

Державний навчальний заклад  
«Почаївське вище професійне училище»

*Методична розробка  
уроку виробничого навчання  
на тему:  
«Приготування супів»*

*Майстер виробничого  
навчання*

*Волкова Надія  
Петрівна*



## План-конспект уроку.

**Професія:** Кухар

**Тема програми:** Приготування супів.

**Тема уроку:** «Приготування борщів: с картоплею і капостою, українського, полтавського, львівського, зеленого».

**Мета уроку:**

*Навчальна* — учні повинні навчитися:

- самотійно організувати робоче місце;
- дотримуватися правил ведення технологічного процесу;
- робити розрахунок сировини для приготування заданої кількості страв;
- самотійно готувати й відпускати супи, проводити бракераж;
- показувати рівень знань умінь і набутих навичок;
- дотримуватись правил санітарії, гігієни й правил безпеки праці;
- економно використовувати сировину, воду, електроенергію;

*Виховна* — виховувати:

- творче ставлення до праці та навчання, охайність під час роботи;
- любов і повагу до обраної професії;

*Розвивальна* — формувати в учнів:

- самотійність;
- уміння орієнтуватися у виробничих процесах;
- здібності до естетичного оформлення супів із використанням новітніх технологій.

**Тип уроку:** удосконалення початкових умінь і формування навичок виконання операцій і видів робіт.

### Комплексно-методичне забезпечення

#### Наочні засоби:

- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів. — М.: Економіка, 982;
- технологічно-розрахункові картки приготування супів, картка опитування, алгоритм приготування супів, таблиця проблемних ситуацій, картки технічних вимог безпеки праці, санітарії та гігієни, кольорові ілюстрації;
- інвентар: друшляк, цідилка, розливна ложка, столова, шумівка, металева лопатка, лотки, дошка виробнича «ОС»;
- посуд для приготування борщів: каструлі різної ємності, сковорода наплитна;
- посуд для відпуску: глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, бульйонна чашка, багато порційна супова миска;
- устаткування: ваги, електроплити, холодильна шафа, універсальна кухонна машина;

- натуральні зразки овочів та овочевих пасеровок;
- комп'ютер, мультимедійна дошка.

### **Міжпредметні зв'язки:**

1. Технологія приготування їжі та організація виробництва. Тема «Приготування супів».

2. Устаткування підприємств громадського харчування. Тема «Теплові апарати гарячого цеху».

3. Облік та калькуляція. Тема «Розрахунок сировини на визначену кількість».

4. Організація виробництва. Тема «Столовий посуд».

5. Санітарія та гігієна. Тема «Санітарні вимоги до приготування та реалізації харчових продуктів».

6. Охорона праці. Тема «Технічні вимоги безпеки праці під час експлуатації теплового обладнання».

7. Виробниче навчання. Тема «Механічна та кулінарна обробка овочів».

## **Хід уроку**

### **I. Організаційно-вступна частина (5 хв).**

1. Взаємне вітання.
2. Перевірка наявності учнів на уроці.
3. Перевірка зовнішнього вигляду учнів, наявності повного комплексу санітарного одягу та технологічно-розрахункових карток.

### **II. Вступний інструктаж (40 хв).**

1. Повідомлення теми уроку «Приготування борщів: з картоплею і капустию, українського, полтавського, львівського, зеленого».
2. Повідомлення мети уроку.
3. Мотивація навчальної діяльності учнів.
4. Актуалізація знань та життєвого досвіду учнів.
5. Інструктування з елементами показу.
6. Дебрифінг вступного інструктажу.

### **Мотивація навчальної діяльності**

**Борщ** — українська національна страва, обов'язковою складовою частиною якої є буряк столовий червоний.

У різних регіонах України борщ готують по-різному, звідси і його назва: київський, чернігівський, полтавський, галицький, львівський, волинський та ін., але найбільш поширений борщ Український з пампушками.

В старовинній українській кухні існують три різновиди традиційного борщу.

Перший — червоний, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), а з другої половини ХІХ ст. — і з картоплею. У святкові чи недільні дні борщ варили на м'ясній юшці (зі свининою чи птицею), в будень — на воді, а потім затовкали або засмажували салом з часником і цибулею. Борщ заквашували червоним городнім буряком, буряковим квасом, квасом-сирівцем, сироваткою чи маслянкою (рідина, яка залишається після виготовлення сиру і масла), а при подачі на стіл в особливо урочисті дні забілювали сметаною. Гострого смаку додавав борщу червоний стручковий перець, особливо поширений на півдні України. Борщ готували з квасолею (середнє Придніпров'я, Полтавщина, Поділля), додавали до нього злегка підсмажене борошно ("затирали борщ"), пшоняну або гречану кашу (південь України), а на Полтавщині нерідко й галушки. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грису.

На крайньому заході України борщ варили дуже рідкий, лише з буряками (без капусти й картоплі), заправляли засмажкою, а для смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. У піст борщ варили без сала і без м'яса, лише на олії, додавали до овочевої юшки гриби, в'ялену, сушену або свіжу смажену рибу.

Другий різновид борщу — щавлевий (зелений, або весняний). Його варили з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городніх буряків, засмачуючи юшку круто звареним яйцем і сметаною (сироваткою, маслянкою). Так само, як і червоний, щавлевий борщ у піст готували без сала й м'яса, на олії, з грибами й рибою.

Третій різновид борщу — холодний, холодник, готували влітку. Молоді городні буряки варили, різали соломкою, заправляли квасом-сирівцем, сметаною (сироваткою, маслянкою), додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, круто зварене яйце. Це був сирий борщ, оскільки варили лише буряк. їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

Щавлеві і холодні борщі збереглися як страва до наших днів майже без змін. Червоний борщ отримав для закваски порівняно новий продукт — свіжі томати (помідори), томатний морс, соус або томатну пасту, які витіснили буряковий квас у 20-х — початку 30-х рр. Тоді на півдні почали додавати до борщу солодкуватий болгарський перець, ротунду.

Під час проходження виробничого навчання на підприємствах ресторанного господарства, ви переконалися, що асортимент перших страв різноманітний. Вони є візитною карткою України та входять до меню більшості сучасних підприємств.

Щоб уникнути нещасних випадків під час проходження практики на підприємствах ресторанного господарства, потрібні знання технічних вимог безпеки праці. Щоб зберегти здоров'я відвідувачів, потрібно дотримуватись правил особистої гігієни кухаря.

Щоб уміти готувати якісні та смачні супи, вам потрібно, перш за все:

- вивчити технологію їх приготування;
- вміти робити розрахунок сировини;
- дотримуватись норм закладання продуктів і послідовності ведення технологічного процесу;
- використовувати якісні продукти, правильно їх обробляти та нарізати;
- правильно організувати робочі місця, добирати інструмент, інвентар, посуд;
- працювати охайно, готувати з бажанням і любов'ю.

## **Актуалізація опорних знань та вмінь учнів**

Актуалізація здійснюється такими методами.

1. Завдання для гри «Ти — мені, а я — тобі». Учні запитують один одного за такими напрямками:

### **Бригада 1**

1. Особливості приготування борщу українського.
2. Форми нарізання овочів для борщу полтавського.
3. Особливості приготування борщу зеленого.
4. Приготування бурякової пасеровки для борщу українського.
5. Мета настоювання борщу.

### **Бригада 2**

1. Особливості приготування борщу полтавського.
2. Форми нарізання овочів для борщу львівського.
3. Особливості приготування львівського борщу.
4. Чим відрізняється борщ український від борщу полтавського.
5. Мета пасерування цибулі і білого коріння.

2. Презентація меню двох підприємств ресторанного господарства здійснюється методом демонстрації зразків меню та озвучення назв борщів, які готують у ресторанах.

3. Корисні поради щодо приготування супів учні добирають вдома та роблять повідомлення на уроці. (Додаток 1).

4. Учні добирають до страви необхідний продукт. Робота виконується на дошці. (Додаток №2).

5. Презентація інвентарю та посуду для відпуску супів на підприємствах ресторанного господарства проводиться бригадами методом показу натуральних

зразків.

6. Учня роздаються картки опитування. (Додаток №3).

7. Інструктування щодо приготування супів проводиться методом діалогу викладача та учнів з використанням слайдів.

8. Послідовність технологічного процесу приготування супів уточнюється методом бесіди з вирішенням проблемних ситуацій, показом натуральних зразків та використанням слайдів. (Додаток №4-5).

9. Інструктаж з охорони праці, нагадування правил із санітарії та особистої гігієни проводиться демонстраційно-Інструктивним методом. (Додаток №6-7).

### **Дебрифінг вступного інструктажу**

1. Висновок бригадирів щодо активності членів бригад на уроці.

2. Нагадування учням завдань до самостійної роботи в кухні-лабораторії.

3. Акцентування уваги на дослідницькому елементі:

✓ перевірити відповідність фактичного відсотка відходів картоплі даним Збірника рецептур;

✓ порівняти смакові якості борщів, приготовлених із сирого та печеного буряка;

✓ приготувати борщ із використанням універсальної кухонної машини інтенсивним методом і без неї; порівняти термін приготування та смакові якості.

4. Визначення термінів виконання завдань.

5. Повідомлення критеріїв оцінювання роботи учнів. (Додаток № 9).

### **III. Поточний інструктаж.**

1. Лінійка.

2. Перевірка особистої гігієни.

3. Інструктаж щодо правил використання обладнання, економного використання води та електроенергії.

4. Інструктування щодо місць обробки продуктів.

5. Надання практичної допомоги у:

- підборі посуду, інструментів, інвентарю;
- правильному веденні технологічного процесу;
- дотриманні норм часу, правил санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;

- оформленні страв, підготовці бракеражу та дотриманні норм відпуску страв.

### **IV. Заключний інструктаж.**

1. Доповідь бригадирів.

2. Майстер виробничого навчання аналізує, як пройшло заняття, яких результатів досягла кожна бригада та окремі учні; визначає помилки, порушення трудової та технологічної дисципліни.

3. Проводить бракераж страв, виставляє оцінки. (Додаток № 8).

4. Аналізує результати дослідницької роботи.

5. Дає завдання та контрольні питання на наступний урок.

## Інструкційно-технологічна картка

**Тема:** Приготування супів.

**Борщ львівський**

Рецептура.

Сировина	Норма закладки	
	на 1000 г	на 1 порцію
буряк	255/200	127,5/100
картопля	200/150	100/75
морква	50/40	25/20
петрушка (корінь)	20/15	10/7,5
цибуля ріпчаста	48/40	12/20
жир тваринний топлений	25	12,5
томатне пюре	50	25
цукор	5	2,5
оцет 3%	16	8
кислота лимонна	1	0,5
бульйон або вода	700	350
сосиски	82/80	41/40
<b>Вихід</b>	<b>1000/80</b>	<b>500г.</b>

**Технологія приготування:** Буряк варять із шкірочкою. Наприкінці варіння додають оцет. Зварені буряки обчищають, нарізають соломкою, кладуть у сотейник, додають томатне пюре, розведене бульйоном і тушкують 5-7 хв.

У киплячий проціджений бульйон (кістковий або м'ясний) кладуть картоплю нарізану часточками, варять 20-25 хв., додають тушковані буряки, пасеровані, нарізані соломкою цибулю, моркву, петрушку, сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист і варять 5-7 хв. наприкінці варіння вливають буряковий відвар.

Перед подаванням у тарілку кладуть зварені й нарізані скибочками сосиски, наливають борщ, кладуть сметану, зелень.

**Вимоги до якості:** Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, без присмаку сирого борошна та буряків. Сметану і зелень не розмішують



**Додатки до плану-конспекту уроку з теми  
«Приготування борщів: с картоплею і капустою, українського,  
полтавського, львівського, зеленого»**

*Додаток № 1*

**КОРИСНІ ПОРАДИ**

- Не варіть столові буряки у підсоленій воді; вони потемнішають.
- Щоб буряки зберегли свій червоний колір, їх треба варити зі шкірочкою і корінцем. Якщо корінець відрізати, з буряків вийде сік і вони стануть білими.
- Якщо борщ не має малиново – червоного кольору, підфарбуйте його буряковим настоем.
- Щоб грибний бульйон був смачніший, при варінні слід використовувати сухі гриби різного розміру. Великі надають бульйону приємного смаку та темного кольору, дрібні – аромату.
- При приготуванні борщу з чорносливом гриби закладають разом з пасерованими овочами, а відварений чорнослив без кісточок – в кінці.
- Не залишайте лавровий лист у готовій страві: від нього вона набуде гіркуватого смаку.

**Картка опитування**  
**«Підбери до страви відповідний продукт»**

**I - бригада**

- |                     |                             |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. Борщ український | 1. свинокоченості           |
| 2. Борщ львівський  | 2. щавель                   |
| 3. Борщ зелений     | 3. сосиски                  |
| 4. Борщ полтавський | 4. сало розтерте з часником |
| 5. Борщ флотський   | 5. сало розтерте з цибулею  |

**II - бригада**

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| 1. Борщ львівський    | 1. яблука свіжі   |
| 2. Борщ дніпровський  | 2. квасоля        |
| 3. Борщ зелений       | 3. сосиски        |
| 4. Борщ селянський    | 4. консерви рибні |
| 5. Борщ чернігівський | 5. шпинат         |

**I – бригада**

- |                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Борщ київський                  | 1. капуста нарізана шашками |
| 2. Борщ чернігівський              | 2. чорнослив                |
| 3. Борщ з чорно сливами та грибами | 3. гарбуз                   |
| 4. Борщ флотський                  | 4. кабачки                  |
| 5. Борщ кіровоградський            | 5. бараняча грудинка        |

**II - бригада**

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Борщ з чорносливом і грибами | 1. буряки варені з шкірочкою |
| 2. Борщ київський               | 2. рибний бульйон            |
| 3. Борщ чернігівський           | 3. гриби                     |
| 4. Борщ дніпровський            | 4. квасоля                   |
| 5. Борщ Волинський              | 5. сало товчене з цибулею    |

**Розгадування кросворду.**

1. Як називаються перші страви, які заправляються пасерованими овочами? (*заправні супи*)
2. Назвіть борщ, що готують з галушками. (*полтавський*).

3. Який борщ подають з пампушками? (*український*).
4. Що є основною складовою борщу? (*буряк*).
5. Назвіть борщ, який готують з додаванням квасолі і тушкованих або консервованих баклажанів. (*борщ гетьманський*)
6. Як називається допоміжний спосіб теплової обробки, що застосовується під час приготування борщів? (*пасерування*)

**З а п р а в н і**  
**о**  
**л**  
**г е т ь м а н с ь к и й**  
**а**  
**в**  
**п а с е р у в а н н я**  
**ь**  
**у к р а ї н с ь к и й**  
**и**  
**й**

**б**  
**с у п и**  
**р**  
**я**  
**к**

## Картка опитування № 1

1. Визначити назву страви;
2. Визначити найменування борщу за набором сировини;
3. Скласти технологічну схему;
4. Організуйте робоче місце при приготуванні страви;
5. Вимоги до якості.



## Картка опитування № 2

1. Визначити назву страви;
2. Визначити найменування борщу за набором сировини;
3. Скласти технологічну схему;
4. Організуйте робоче місце при приготуванні страви;
5. Вимоги до якості.





### Картка опитування № 3

1. Визначити назву страви;
2. Визначити найменування борщу за набором сировини;
3. Скласти технологічну схему;
4. Організуйте робоче місце при приготуванні страви;
5. Вимоги до якості.



### Картка опитування № 4

1. Визначити назву страви;
2. Визначити найменування борщу за набором сировини;
3. Скласти технологічну схему;
4. Організуйте робоче місце при приготуванні страви;
5. Вимоги до якості.



## **Картка послідовності технологічного процесу приготування борщів.**

### **Послідовність технологічного процесу приготування кісткового бульйону.**

1. Порубати кістки на шматки розміром 5—6 см.
2. Залити холодною водою.
3. Варити при повільному кипінні.
4. Знімати піну та жир.
5. За 30 хвилин до кінця варіння додати підпечені овочі.
6. Процідити

### **Послідовність технологічного процесу приготування борщу з картоплею та капустою.**

1. Бульйон довести до кипіння, підсолити.
2. Закласти картоплю, нарізану часточками, варити до напівготовності.
3. Додати свіжу капусту, нарізану соломкою.
4. Проварити 5—7 хвилин.
5. Закласти бурякову пасеровку (овочі, нарізані соломкою),
6. Довести до кипіння й за 5—7 хв до кінця варіння додати сіль, перець, лавровий лист.
7. Настояти 15—20 хв.
8. Відпустити

### **Послідовність технологічного процесу приготування борщу українського**

1. Бульйон довести до кипіння, підсолити.
2. Закласти нарізану часточками картоплю довести до кипіння.
3. Кладуть нашатковану капусту і варять 10-15 хв.
4. Закласти тушковані буряки, пасеровані овочі.
5. За 5-10 хв. до закінчення варіння додають солодкий перець нарізаний соломкою.
6. Вводимо пасероване, розведене бульйоном борошно.
7. Доводимо до смаку (сіль, цукор, спеції).
8. Готовий борщ заправляємо салом шпик розтертим з часником.
9. Настояють 20 хв.
10. Відпустити.



### **Послідовність технологічного процесу приготування борщу полтавського**

1. Приготувати бульйон з курки.
2. Буряки нарізують тонкими скибочками, додають бульйон, жир, цукор, томатне пюре, оцет і тушкують до готовності.
3. Моркву, петрушку нарізають скибочками, цибулю півкільцями і пасерують з додаванням томатного пюре.
4. В проціджений бульйон кладуть картоплю, нарізану кубиками і доводять до кипіння.
5. Кладуть капусту нарізану шашками і варять 10-15 хв.
6. Додають тушковані буряки і пасеровані овочі і варять до готовності.
7. Готовий борщ заправляють салом шпик розтертим з цибулею.
8. Настояти 20 хв.
9. Відпускають.

### **Приготування галушок**

1. У киплячу воду (підсолену) засипати третину борошна добре вимішати і охолодити.
2. Додати решту борошна.
3. Додати яйця і замісити не круте тісто.
4. Тісто набрати столовою ложкою, опускаєти у підсолену воду, можна розкочати і порізати на квадрати 10x10 мм.
5. Варити до готовності.

### **Послідовність технологічного процесу приготування борщу львівського**

1. Буряки варити із шкірочкою.
2. Наприкінці варіння додати оцет.
3. Зварені буряки обчистити, нарізати соломкою.
4. Покласти у сотейник, додати томатне пюре розведене бульйоном і тушкувати 5-7 хв.
5. У киплячий бульйон (кістковий або м'ясний) кладемо картоплю, нарізану часточками, варити 20-25 хв.
6. Додати тушковані буряки, пасеровані нарізані соломкою цибулю, моркву, петрушку.
7. Додати сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист.

8. Варити 5-7 хв.
9. Наприкінці варіння влити буряковий відвар.
10. Перед подаванням у тарілку покласти зварені й нарізані скибочками сосиски.
11. Відпустити.

### **Послідовність технологічного процесу приготування борщу зеленого**

1. Підготовлений щавель припустити у власному соку.
2. Шпинат припустити у невеликій кількості води.
3. Потім усе протерти.
4. У киплячий бульйон, покласти картоплю нарізану часточками.
5. Варити до напівготовності.
6. Додати тушковані буряки.
7. Додати протерте пюре з шавлю та шпинату.
8. Додати пасеровані цибулю і коріння.
9. Ввести борошняну пасеровку, розведену бульйоном.
10. Додати сіль, цукор і варити 5-7 хв.
11. Заправити чорним перцем.
12. Подавати з вареним яйцем, сметаною і зеленню.

## Типові помилки та шляхи їх попередження

	<b>Проблема</b>	<b>Причина</b>	<b>Шляхи попередження</b>
	Приготовлений бульйон помутнів і має салістий присмак	Варили бульйон при бурхливому кипінні, не знімаючи жир	Варити бульйон потрібно на малому вогні, періодично знімаючи жир
	Борщ не має червоно-малинового кольору	При тушкуванні буряка зруйновані антоціани; борщ довго кипів з буряковою пасеровкою; використали буряк із великою кількістю білих кілець	Тушкувати буряки потрібно з додаванням оцту; заправляти буряковою пасеровкою за 10—15 хв. до готовності: краще використовувати буряки сорту бордо. Можна виправити колір борщу додаванням бурякового настою
	Під час приготування овочевої пасеровки морква пригоріла, а цибуля сира	Порушена послідовність закладки овочів	Спочатку пасерують цибулю до прив'ялення, а тоді моркву

## **Правила із санітарії та особистої гігієни під час роботи в гарячому цеху**

1. До роботи допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним, з усіма гудзиками, волосся прибране під ковпак, рукава застебнені або підкочені.
3. Не заколювати голками та шпильками одяг, не тримати в кишені сторонні предмети.
4. Не слід носити на роботі кліпси, каблучки, а також шпильки поверх косинок.
5. Коротко зрізати нігті, тому що під ними накопичується бруд.
6. Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
7. Не відвідувати в санітарному одязі вбиральні, не виходити в ньому на вулицю.
8. Після відвідування туалету та перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
9. Особисті речі й верхній одяг залишати у гардеробі.
10. Не слід палити на робочому місці.
11. Під час травмування рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальник.
12. Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
13. Під час приготування супів необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
14. Необхідно дотримуватись строків зберігання й реалізації супів.
15. У кінці роботи потрібно прибрати робоче місце та помити його мийними засобами.

## Вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху

1. Не слід працювати в гарячому цеху при не справній вентиляції.
2. Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого ви не знаєте.
3. Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
4. Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
5. Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
6. Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті тєни або розпечену поверхню конфорок,
7. Електричне устаткування повинно мати справне заземлення, біля пульта управління має бути гумовий килимок.
8. Електричне устаткування вмикати та вимикати лише сухими руками.
9. У киплячий жир продукти закладати підсушені.
10. Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
11. На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом «від себе».
12. Кришку з гарячої каструлі знімати рухом «на себе», захищаючи обличчя від опіків паром.
13. Під час перенесення посуду з гарячою стравом потрібно голосно попередити інших: «Обережно!»
14. Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравом на 85 %, користуючись сухим рушником.
15. Посуд із гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
16. Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.
17. Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.
18. Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
19. Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно.
20. Щоб не порізати пальці:
  - ✓ під час роботи не жестикулювати ножем;
  - ✓ ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці — лезом назовні;
  - ✓ пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
  - ✓ палець не повинен знаходитися на лезі;

## Завдання для виконання навчально-виробничих вправ

**Тема :** Приготування борщів.

**Завдання:** Приготувати борщі: український, з картоплею та капустою, львівського, полтавського, зеленого : підібрати набір продуктів для приготування борщу, обробити сировину, нарізати овочі, обрати спосіб теплової обробки, приготувати пампушки, подати.

Бали	Оцінювання навчальних досягнень учнів
1-3	Учень підбирає набір продуктів для приготування борщів; спосіб приготування борщу не відповідає технології приготування, не дотримується т/б та організації робочого місця; не додержується технології приготування; смакові якості не відповідають вимогам.
4-6	Учень підбирає набір продуктів для приготування борщів; дотримується т/б та організації робочого місця з допомогою майстра; технологія приготування з суттєвими помилками.
7-9	Учень підбирає набір продуктів для приготування борщів; дотримується т/б та організації робочого місця ; технологія приготування борщів виконана з незначною допомогою майстра; доведення до смаку з незначною консультацією майстра.
10-12	Учень підбирає набір продуктів для приготування борщів; дотримується т/б та організації робочого місця; технологія приготування виконана без помилок; смак відповідає вимогам до якості, проявляє творчій індивідуальний підхід до вибору додаткової сировини для покращення смаку, оздоблення та подачі.

## Інструкційно-технологічна картка

**Тема програми:** Приготування супів.

### *Борщ зелений український*

#### Рецептура.

Сировина	Норми закладки	Технологічні вимоги
картопля	107	
буряк	43	
щавель	46	
шпинат	47	
цибуля ріпчаста	18	
морква	20	
петрушка (корінь)	9	
цибуля зелена	9	
борошно пшеничне	2	
цукор	2	
кислота лимонна	0,2	
жир	10	
перець горошок	0,01	
яйця	¼ шт	
сметана	10	
<b>Вихід</b>	<b>400</b>	

**Технологія приготування:** Борщ готувати на м'ясному бульйоні зі свинини. Підготовлений щавель припустити у власному соку, шпинат у невеликій кількості води, потім протерти.

У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану часточками і варити до напівготовності. Потім додати тушковані буряки, протерти пюре з щавлю і шпинату, пасеровані цибулю і коріння, борошняну пасеровку, розведену бульйоном, сіль, цукор і варити 5-7 хв., заправити чорним перцем. Подавати з вареним яйцем, сметанною і зеленню.

**Вимоги до якості:** Овочі зберегли форму нарізання, колір оливковий (без сметани). Смак помірно кислий без гіркоти з присмаком і запахом щавлю, шпинату, пасерованих овочів.

## Інструкційно-технологічна картка

**Тема програми:** Приготування супів.

### ***Борщ із картоплею та капустою***

#### Рецептура.

Продукти	1000		1 порція	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряк	200	160	100	80
Капуста свіжа	100	80	50	40
Картопля	107	80	54	40
Морква	50	40	25	20
Петрушка (корінь)	13	10	6,5	5
Цибуля ріпчаста	48	40	24	20
Томатне пюре	30	30	15	15
Кулінарний жир	20	20	10	10
Цукор	10	10	5	5
Оцет 3-відсотковий	16	16	8	8
Бульйон	800	800	400	400
Сіль	10	10	5	5
Перець горошком	0,1	0,1	0,05	0,05
Лавровий лист	0,04	0,04	0,02	0,02
Зелень	5,4	4	2,7	2
Сметана	20	20	10	10
Вихід				500

**Технологія приготування:** У киплячий підсолений бульйон закласти картоплю, нарізану часточками, варити до напівготовності. Додати свіжу капусту (соломкою). Варити до напівготовності. За 5—10 хв до кінця варіння закласти бурякову пасеровку. Довести до смаку сіллю, перцем, лавровим листом, цукром. Проварити 5—7 хв, настояти 15—20 хв.

У глибоку столову тарілку, нагріту до 40 °С, налити 500 г борщу (350/150), сметану та зелень покласти острівцем. Лавровий лист, перець горошком вийняти. Під глибоку тарілку поставити мілку столову тарілку.

**Вимоги по якості :** Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки. Смак - кисло-солодкий; запах - овочів, спецій. Колір - малиново-червоний



## Інструкційно-технологічна картка

**Тема програми:** Приготування супів.

### *Борщ львівський*

#### Рецептура.

№з/п	Найменування сировини	Брутто	Нетто
1.	Буряки	250	200
2.	Картопля	200	150
3.	Морква	50	40
4.	Петрушка (корінь)	20	15
5.	Цибуля ріпчаста	48	40
6.	Томатне пюре	50	50
7.	Цукор	5	5
8.	Кислота лимонна	1	1
9.	Жир тваринний топлений	25	25
10.	Оцет 3%	16	16
11.	Бульйон	700	700
12.	Сосиски	82	80
Вихід			1000/80

**Технологія приготування:** Буряки варять зі шкірочкою. Наприкінці варіння додають оцет. Зварені буряки обчищають, нарізують соломкою, кладуть в сотейник, додають томатне пюре, розведене бульйоном і тушкують 5-7 хвилин. У киплячий проціджений бульйон кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 20-25 хвилин, додають тушковані буряки, пасеровані, нарізані соломкою цибулю, моркву, петрушку, сіль, цукор, лимонну кислоту, перець, лавровий лист і варять 5-7 хвилин. Перед подаванням у тарілку кладуть зварені і нарізані скибочками сосиски, наливають борщ, кладуть сметану, зелень.

**Вимоги по якості :** Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки. Смак - кисло-солодкий; запах - овочів, спецій. Колір - малиново-червоний; жир на поверхні - помаранчевий.

Усі овочі м'які, капуста пружна.

## Інструкційно-технологічна карта.

*Тема програми:* Приготування пампушок.

### Рецептура.

Сировина	Вихід	Технологічні вимоги
Борошно пшеничне	80	Сировина відповідає НТД
Вода	35	
Цукор	5	
Дріжджі	2,5	
Олія	2	
Яйця (для змішування)	0,05шт/2	
Маса напівфабрикату	120	
<i>Вихід готового виробу</i>	100(4шт по 25 г.)	
<i><u>Для підливи</u></i>	2,58/г	
Часник	5	
Олія	1	
Сіль	25	
Вода	30	
Маса підливи		
<b>Вихід</b>	<b>100/30</b>	

**Технологія приготування.** Готують дріжджове безопарне тісто. Для цього у підігріту до t 35-40° воду додають розчиненні у теплій воді дріжджі, цукор, сіль, просіяне борошно і добре вимішують до однорідної консистенції, поки тісто не відставатиме від стінок посуду. Тісто ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5-4 год. У процесі бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі у 2-3 рази його обминають і знову залишають для бродіння. Тісто обминають 2-3 рази. З підготовленого тіста формують кульки масою 30 г, щільно укладають на змащений олією лист і залишають щоб підійшло. Потім змащують яйцем і випікають 7-8 хв.

Приготування часникової підливи. Часник розтирають з сіллю, додають олію і переварену охолоджену воду

**Вимоги до якості.** Пампушки мають рум'яну кірочку. Поверхня не потріскана. Смак і запах часникової підливи. Консистенція м'яка, пухка.

## Інструкційно-технологічна карта.

*Тема програми:* Приготування супів.

*Борщ український.*

Рецептура.

Сировина	Маса 1 порції		Маса 10 порцій	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Буряки	50	37,5	500	375
Капуста білоголова	25	20	250	200
Картопля	53,2	40	532	400
Морква	12,5	10	125	100
Петрушка (корінь)	5,25	4	52,5	40
Цибуля ріпчаста	9	7,5	90	75
Часник	1	0,75	10	7,5
Томатне пюре	7,5	7,5	75	75
Борошно	1,5	1,5	15	15
Сало шпик	2,6	2,5	26	25
Кулінарний жир	5	5	50	50
Цукор	2,5	2,5	25	25
Оцет 3%	2,5	2,5	25	25
Перець солодкий	6,75	5	67,5	50
Бульйон	175	175		
<b>Вихід</b>		<b>250</b>		<b>2500</b>

**Технологія приготування.** Сирі буряки шаткують соломкою, додають оцет, жир, томатне пюре, трохи бульйону і тушкують до напівготовності. Ріпчасту цибулю, моркву, петрушку шаткують соломкою і пасерують з жиром. Бульйон проціджують, доводять до кипіння. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння, кладуть нашатковану капусту і варять 10-15 хв, потім додають тушковані буряки, пасеровані овочі. За 5-10 хв до закінчення варіння кладуть солодкий перець нарізаний соломкою, пасероване, розведене бульйоном борошно, сіль, цукор, спеції. Готовий борщ заправляють салом-шпик розтертим з часником, настоюють 20 хв. перед подаванням у тарілку кладуть м'ясо, наливають борщ, додають сметану, посипають зеленню. Окремо подають пампушки з часниковою підливою.

**Вимоги до якості.** Овочі м'які, зберегли форму нарізування. Колір малиново-червоний, смак кисло-солодкий, без присмаку сирого борошна та буряків. Сметану і зелень не розмішують.



**Використана література.**

- 1,Збірник Рецептур страв та кулінарних виробів. 1983. Вид. Економіка.
- 2,Українська кухня. В.С. Доцяк. Вид. «Оріяна – Нова».1998.557с.
- 3,Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва. Л.І. Антонєць, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт. « Факт». 2003. 302с