приготування страви «Яйця варені в шкаралупі»**

Заголовна частина					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувані практичні навички щодо приготування страви «Яйця варені в шкаралупі», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Рецептура № 170 Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку. – Київ, нац. торг.-екон. ун-т., 2021. – 672 с.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	1 шт.	40		
2.	Вихід	-	40		
Основна частина					
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви		
1.	<p><b>Яйця «Рідкі»</b> Оброблені яйця занурюють у киплячу підсолену воду (3 л. води і 40-50 г. солі на 10 яєць) і варять протягом 2,5-3 хв. з моменту закипання води.</p> <p><b>Яйця в «мішечок»</b> Варять протягом 4,5-5 хв.</p> <p><b>Яйця, зварені круто</b> Варять 8-10 хв. з моменту закипання води. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця зразу ж після варіння занурюють у холодну воду.</p>	Ніж, дошка кастроля, шумівка, або ложка, миска, електрична плита.			
2.	<p><b>Яйця рідкі</b> – подають яйця гарячими на сніданок (1-3 шт. на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта – на тарілку.</p> <p><b>Яйця, зварені в «мішечок»</b> подають необчищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом.</p> <p><b>Яйця, зварені круто.</b></p>	Мілка столова тарілка, пашотниця, закусочна тарілка, бульйонна чашка.			

	Використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.		
<b>Правила відпуску:</b> відпускають залежно від термінів варіння та кулінарного призначення.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>яйця рідкі</b> мають рідкий жовток і напіврідкий білок, обчищати яйце не слід, оскільки воно не зберігає форми; яйця, зварені «в мішечок», мають щільний білок зверху, ближче до центра – напіврідкий, жовток напіврідкий. Обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, проте трохи деформується. <b>Яйця, зварені круто</b> , мають у міру щільний білок і жовток.			

### Інструктивна частина ІТК

1. Оброблені яйця занурюють у киплячу підсолену воду (3 л. води і 40-50 г. солі на 10 яєць) і варять (яйця рідкі) протягом 2,5-3 хв. з моменту закипання води, в «мішечок» протягом 4,5-5 хв, яйця, зварені круто – 8-10 хв. Для полегшення очищення від шкаралупи яйця зразу ж після варіння занурюють у холодну воду.

2. Яйця рідкі подають гарячими на сніданок (1-3 шт. на порцію). Одне яйце кладуть гострим кінцем донизу на спеціальну підставку (пашотницю), яку ставлять на закусочну тарілку, решта – на тарілку.


3. Яйця, зварені в «мішечок» подають необчищеними у пашотницях. Обчищають яйця для прозорого бульйону, шпинату з яйцем і грінками, яєць на грінках під соусом.

4. Яйця, зварені круто, використовують для приготування холодних закусок, соусів, начинок.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=3pZM8b0Bv7w&t=2s>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Яйця з шинкою на грінках»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування «Яйця з шинкою на грінках», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 351.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Маса яєць, зварених «в мішечок» без шкаралупи	-	67		

3.	Шинка варена	23	22		
4.	Маса обсмаженої скибочками шинки	-	20		
5.	Хліб пшеничний	30	30		
6.	Маргарин столовий, або олія	10	10		
7.	Соус	-	75		
8.	<b>Вихід</b>	-	<b>185</b>		

**Основна частина**

№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматочок обсмаженої шинки.	Ніж, дошка розробна з маркуванням «хліб», сковорідка, плита електрична, лопатка.	  
2.	Зверху кладуть гарячі яйця, зварені «в мішечок» без шкаралупи, прикрашають листочками естрагону. Окремо подають соус томатний, або червоний з естрагоном.	Тарілка закусочна, соусник.	 

**Правила відпуску:** подають на грінках, окремо подають соус.

**Вимоги до якості:**

**зовнішній вигляд** – яйця, зварені «в мішечок», мають щільний білок зверху, ближче до центра – напіврідкий, жовток – напіврідкий;

**колір** – притаманний даній страві;

**консистенція** – обчищене від шкаралупи яйце зберігає форму, проте трохи деформується;

**смак та запах** – в міру солоний, з ароматом шинки та варених яєць.

## Інструктивна частина ІТК

1. На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматочок обсмаженої шинки, зверху – гарячі яйця, зварені «в мішечок» без шкаралупи, прикрашають листочками естрагону.
2. Окремо подають соус томатний або червоний з естрагоном.


*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=kCdNz7drl50>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Яєчна кашка»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички, щодо приготування страви «Яєчна кашка», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 351.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Молоко	40	40		
3.	Масло вершкове	5	5		
4.	Маса готової кашки	105	105		
5.	Грінки	35	35		
6.	Шинка	30	30		
4.	<b>Вихід</b>	-	<b>170</b>		
<b>Основна частина</b>					
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви		
1.	Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г. на 1 л. маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші.	Ніж, дошка розробна, сотейник, каструля, лопатка, вінчик.			



2.	Подають яєчну кашку у порціонних сковородах або підігрітих тарілках. Її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба та обсмажену шинку, нарізану скибочками. Готову кашку зберігають на марміті при температурі 60 °С не більше 15 хв.	Мілка столова тарілка, лопатка.	
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на мілкій столовій тарілці, або в порційній сковороді.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>зовнішній вигляд</b> – викладена гіркою; <b>колір</b> – притаманний даній страві; <b>консистенція</b> – ніжна, соковита; <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом молока, вершкового масла, яєць.			


### Інструктивна частина ІТК

1. Яйця або меланж розводять молоком чи водою, додають сіль (10 г. на 1 л. маси), вершкового масла, суміш розмішують і проварюють на водяній бані, безперервно помішуючи, до консистенції напіврідкої каші.
2. Подають яєчну кашку у порціонних сковородах або підігрітих тарілках. Її викладають гіркою, навколо кладуть підсмажені грінки з пшеничного хліба та обсмажену шинку, нарізану скибочками. Готову кашку зберігають на марміті при температурі 60 °С не більше 15 хв.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=y9qBnfrdsM0>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Яєчня натуральна»

<b>Заголовна частина</b>						
<b>Професія:</b> Кухар						
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд						
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин						
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць						
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування страви «Яєчня натуральна», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.						
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 352.</i>						
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій		
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.	
1.	Яйця	3 шт.	120			
2.	Маргарин столовий, або олія	10	10			
3.	<b>Вихід</b>	-	<b>114</b>			

Основна частина			
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	На добре розігріту порційну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, частину солі можна додати у жир, яєчню смажать 2-3 хв. до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.	Ніж, дошка розробна, сковорідка, плита електрична.	
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на м'якій столовій тарілці, або в порційній сковороді.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>зовнішній вигляд</b> – краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка; <b>колір</b> – притаманний даній страві; <b>консистенція</b> – яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток; <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом смажених яєць.			

### Інструктивна частина ІТК

1. На добре розігріту порційну сковороду з вершковим маслом обережно випускають підготовлені яйця так, щоб не порушити цілісності жовтка. Білок посипають дрібною сіллю, частину солі можна додати у жир. Яєчню смажать 2-3 хв. до повного загусання білка. Жовток повинен бути напіврідким.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*


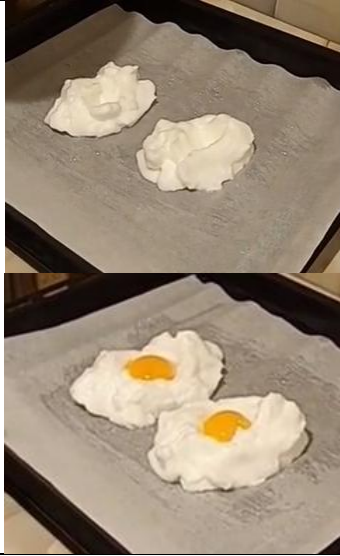
<https://www.youtube.com/watch?v=rja01EyAz7E>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування яєчні «Орсіні» (Яйця в хмарах)

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувані практичні навички щодо приготування яєчні «Орсіні», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Олія	5	5		
3.	<b>Вихід</b>	-	<b>75</b>		





Основна частина			
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	Білки відокремлюють від жовтків. У білки додають сіль та збивають до стійких піків.	Ніж, міксер, лопатка, лист кондитерський, духовна шафа.	
2.	Лист покривають пергаментом, змащують його олією, викладають збиті білки та запікають 2-3 хвилини, виймають з духової шафи та зверху на білки викладають жовтки, запікають ще 4-5 хвилин. Жовток повинен бути напіврідким.	Лопатка, лист кондитерський, духовна шафа.	
<p><b>Правила відпуску:</b> відпускають на м'якій столовій тарілці, або в порційній сковороді.</p> <p><b>Вимоги до якості:</b>  <b>зовнішній вигляд</b> – краї яєчні не підсушені, небажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка;  <b>колір</b> – притаманний даній страві;  <b>консистенція</b> – яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток;  <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом смажених яєць.</p>			


### Інструктивна частина ІТК

1. Білки відокремлюємо від жовтків. В білки додають сіль та збивають до стійких піків.

2. Лист покривають пергаментом, змащують його олією, викладають збиті білки та запікають 2-3 хвилини, виймають з духової шафи та зверху на білки викладають жовтки, запікають ще 4-5 хвилин. Жовток повинен бути напіврідким.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*  
<https://www.youtube.com/watch?v=HcXvhRmak9A&t=8s>

**Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар»**  
**РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**  
**Приготування страви «Яєчня з печерицями»**

<b>Заголовна частина</b>	
<b>Професія:</b> Кухар	
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд	
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин	
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць	
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування страви «Яєчня з печерицями», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.	

*Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 353.*

№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Печериці	82	62		
3.	Маса обсмажених печериць	-	40		
4.	Маргарин столовий, або олія	10	10		
5.	<b>Вихід</b>	-	<b>114</b>		

**Основна частина**

№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	Оброблені печериці нарізують скибочками, посипають сіллю, меленим перцем і смажать із жиром до готовності, потім випускають на них яйця і смажать 5-7 хв.	Ніж, дошка розробна з маркуванням «СО», сковорідка, плита електрична, лопатка.	
2.	Подають так само, як і яєчню натуральну.	Сковорідка, плита електрична.	

**Правила відпуску:** відпускають на мілкій столовій тарілці.

**Вимоги до якості:**

**зовнішній вигляд** – краї яєчні не підсушені. Не бажані білі плями на жовтку від солі, неправильна форма жовтка;

**колір** – притаманний даній страві;

**консистенція** – яєчня зберігає форму і має напіврідкий жовток;

**смак та запах** – в міру солоний, з ароматом печериць та смажених яєць.



## Інструктивна частина ІТК


1. Оброблені печериці нарізують скибочками, посипають сіллю, меленим перцем і смажать із жиром до готовності, потім випускають на них яйця і смажать 5-7 хв.
2. Подають так само, як і яєчню натуральну.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=BjoRb1J7Zkw>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Омлет натуральний»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв і гарнірів з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування страви «Омлет натуральний», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 353.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Молоко, або вода	30	30		
3.	Маргарин столовий, або олія	5	5		
4.	Маса омлетної суміші	-	110		
5.	Маса готового омлету	-	105		
6.	Масло вершкове	-	5		
7.	<b>Вихід</b>	-	<b>110</b>		
<b>Основна частина</b>					
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви		
1.	Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.	Миска, вінчик.			

2.	На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загусання.	Сковорідка, електрична плита.	
3.	Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку. Перед подаванням омлет поливають розтопленим вершковим маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г. нетто на порцію).	Сковорідка, електрична плита.	 
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на мілкій столовій тарілці.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>зовнішній вигляд</b> – омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи; <b>колір</b> – притаманний даній страві; <b>консистенція</b> – пухка, соковита; <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом яєць.			


### Інструктивна частина ІТК

1. Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.
2. На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загусання.
3. Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з двох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на розігріте блюдо або столову мілку тарілку.
4. Перед подаванням омлет поливають розтопленим вершковим маслом, можна посипати подрібненою зеленню (1-3 г. нетто на порцію).

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

[https://www.youtube.com/watch?v=KF9fk622v\\_E](https://www.youtube.com/watch?v=KF9fk622v_E)

**Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар»**  
**РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів**  
**Приготування страви «Змішаний омлет»**

<b>Заголовна частина</b>	
<b>Професія:</b> Кухар	
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд	
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин	
<b>Тема:</b> Приготування страв з яєць	
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування «Змішаний омлет», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.	

*Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 354.*

№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Молоко, або вода	30	30		
3.	Маргарин столовий, або олія	5	5		
4.	Маса омлетної суміші	-	110		
5.	Маса готового омлету	-	105		
6.	Масло вершкове	-	5		
7.	Шинка або смажена ріпчаста цибуля або твердий сир	20	20		
8.	<b>Вихід</b>	-	<b>130</b>		

**Основна частина**

№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	Готують омлетну масу.	Миска, вінчик.	
2.	У сиру омлетну масу додають гарнір — обсмажені м'ясні продукти або сало шпик, нарізані дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, терти; сир, добре перемішують, смажать і подають так само, як і омлет натуральний (омлет можна запікати у жаровій шафі у порційних формах).	Сковорідка, електрична плита.	



**Правила відпуску:** відпускають на мілкій столовій тарілці.

**Вимоги до якості:**

**зовнішній вигляд** – омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць наявність шкаралупи;

**колір** – притаманний даній страві;

**консистенція** – пухка, соковита;

**смак та запах** – в міру солоний, з ароматом яєць та продуктів які додали в омлетну масу.


### Інструктивна частина ІТК




1. Готують омлетну масу.
2. У сиру омлетну масу додають гарнір – обсмажені м'ясні продукти або сало шпик, нарізані дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, твердий сир, добре перемішують, смажать і подають так само, як і омлет натуральний.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=3AwmqZRLjxM&t=11s>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Омлет фарширований»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв і гарнірів з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування «Омлет фарширований», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 354.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Молоко, або вода	30	30		
3.	Маргарин столовий, або олія	5	5		
4.	Маса омлетної маси	-	110		
5.	Маса готового омлету	-	105		
6.	Масло вершкове	-	5		
7.	Шинка смажена, або овочі смажені, або ріпчаста цибуля або твердий сир	20	20		
8.	<b>Вихід</b>	-	<b>130</b>		

Основна частина			
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	Готують омлетну масу.	Миска, вінчик.	
2.	На середину кладуть начинку, загортають з двох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи омлетові форму довгастого пиріжка.	Сковорідка, електрична плита.	 
3.	<b>Приготування начинки.</b> Для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасоллю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігривають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують, овочі заправляють молочним або сметанним соусом. Для м'ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці, їх нарізують дрібними кубиками, або соломкою.	Сковорідка, електрична плита, дошка розробна.	  
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на мілкій столовій тарілці.			
<b>Вимоги до якості:</b> зовнішній вигляд – омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць наявність шкаралупи; колір – притаманний даній страві; консистенція – пухка, соковита; смак та запах – в міру солоний, з ароматом яєць та продуктів які додали в омлетну масу.			



## Інструктивна частина ІТК





1. Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, загортають з двох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи омлетові форму довгастого пиріжка.
2. Перед подаванням кладуть на підігріту мілку столову тарілку рубцем донизу поливають розтопленим вершковим маслом.
3. Начинку готують овочево, м'ясну або солодку (варення, джем).
4. Приготування начинки. Для овочевої начинки овочі нарізують дрібними кубиками. Квасолію і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігрівають, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують, овочі заправляють молочним або сметанним соусом. Для м'ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, сосиски, свинячі або телячі нирки, печінку птиці, їх нарізують дрібними кубиками, або соломкою.

*Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:*

<https://www.youtube.com/watch?v=Pb44zJAJfFs>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Омлет Пуляр»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв і гарнірів з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування «Омлет Пуляр», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	4 шт.	160		
2.	Молоко, або вода	20	20		
3.	Маргарин столовий, або олія	5	5		
4.	Маса омлетної маси	-	180		
5.	<b>Вихід</b>	-	<b>175</b>		

Основна частина			
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви
1.	Білки відокремлюємо від жовтків. У білки додають сіль та збивають до стійких піків.	Миска, міксер.	
2.	У жовтки додають сіль, молоко та добре перемішують	Миска, вінчик.	
3.	На добре розігріту сковороду змащену олією швидко виливають підготовлені жовтки і смажать їх до початку загусання.	Сковорідка, електрична плита, пензлик.	
4.	Знімають сковорідку з плити, зверху на жовтки викладають збиті білки, рівномірно розподіляють та смажать омлет при закритій кришці до готовності при слабкому нагріванні 6-8 хвилин.	Сковорідка, електрична плита, лопатка силіконова, або ложка.	
5.	Готовий омлет викладають на плоску підігріту тарілку, розрізають навпіл, та укладають половинки одна на одну. Порціонують, подають з зеленню.	Сковорідка, електрична плита, тарілка, ніж.	
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на м'якій столовій тарілці.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>зовнішній вигляд</b> – омлет смажений має світло-жовтий колір зверху. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи; <b>колір</b> – притаманний даній страві; <b>консистенція</b> – пухка, соковита, ніжна; <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом яєць.			

### Інструктивна частина ІТК

1. Білки відокремлюємо від жовтків. У білки додають сіль та збивають до стійких піків.
2. У жовтки додають сіль, молоко та добре перемішують.
3. На добре розігріту сковороду змащену олією швидко виливають підготовлені жовтки і смажать їх до початку загусання.



4. Знімають сковорідку з плити, зверху на жовтки викладають збиті білки, рівномірно розподіляють та смажать омлет при закритій кришці до готовності при слабкому нагріванні 6-8 хвилин.




5. Готовий омлет викладають на плоску підігріту тарілку, розрізають навпіл, та укладають половинки одна на одну. Порціонують, подають з зеленню.

**Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:**

<https://www.youtube.com/watch?v=dgkycbt0Los>

### Інструкційно-технологічна картка з професії «Кухар» РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів Приготування страви «Пряження»

<b>Заголовна частина</b>					
<b>Професія:</b> Кухар					
<b>Кваліфікація:</b> 3 розряд					
<b>Учнівська норма часу:</b> 6 годин					
<b>Тема:</b> Приготування страв і гарнірів з яєць					
<b>Мета:</b> закріпити теоретичні знання та сформувати практичні навички щодо приготування «Пряження», дотримуючись вимог безпеки праці, санітарії та гігієни.					
<i>Доцяк В.С. Українська кухня. Підручник. – Львів: Оріяна-Нова, 1998. – С. 355.</i>					
№ з/п	Назва продуктів	Норма продуктів на 1 порцію		Норма продуктів на 5 порцій	
		Брутто, г.	Нетто, г.	Брутто, г.	Нетто, г.
1.	Яйця	2 шт.	80		
2.	Молоко, або вода	25	25		
3.	Маргарин столовий, або олія	5	5		
4.	Борошно пшеничне	6	6		
5.	Сметана	10	10		
6.	<b>Вихід</b>	-	<b>100</b>		
<b>Основна частина</b>					
№ з/п	Послідовність та технічні умови приготування страви	Обладнання, інструменти, інвентар	Зображення послідовності приготування страви		
1.	Підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.	Миска, вінчик.			
2.	До готової омлетної маси додають підсушене пшеничне борошно і сметану, добре перемішують і проціджують.	Сито, вінчик, миска, ложка.			

3.	На змащений маргарином лист, або порційну форму виливають проціджену масу.	Духова шафа, порційна форма, або лист.	
4.	Ставлять у духову шафу і запікають до появи на поверхні злегка рум'яної кірочки. Подають так само, як омлет натуральний запечений.		 
<b>Правила відпуску:</b> відпускають на мілкій столовій тарілці або у посуді в якому запікали страву.			
<b>Вимоги до якості:</b> <b>зовнішній вигляд</b> – поверхня рум'яна, добре запечена; <b>колір</b> – притаманний даній страві; <b>консистенція</b> – щільна; <b>смак та запах</b> – в міру солоний, з ароматом яєць.			

### Інструктивна частина ІТК

1. Підготовлені яєчні продукти з'єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення піни.
2. До готової омлетної маси додають підсушене пшеничне борошно і сметану, добре перемішують і проціджують.
3. На змащений маргарином лист або порційну форму виливають масу шаром не більше 1 см.
4. Ставлять у духову шафу і запікають до появи на поверхні злегка рум'яної кірочки. Подають так само, як омлет натуральний запечений.

**Перейти за посиланням і подивитись відео з приготування страви:**

<https://www.youtube.com/watch?v=nLDhZ-KwRcU>

### Гра «Хто хоче стати мільйонером?»


Страва з смажених яєць

А Яєчня

В Яєчна кашка

С Яйця "Бенедикт"

D Яйця "Пашот"



<https://learningapps.org/display?v=pjyfnfywn22>

Додаток 8

### Гра «Простий порядок»

Обробка 0,5-процентним розчином кальцінованої соди (5-10 хв.)

Перевірка на свіжість за допомогою овоскопу

Витримування у теплій воді 10 хвилин (промивання волосяними щітками)

Дезінфекція 2-х -процентним розчином хлорного вапна (5 хв.)

Ополіскування прот... ою водою (5 хв.)



<https://learningapps.org/display?v=pa7kd467322>

Додаток 9

### Гра «Кросворд»

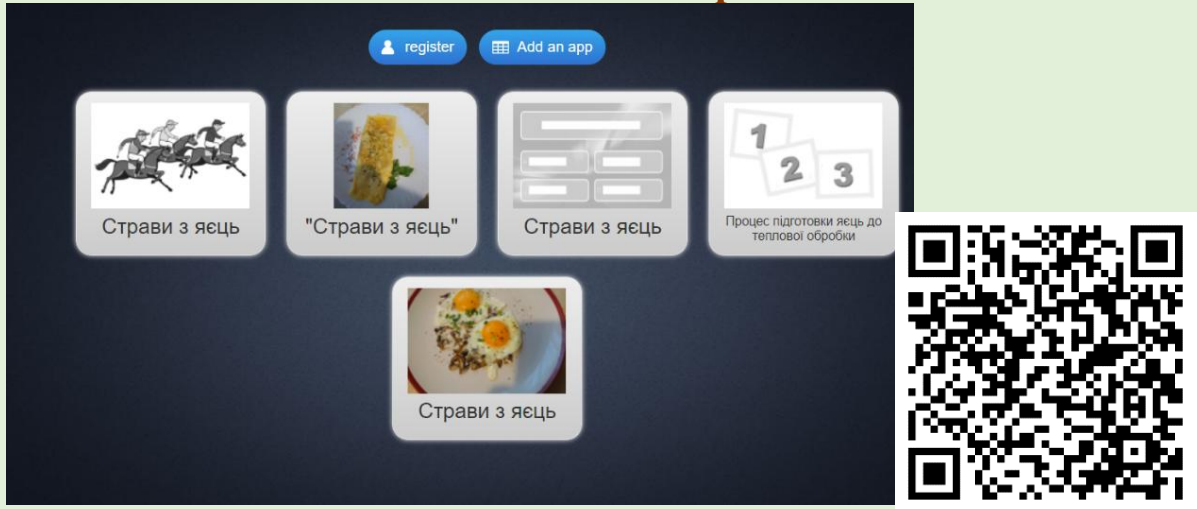




<https://learningapps.org/display?v=p9fx57ck522>

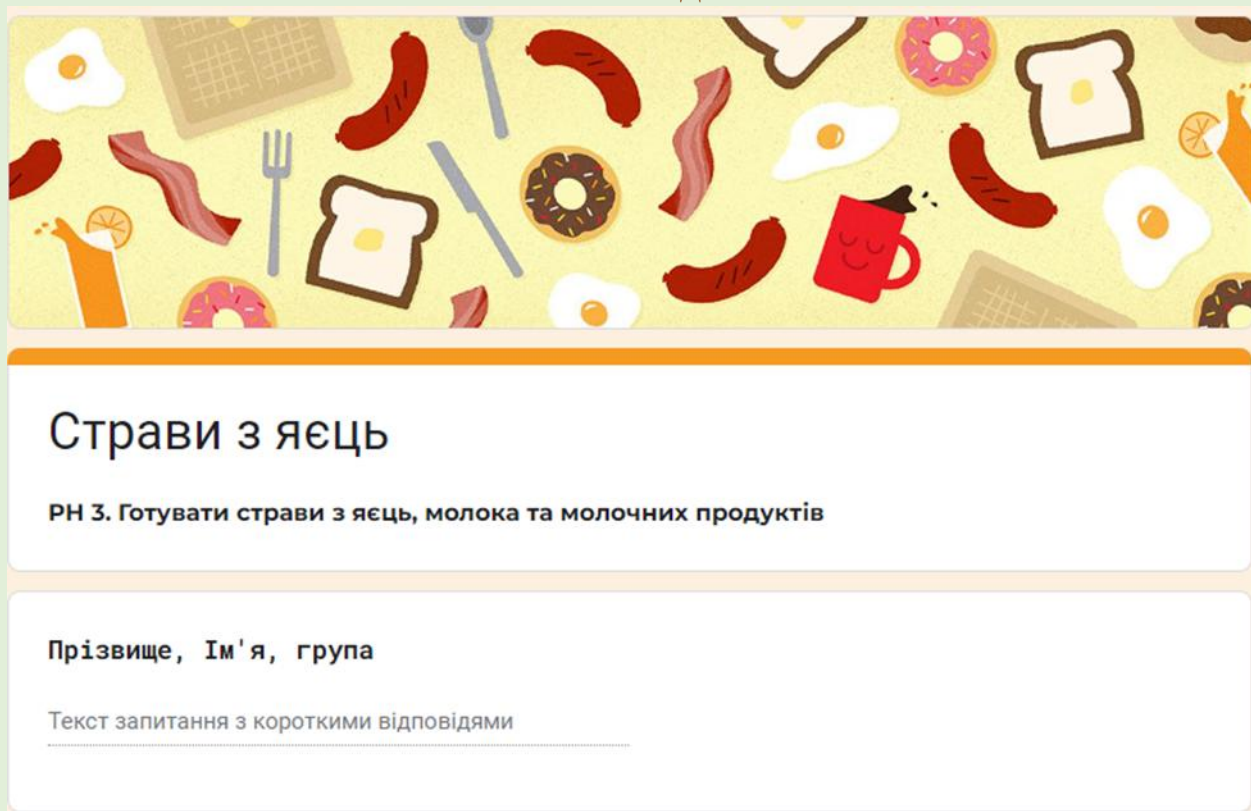


**«Колекція вправ»**



<https://learningapps.org/display?v=poxcw022c23>

**«Тестові завдання»**



<https://forms.gle/6vXjtfbuRtLMBFsT9>





**ПІДГОТОВКА СУЧАСНОГО КУХАРЯ В УМОВАХ  
ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ**  
**на прикладі опанування здобувачами професійної освіти результату  
навчання РН 3 «Готування страв із яєць, молока та молочних продуктів»**

*(З досвіду роботи Наталії УСАТЕНКО, майстра виробничого навчання  
ДПТНЗ «Харківське вище професійне училище будівництва»)*

<b>Головний редактор:</b>	Тетяна Русланова
<b>Літературний редактор:</b>	Ольга Горенкова
<b>Коректор:</b>	Ольга Горенкова
<b>Комп'ютерна верстка:</b>	Олена Яковенко
<b>Дизайн обкладинки:</b>	Олена Яковенко

Науково-методичний центр професійно-технічної освіти у Харківській області  
61121 м.Харків, вул.Владислава Зубенка, 37, 4 поверх  
Тел.: (0572) 64-68-60



E-mail: [pr.nmc@ptukh.org.ua](mailto:pr.nmc@ptukh.org.ua)



<https://www.facebook.com/groups/162399237723984/>



<https://www.youtube.com/channel/UCdcfmCAExXxFMNdAVpttCNg>

