

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ ЖИТОМИРСЬКОЇ
ОБЛАДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ КАБІНЕТ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ У ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

*“Дистанційна освіта: сучасний формат навчання у
Державному професійно-технічному навчальному
закладі “Радомишльський професійний ліцей”*



Підготувала
викладач професійно-теоретичної підготовки з
професії «Кухар, пекар»
Кондратенко Катерина Валеріївна

Дистанційна форма навчання

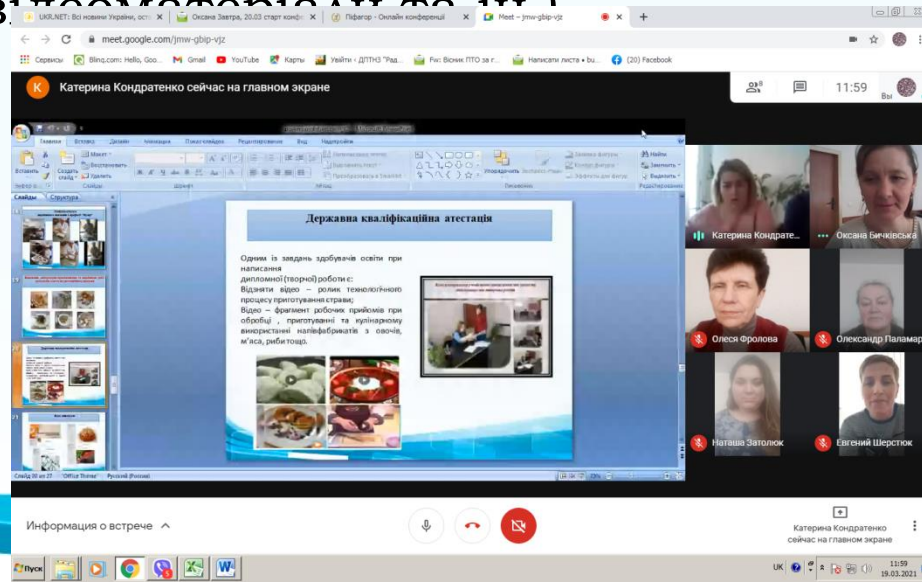
Структура організаційного забезпечення дистанційного навчання здобувачів освіти в ліцеї складається із п'яти основних взаємопов'язаних складових:

- нормативно-правова;
- кадрова;
- навчально-методична;
- технічна;
- фінансова.

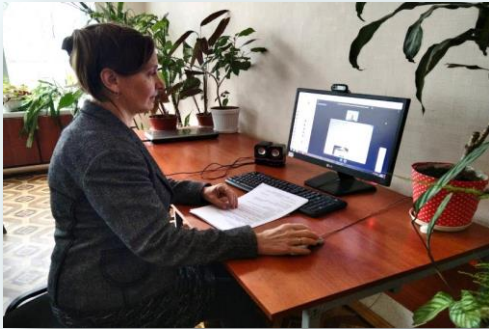


Дистанційне навчання включає комбінацію різноманітних форм і систем навчання

- **Інтерактивне самостійне навчання** – навчання в мережі, яке здійснюється за допомогою інструментального середовища (віртуальні класи та лабораторії, відеозв'язок, індивідуальне консультування: дискусійні форуми, чати, блоги, електронна пошта).
- **Навчання з підтримкою різних засобів** - розроблених нових навчальних матеріалів (Web-сайти, Web-лекції, Web-книги, відеоматеріали тощо)



Впровадження в освітній процес технологій дистанційного навчання



Он-лайн
(дистанційна
форма
навчання)

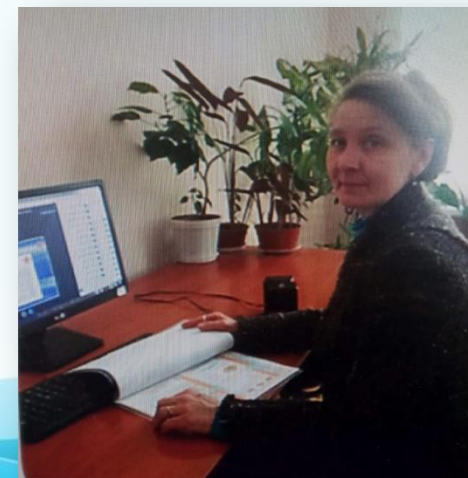
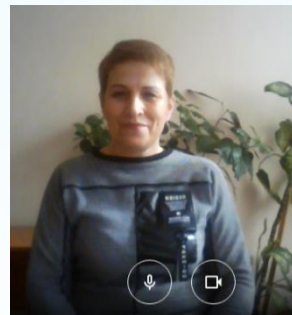
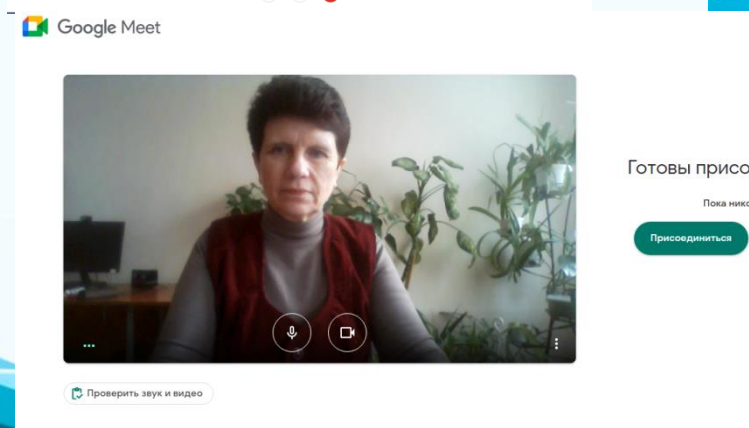
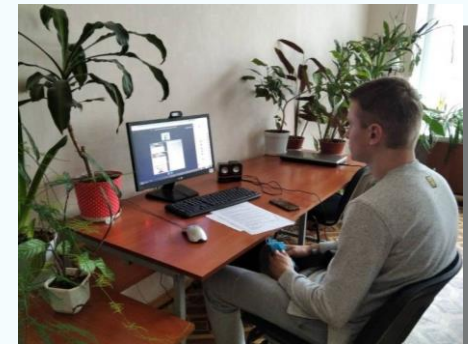
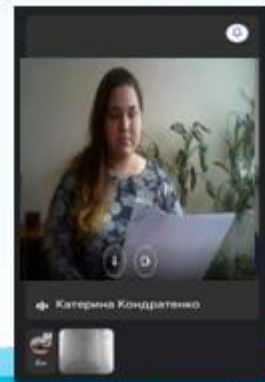
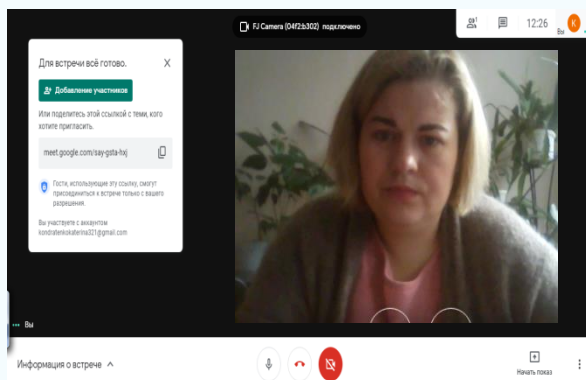
**Google Suite
for
Education**
(Classroom)

**Синхронний
режим**
(он-лайн
спілкування)

**Асинхронний
режим**
(взаємодія із
затримкою у часі)

Вимоги до роботи в синхронному (он-лайн спілкування) режимі:

- 30% уроків проводиться у режимі відео-конференції (лекція);
- раз у тиждень обов'язкові предметні он-лайн-консультації викладачів (Google Meet) з учнями кожної групи.



На платформі Classroom створені класи навчальних груп з професій:

- 5122 Кухар;
- 7412 Пекар



☰ Google Класс

📁 Непроверенные задания 📅 Календарь

№8

ДПТНЗ «Радомишльський професі...

Срок сдачи: сегодня

Урок 61 Тема: Небесні світила й небесна с...

Урок 35. Екологічна політика в Україні: пр...

Урок 55 Тема:Елементарні частинки.



№5

ДПТНЗ «Радомишльський професі...

Срок сдачи: сегодня

Тема: Технологія приготування та відпуск ...

Урок 2 Тема:Позиційні і непозиційні систе...

Срок сдачи: завтра

Контрольна робота з теми Українська пое...



№3

ДПТНЗ «Радомишльський професі...

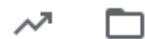
Срок сдачи: завтра

Урок 47,48 Тема:Розв'язування задач.

Срок сдачи: п'ятниця

Урок 9 Тема:Практична робота: Автомати...

Урок 8 Тема:Середовище користувача.



Матеріали Classroom

Технологія приготування їжі з основами тов... ⋮

	Тема: Види та сорти пшеничного борошна...	Заплановано на 12.00
	Тема: Лабораторна робота на тему: Техно...	Срок здачі: 18 мар.
	Тема: Тестові завдання страв з овочів	Срок здачі: 19 мар.
	Тема: Загальні правила смаження та запік...	Опубліковано 15 мар.
	Тема: Значення страв з овочів в харчуванні	Опубліковано 15 мар.
	Тестові завдання на тему:Яйця, ячні прод...	Срок здачі: 12 мар.
	Технологія приготування та відпуск страв ...	Срок здачі: 12 мар.
	Лабораторна робота Тема: Технологія при...	Срок здачі: 4 дек. 2020 г.

Устаткування підприємств харчування ⋮

	Газ, його властивості, види, газові пальни...	Заплановано на 26 мар., ...
	Тема: Класифікація теплового устаткуван...	Заплановано на 24 мар., ...
	Види підійомно транспортного устаткуван...	Опубліковано 19 мар.
	Тема: Значення підійомно - транспортного...	Опубліковано 19 мар.
	Лабораторно практична робота на тему: ...	Срок здачі: 11 мар.
	Лабораторна робота: на тему Машини дл...	Срок здачі: 10 мар.

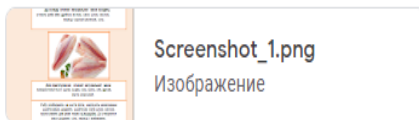
Технологія хлібопекарського виробництва ⋮

	Тема: Теплофізичні процеси у тістовій заг...	Опубліковано 18 мар.
	Тема: Оброблення тіста	Опубліковано 5 мар.
	Тема: Приготування тіста житнього, житнь...	Опубліковано 5 мар.
	Тема: Приготування тіста однофазним сп...	Опубліковано 4 мар.
	Тема: Приготування тіста опарним способ...	Опубліковано 4 мар.
	Підготовка основної сировини для вироб...	Срок здачі: 2 дек. 2020 г.
	Сировина хлібопекарського виробництва	Опубліковано 16 нояб. 202...
	Схема технологічного процесу виробниц...	Опубліковано 13 нояб. 202...
	відомості про виникнення та розвиток хлі...	Опубліковано 13 нояб. 202...

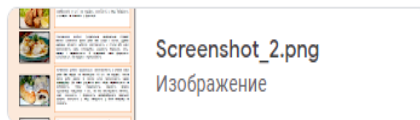
Пользователь Катерина Кондратенко добавил задание: Тема: Приготування страв з ри... ⋮

Опубліковано 5 мар.

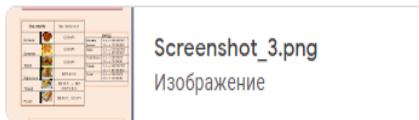
Опрацювати матеріали в конспект
Відправити на пошту



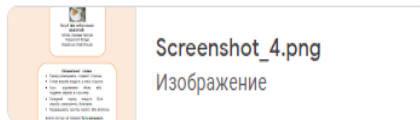
Screenshot_1.png
Изображение



Screenshot_2.png
Изображение



Screenshot_3.png
Изображение



Screenshot_4.png
Изображение

Опорні конспекти уроків

Сполучна тканина складається з неповноцінних білків - колагену і еластину. Чим більше колагену і еластину міститься в м'ясі, тим воно більш тверде. Це є показником якості м'яса. Від якості і змісту сполучної тканини залежить кулінарне використання м'яса.

На підприємстві громадського харчування (ПГХ) м'ясо надходить в охолодженому (температура в товщі м'яса від 4 до 0°C) і замороженому (температура в товщі м'яса від -6 до -8°C) вигляді.

Ознаки доброякісності охолодженого м'яса:

- ↑ має на поверхні туші суху скоринку;
- ↑ колір - від блідо-рожевого до червоного;
- ↑ консистенція - щільна, еластична (при натисненні пальцем ямочка швидко вирівнюється).



Ознаки доброякісності замороженого м'яса:

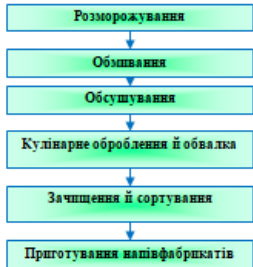
- ↑ колір на поверхні і розрізах - рожево-червоний із сірватим відтінком за рахунок кристалів льоду;
- ↑ консистенція - тверда (при постукуванні видає звук);
- ↑ запах відсутній, але при відтаванні з'являється запах м'яса і вологості.

Перевірити доброякісність замороженого м'яса можна за допомогою леза розігрітого ножа або шпалом пробного варіння.

Що є показником якості м'яса?

Механічна кулінарна обробка м'яса

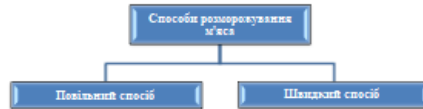
Обробка мороженого м'яса складається з наступних операцій:



Розморожування м'яса

У замороженому м'ясі сік знаходиться у вигляді кристалів льоду між волокнами.

При розморожуванні сік знову поглинається волокнами і втрачає соку зменшується.



При повільному розморожуванні підтримується температура 0-8°C, вологість - 90-95%. У таких умовах м'язові волокна відновлюються, поглинаючи сік, що утворився при відтаванні. Тривалість відтавання залежить від виду м'яса, величини частин і складає 1-3 доби. Втрачає при повільному розморожуванні складають 0,5% маси м'яса.

При швидкому розморожуванні підтримується температура 20-25°C, вологість повітря 85-95%. За таких умов м'ясо розморожується за 12-24 год. Після цього м'ясо витримують при температурі 0-2°C, щоб знизити втрати м'ясного соку при обробленні.

Процес розморожування м'яса здійснюють на дерев'яних решітках або столах.

Не можна розрубувати м'ясо на дрібні шматки перед розморожуванням, тому що втрачає м'ясного соку збільшуються, а м'ясо стає твердим.

Не допускається розморожування м'яса у воді, тому що у воду переходять розчинні харчові речовини.

Після розморожування зрізують клеймо і сильно забруднені місця, хриваві згустки.

Обмивання м'яса

При обмиванні з поверхні м'яса змивають забруднення, мікроорганізми і їхні спори.

Обсушування м'яса

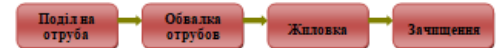
Обсушування перешкоджає розмноженню мікробів, крім того, при обробленні м'ясо не скльзає в руках. Обсушують м'ясо на повітрі або серветками з бавовняної тканини.



Який спосіб розморожування м'яса вважається кращим і чому?

Кулінарне оброблення й обвалка яловичої напівтуші

Оброблення напівтуші складається з послідовних операцій:



Обвалка - виділення м'якоти від кісток.

Жилочка і **зачищення** - виділення сухожилля, плівок, хрщів. Зачищають м'ясо, щоб воно не деформувалося при тепловій обробці.

Втрачає при обробці м'яса I категорії - 24,6%, II категорії - 29,5%.

Зачищення м'яса сортується у залежності від кулінарного використання. На якість м'яса впливають кількість сполучної тканини і її стійкість при тепловій обробці.



Частини м'яса, що містять мало сполучної тканини, використовують для смаження, якщо сполучної тканини багато - м'ясо варять або тушкують.



Яка послідовність первинної обробки м'яса?

Схема оброблення яловичої напівтуші

Яловичину витримують у підвішеному стані протягом деякого часу для поліпшення смаку, допускається витримка до 10 діб. Якість яловичини визначається по кольору, вона варіюється від яскраво червоного, до темно-червоного. Жир повинен бути сухим, жовто-білого кольору.

Яловичина поділяється на 3 сорти:

- ↑ вищий;
- ↑ перший;
- ↑ другий сорт.

Вищий сорт: спинна та грудна частини, філей, око валок, косяць, отузок.

Перший сорт: додаткова частина, плічова частина, підшина.

Другий сорт: заріс; передня голіпка (рулька); задня голіпка.

Щоб активувати Windows, перейдіть до розділу "Параметри".



Електронні плакати



ХЛІВОПЕКАРСЬКЕ ОБЛАДНАННЯ

ТІСТОФОРМУЮЧІ МАШИНИ СИМАК

ФЕРМЕНТАЦІЙНІ КАМЕРИ

- Ферментация камери з кристалом цукру для кондитерських і кондитерських виробів.
- Єдиний в Україні завод єдиного робочого часу за наявності дозвільної документації.
- Продуктивність може досягати до 100 кг/год за умови завантаження та вимощування торта.

Ширина	1700 мм
Довжина	2000 мм
Висота	2300 мм
Продуктивність	1400-1800 шт
Потужність двигуна	6,0 кВт
Вага	400 кг

ВАЛЦОВО-ФОРМУЮЧІ АГРЕГАТИ

- За допомогою валцувально-формуючих агрегатів відбувається виготовлення тіста.
- За допомогою валцувально-формуючих агрегатів відбувається виготовлення тіста.
- Агрегат складається з двох частин.

Ширина	400 мм
Довжина	1400 мм
Висота	1200 мм
Продуктивність, шт/год.	1200-2000
Вага тіста	100-400 г
Потужність двигуна	1,5 кВт
Вага	300 кг

ВАЛЦОВО-ФОРМУЮЧІ АГРЕГАТИ

- За допомогою даної моделі відбувається виготовлення тіста.
- За допомогою валцувально-формуючих агрегатів відбувається виготовлення тіста.
- Агрегат складається з двох частин.

Ширина	400 мм
Довжина	1400 мм
Висота	1200 мм
Продуктивність, шт/год.	1200-2000
Вага тіста	100-400 г
Потужність двигуна	1,5 кВт
Вага	300 кг

ТІСТОДОБАВКИ

- Єдиний в Україні завод єдиного робочого часу.
- Тісто добувають за допомогою спеціальних машин.
- Єдиний в Україні завод єдиного робочого часу.
- Тісто добувають за допомогою спеціальних машин.

Ширина	700 мм
Довжина	1200 мм
Висота	1500 мм
Продуктивність, шт/год.	1000-2200
Вага тіста	50-200 г; 100-400 г; 200-1000 г
Потужність двигуна	1,5 кВт
Вага	420 кг

ТІСТОФОРМУЮЧІ АГРЕГАТИ

- За допомогою валцувально-формуючих агрегатів відбувається виготовлення тіста.
- За допомогою валцувально-формуючих агрегатів відбувається виготовлення тіста.
- Агрегат складається з двох частин.

Ширина	900 мм
Довжина	900 мм
Висота	1200 мм
Потужність двигуна	1,5 кВт
Вага	420 кг

ВОРОШКОПРОСУВАЧІ

- Призначені для просування борошна.
- Призначені для просування борошна.
- Призначені для просування борошна.

Ширина	Тип 1	Тип 2
Висота	700 мм	850 мм
Довжина	1170 мм	1180 мм
Висота	1200 мм	1200 мм
Продуктивність, кг/год.	50-100 кг	50-100 кг
Вага	87 кг	100 кг



УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

ТІСТОМІСЯЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

Тістомісяльне устаткування використовується для обробки різних типів тіста. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста.

СПІРАЛЬНИЙ МІКСЕР З ВИДАТНОЮ ДІВКОЮ АТММ

- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ТІСТОМІСЯЛЬНА МАШИНА АТММ 500

- Призначена для змішування тіста.
- Призначена для змішування тіста.
- Призначена для змішування тіста.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР АТММ 40

- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.

Ширина	400
Довжина	400
Висота	400
Продуктивність, шт/год.	400
Потужність двигуна, кВт	0,5
Вага, кг	80

СПІРАЛЬНИЙ МІКСЕР АТММ 140

- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ДІЖИПІДМОВНИЙ

- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.

Ширина	1410
Довжина	1410
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ПЛАНЕТАРНИЙ МІКСЕР АТММ 60

- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.
- Призначений для змішування тіста.

Ширина	600
Довжина	600
Висота	600
Продуктивність, шт/год.	600
Потужність двигуна, кВт	0,5
Вага, кг	80



УСТАТКУВАННЯ ХЛІВОПЕКАРСЬКОГО ВИРІВНИЦТВА

ВИСТОЮВАЛЬНІ ШАФИ

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ПОПЕРЕДЬОГО ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА

Тісто добувають за допомогою спеціальних машин. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста.



Тісто добувають за допомогою спеціальних машин. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста.

ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ КІНЦЕВОГО (ОСТАТОЧОВОГО) ВИСТОЮВАННЯ ТІСТА

Тісто добувають за допомогою спеціальних машин. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста.



Тісто добувають за допомогою спеціальних машин. Це включає машини для виготовлення тіста, а також машини для виготовлення тіста.



УСТАТКУВАННЯ ХЛІВОПЕКАРСЬКОГО ВИРІВНИЦТВА

ХЛІВОПЕКАРСЬКІ ПЕЧІ

РОТАЦІЙНА ПІЧ СИМАК

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

КОНВЕКЦІЙНА ПІЧ ТРОК

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ПЕЧІ ПЛОСКОГО ТИПУ

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ТУНДРА ПЕЧІ

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ТУНДРА ПЕЧІ

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300

ТУНДРА ПЕЧІ

- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.
- Призначена для випікання хліба.

Ширина	1400
Довжина	1400
Висота	1200
Продуктивність, шт/год.	1200
Потужність двигуна, кВт	1,5
Вага, кг	300



УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

ХОЛОДИЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

Холодильне устаткування - це сукупість взаємопов'язаних технічних засобів, холодильних машин, кулач, агрегатів, комплектів, трубопроводів, що необхідні для створення, розподілу і використання холоду.
Холодильне устаткування поділяється на торговельне, виробниче, побутове.
Торговельне холодильне устаткування призначене для короткочасного зберігання продовольчих або виробничих продуктів, м'яса, фабрикації і готових страв та доготовчої їх під час поспіху. Це торговельне холодильне устаткування відрізняється: збірним виглядом камер, холодильні камери, холодильні витрати, прилади, приладдя, витрати, м'яса, бовляти, гірля.

ХОЛОДИЛЬНА ШКАФ РАСНІ Р 1400
 Холодильник Р 1400 призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 120 літрів та холодильну камеру об'ємом 120 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ХОЛОДИЛЬНА КАМЕРА РСМЕР КМЗ-1000
 Холодильник РСМЕР КМЗ-1000 призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 1000 літрів та холодильну камеру об'ємом 1000 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ХОЛОДИЛЬНА ГОРКА COLD R-14
 Холодильник COLD R-14 призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 140 літрів та холодильну камеру об'ємом 140 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Цей холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Цей холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Цей холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

СТІА ХОЛОДИЛЬНИЙ САНІВАНК
 Холодильник САНІВАНК призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Температура	-18...-18 °С
Об'єм	100 л
Габарити	1000x1000x1000 мм
Модель	САНІВАНК

БОКОВА МОРОЗИЛЬНА САНІВАНК
 Холодильник САНІВАНК призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ЛАРИ МОРОЗИЛЬНА З ГРЕТІМ СКАМ
 Холодильник СКАМ призначений для зберігання продуктів харчування при температурі від 0 до -18 °С. Холодильник має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Холодильник має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Температура	-18...-18 °С
Модель	СКАМ
Габарити	1000x1000x1000 мм
Модель	СКАМ



УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

ТЕПЛОВЕ УСТАТКУВАННЯ

Теплове устаткування призначене для виконання теплової обробки харчових продуктів: пастеризації, стерилізації, варіння, сисування.
Теплове устаткування - це процес теплого обробки продуктів та їхнього розливу (варіння).
Теплове устаткування поділяється на: універсальні теплові камери, варильні, жарильні-смажильні, холодильні витрати, доготовчі та дозимова устаткування.

ПАНИА ЕЛЕКТРИЧНА (З КУХОННОЮ ТЕХНОЛОГІЯЮ ВІСІ-4Д)
 Паниа електрична (з кухонною технологією ВІСІ-4Д) призначена для пастеризації харчових продуктів. Паниа має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 40 літрів та холодильну камеру об'ємом 40 літрів. Паниа має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.



ШАФ РАЖОВА ГАЗОВА РІМАК РРГ 1010
 Шаф ражова газова РІМАК РРГ 1010 призначений для випікання продуктів харчування. Шаф має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Шаф має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ПАРОКОНВЕКОМАТ АРАСАНАТІ/СНД
 Пароконвектомат АРАСАНАТІ/СНД призначений для випікання продуктів харчування. Пароконвектомат має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Пароконвектомат має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

МАРМІТ КОУІНАСТРОУ/ЖК
 Марміт КОУІНАСТРОУ/ЖК призначений для випікання продуктів харчування. Марміт має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Марміт має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ТЕПЛОВА ВІТРИНА ДЖОРДЖІ
 Теплова вітрина ДЖОРДЖІ призначена для зберігання продуктів харчування. Теплова вітрина має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Теплова вітрина має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

КОТЛА ТЕРМА КТІ-160
 Котла Терма КТІ-160 призначена для пастеризації харчових продуктів. Котла має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 160 літрів та холодильну камеру об'ємом 160 літрів. Котла має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

АПАРАТ SOBS VIDE SIRIAR SOFTCOOKER
 Апарат SOBS VIDE SIRIAR SOFTCOOKER призначений для випікання продуктів харчування. Апарат має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Апарат має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ЕЛЕКТРИЧНИЙ ВОДОНАГРІВАЧ BARO HOT DRINK MAXI
 Електричний водонагрівач BARO HOT DRINK MAXI призначений для нагрівання води. Електричний водонагрівач має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Електричний водонагрівач має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.



УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

МЕХАНІЧНЕ УСТАТКУВАННЯ

До торговельно-технологічного обладнання відносять:
 I. Невисокі обладнання. II. Механічне обладнання. III. Теплове обладнання. IV. Холодильне обладнання. V. Торговельні витрати.

МАШИНА КАРТОПЛЕЧИВЕРВАЛЬНА МОК
 Машина картопличивервальна МОК призначена для чистки картоплі. Машина має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Машина має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

КЛАСИФІКАЦІЯ МЕХАНІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ

```

    graph TD
        A[КЛАСИФІКАЦІЯ МЕХАНІЧНОГО УСТАТКУВАННЯ] --> B[За способом дії]
        A --> C[За принципом дії]
        B --> B1[Варіння]
        B --> B2[Смаження]
        C --> C1[Варіння]
        C --> C2[Смаження]
    
```

МАШИНА ПРОПОНОВО-ФІЛАНА МП-30М
 Машина пропконово-філана МП-30М призначена для філанування картоплі. Машина має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 30 літрів та холодильну камеру об'ємом 30 літрів. Машина має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

МАШИНА ТІСТОСІМЬНА МТ-12
 Машина тістосімьна МТ-12 призначена для тістосімьня. Машина має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 12 літрів та холодильну камеру об'ємом 12 літрів. Машина має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

САЙСЕР АР-220
 Сайсер АР-220 призначений для сайсування. Сайсер має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 220 літрів та холодильну камеру об'ємом 220 літрів. Сайсер має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНИЙ МП-16
 Миксер планетарний МП-16 призначений для миксування. Миксер має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 16 літрів та холодильну камеру об'ємом 16 літрів. Миксер має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.



УСТАТКУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ

ВАГОВИМІРОВАЛЬНЕ УСТАТКУВАННЯ

Ваговимірні машини устаткування використовуються для вимірювання маси товару (вагоміри) в зольованих порцелянових, горючих та ін. Усі ваговимірні машини приладді, що виконуються в горючій, до якої відносять також металеві. Вони встановлюються стандартно на масу.

ВАГИ ТОРГОВЕЛЬНІ ВІЛТ
 Ваги торговельні ВІЛТ призначені для торгівельних ваг. Ваги мають 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Ваги мають енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

КЛАСИФІКАЦІЯ ВАГОВИМІРОВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

```

    graph TD
        A[КЛАСИФІКАЦІЯ ВАГОВИМІРОВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ] --> B[За способом дії]
        A --> C[За принципом дії]
        B --> B1[Варіння]
        B --> B2[Смаження]
        C --> C1[Варіння]
        C --> C2[Смаження]
    
```

ТОРАРН ПЛАТ-ФОРМІВАНІ
 ТораРН плат-формівані призначені для торгівельних ваг. ТораРН має 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. ТораРН має енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ВАГИ НАСТАЛЬНІ З РАХУНКОВИМ РЕЖИМОМ
 Ваги настільні з рахунковим режимом призначені для торгівельних ваг. Ваги мають 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Ваги мають енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

ВИБОРН ДО ВАГОВИМІРОВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ

```

    graph TD
        A[ВИБОРН ДО ВАГОВИМІРОВАЛЬНОГО УСТАТКУВАННЯ] --> B[ІНТЕГРАЦІЯ ТЕХНІЧНО]
        A --> C[ТОРГОВЕЛЬНА КЛАСИФІКАЦІЯ]
        A --> D[САНАТОРНО-ТЕХНІЧНО]
    
```

ЛАБОРАТОРНІ ВАГИ САС МІРН З ПІВДИЩЕНОЮ ТОРНІСЮ
 Лабораторні ваги САС МІРН з підвищеною торнісю призначені для лабораторних ваг. Лабораторні ваги мають 2 камери: морозильну камеру об'ємом 100 літрів та холодильну камеру об'ємом 100 літрів. Лабораторні ваги мають енергозбережувальні функції: економний режим, режим відбою, режим відбою з таймером, режим відбою з таймером та режим відбою з таймером.

Різномірні завдання

Приготування бульйонів



Бульйон – це відвар, отриманий при варінні у воді м'яса, кісток, птиці, риби.

В бульйон з продуктів переходять екстрактивні речовини, білки, жири, мінеральні та ароматичні речовини.

Від чого залежать смакові якості бульйону?

Скільки потрібно води для варіння нормального бульйону на 1 кг продукту?

Скільки потрібно води для варіння концентрованого бульйону на й кг продукту?
Як отримати з концентрованого бульйону нормальний?



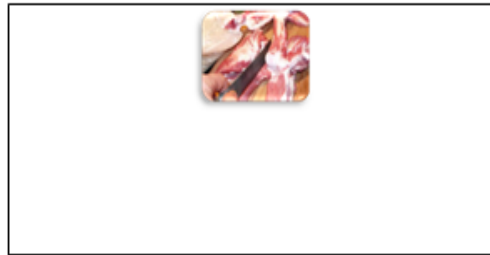
Кістковий бульйон



Для отримання кісткового бульйону використовують оброблені трубчасті, тазові, грудні, хребетні кістки, яловичі, свині та баранячі.

Для чого подрібнюють кістки при приготуванні бульйонів?

Складіть технологічну схему приготування кісткового бульйону.



Приготування м'ясокісткового бульйону



М'ясокістковий бульйон готують з м'яса та кісток.

Хребетні кістки розрубують по суглобам, плоскі на дрібні частини, у трубчастих відрубують потовщення, трубки зашпилюють цилінди. З нарубаних кісток випучуються розчинні речовини, бульйон стає більш насиченим. М'ясо для варіння беруть кусками 1,5-2кг.

Приготування бульйону:

- Підготовлені кістки залити холодною водою;
- Довести до кипіння, зняти піну;
- Варити при слабкому нагріванні 2-3 години;
- Закласти м'ясо;
- Швидко довести до кипіння;
- Зняти піну й жир;
- Варити 1,5-2 години;
- За 30-40хвилин до закінчення варіння додати злегка підпечені коріння та цибулю, пучок праних овочів;
- Готове м'ясо вибрати;
- Бульйон процідити.

Бульйон з птиці



Для приготування бульйону з птиці використовують цілі тушки птиці, субпродукти, кістки.

Приготування бульйону:

- Тушки заправити, кістки подрібнити та промити;
- Підготовлені продукти залити холодною водою;
- Довести до кипіння, періодично знімаючи жир;
- Через 20-30 хвилин після закінчення закласти підпечені коріння та цибулю;
- Готовий бульйон злити та процідити.

Час варіння бульйону залежить від виду птиці, її виду та може тривати 1-2 години.

Чому при варінні бульйонів на поверхні утворюється піна?

Чому при варінні бульйонів слід знімати піну?

Рибний бульйон



Для приготування рибного бульйону використовують рибу та рибні відходи (голови, плавники, шкіру, хвости, кістки).

Приготування бульйону:

- Підготовлені рибні відходи та рибу заправити холодною водою (на 1кг продукту – 3-3,5 літри води);
- Доводять до кипіння;
- Знімають піну, кладуть сирі білі коріння, цибулю;
- Варять при слабкому кипінні 50-60 хвилин;
- Дають бульйону настоятися та проціджують.

Windows
Чтобы активировать Window

Он-лайн тестування





- Завдання з вибором однієї правильної відповіді із запропонованої кількості можливих;
- Завдання з вибором декількох правильних відповідей;
- Завдання на встановлення відповідності;
- Завдання на встановлення послідовності;
- Завдання з короткою відповіддю.

Тема: Приготування щі, капустаки та розс... Сроку сдачи: 10 дек. 2020 г.

Опубликовано 10 дек. 2020 г.

Домашнє завдання
Зробити фото виконаної роботи.

10 Сданы | 17 Назначено

 Урок виробничого нав... Word	 Фото алгоритм пригот... Word
 Особливості приготув... Word	 Технологічна схема пр... Word

[Посмотреть задание](#)

Тема : М'ясо , птиця, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів

Описание

Прізвище імя Текст (строка)

Краткий ответ

Ответы (0 баллов) Обязательный вопрос

Вкажіть вид білка, який забарвлює м'ясо в червоний колір *

міоглобін

альбумін

11.12.2020 Соус червоний основний та похідні від нього

1 Здав | 27 Призначено

Усі

Діана Рихлова Здав	Анастасія Артемченко Призначено	Ірина Бардавліде Призначено	Тетяна Бондаренко Призначено	Віктор Войтенко Призначено	Анастасія Ганько Призначено	Аліна Гацко Призначено
Світлана Гречко Призначено	Ольга Григорян Призначено	Вікторія Демченко Призначено	Владислав Демчук Призначено	Діана Долінська Призначено	Валерія Івасюк Призначено	Дарина Кобилінська Призначено
Іван Коваль Призначено	Наталія Козлова Призначено	Анна Кондратюк Призначено	Вікторія Куріна Призначено	Аліна Мельник Призначено	Ніна Новак Призначено	Ірина Прицета Призначено
Марія Різник Призначено	Андрій Сидорчук Призначено	Надія Строчкова Призначено	Діана Устимович Призначено	Ірина Ферець Призначено	Вікторія Цалко Призначено	Іванна Шилок Призначено

Уроки виробничого навчання

№8
ДПТНЗ «Радомишльський професійний ліцей»

Лента **Задання** Пользователи Оценки

Виробниче навчання

Все теми

Модуль Комп'ютер...

Географія

Основи медичних ...

Сировина і матеріа...

Виробниче навчан...

Англійська мова

Біологія і екологія

Хімія

Устаткування хліб...

Пользователь Валентина Патласова добавил задание: Урок виробничого навчання №6: ...

Опубликовано 12 мар. (Изменено: 17 мар.)

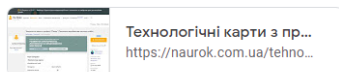
1. Ознайомитися з інструкцією з ОП при виконанні робіт та дотримуватись їх.
2. Ознайомлення з конспектом уроку та законспектувати в зошит.
3. Опрацювати схеми приготування житнього тіста.
4. Завсовоїти технологічну послідовність виконання робіт згідно карток.
5. Перегляд відео.
6. Самостійно приготувати один з видів тіста згідно рецептури приготування (технологічної картки).
7. Фото виконаного завдання відправити на електронну адресу: v.patlasova@ukr.net вказавши ПІП здобувача освіти.



Інструкція з ОП.docx
Word



консп
Word



Технологічні карти з пр...
<https://naurok.com.ua/tehn...>



Відео
Відео

Виробниче навчання

Проста нарізка овочів

Опубликовано 20 жовт. 202...



Навчальний фільм Прий...
Відео YouTube 8 хвилин



Проста нарізка овочів
Відео YouTube 3 хвилини



Зошит ВН.pdf
PDF

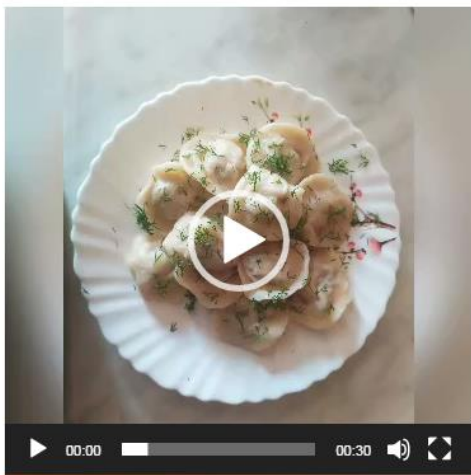


Проста нарізка овочів.pdf
PDF

[Переглянути матеріал](#)

Проста нарізка овочів

овочева нарізка (овочева тарілка) повинна обов'язково бути присутнім на святковому столі - адже не всі охотні любити, хочаби салати, деяким хочеться просто похрумкати овочима без заправки. І найкращий варіант в цьому випадку - овочева нарізка (овочева тарілка).



*Показ ручних прийомів роботи майстром в/н
Бількевич Н.А.
“Приготування напівфабрикатів з котлетної маси”*



***Показ ручних прийомів роботи
“Кулінарна обробка сільськогосподарської птиці
(приготування напівфабрикатів)”***



Майстер в/н Ястребцева О.В.

Майстер-клас “Технологія приготування яловичини різними ступенями прожарки”

Майстер в/н Ястремцева О.В.



Майстер-клас “Приготування солянки збірної м’ясної” Майстер в/н Бідюк Л.М.





ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Розтягаї з рибою

Збірник рецептур страви і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, Харчування всіх форм власності / О.В. Шалімов, Т.П. Дегченко, Л.О. Краченко та ін., 2005.

Назва сировини	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне вищого або першого сорту	780	780
в тому числі на піщину	31	31
Цукор	30	30
Маргарин столовий	40	40
Меланж	70	70
Сіль	8	8
Дріжджі (пресовані)	14	14
Вода для замесу тіста	280	280
Маса тіста	-	1 200
Фарш:		
См	910	410
або сурик	855	410
або тріска	445	410
Маса готової риби	-	335
Шубуля річкова	60	50
Маса пасерованої шубулі	-	26
Борошно пшеничне	4	4
Маргарин столовий	40	40
Петрушка (зелена)	4	3
Сіль	4,8	4,8
Перець чорний меланий	0,2	0,25
Маса фаршу	-	400
Вихід	-	10 шт. по 143 г.

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Фарш. Філе риби нарізають на шматки і припускають. Готову рибу подрібнюють, додають пасеровану шубулю, зелень, білий соус і ретельно перемішують.

Тісто для розтягаї вологістю 38%, готують опарним способом. Із готового тіста формують кульки масою 45, 120 або 150 г, розстоюють протягом 5-10 хвилин і розкотують на круглі коржиків, на середню яких кладуть фарш по 15, 40 або 75 відповідно. Потім краї тіста зашпигують мотушковою тас, щоб середня прилягнула до фаршу.

Сформовані розтягаї вкладають на змащені жиром листи, дають розстоятися, потім змащують їх меланжем і випікають при температурі 230-240°C протягом 8-10 хвилин.



ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Пиріг з м'ясничків з м'ясним фаршем

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалімов, Т.П. Дегченко, Л.О. Краченко та ін., 2005.

Назва сировини	Брутто	Нетто
М'яснички (шпінтфабрикат)	-	100
Фарш м'ясний	-	67
Маса шпінтфабрикату	-	167
Маргарин (для змащування пирога)	3	3
Маргарин (для змащування форми)	2	2
Маса заличеного пирога	-	150
Масло вершкове або маргарин	10	10
Вихід з маслом або маргарином	-	160

Вимоги до сировини

Сировина доброякісна і відповідає вимогам діючої НТД.

Технологія приготування

Круглу форму діаметром 24-26 см змащують маргарином, кладуть м'яснички, на нього рівномірно кладуть фарш, зверху знову м'яснички і так 5-6 шарів. Верхній м'яснички змащують маргарином і запікають у жаровій шафі 5-7 хвилин.

Готовий пиріг нарізають на порції й подають з маслом вершковим або маргарином.



ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Самса духова з м'ясом

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / Шалімов О.В., Дегченко Т.П., Краченко Л.О. та ін. - Київ: А.С.К., 2007.

Назва сировини	Розраховано на 100 шт. по 120 г	
	Брутто	Нетто
Борошно	4 600	4 600
на піщину	300	300
Вода	2 100	2 100
Сіль	140	140
Маса тіста	-	6 500
для фаршу:		
Баранина (котлетне м'ясо)	4 196	3 000
або яловичина (котлетне м'ясо)	4 076	3 000
Жир-сирень	700	700
Цибуля річкова	5 000	4 200
Зиря	6	6
Перець чорний меланий	4	4
Сіль	100	100
Маса фаршу	-	7 700
Маса шпінтфабрикату	-	14 200
Олія для змащування	100	100
Вихід	-	12 000

Технологія приготування

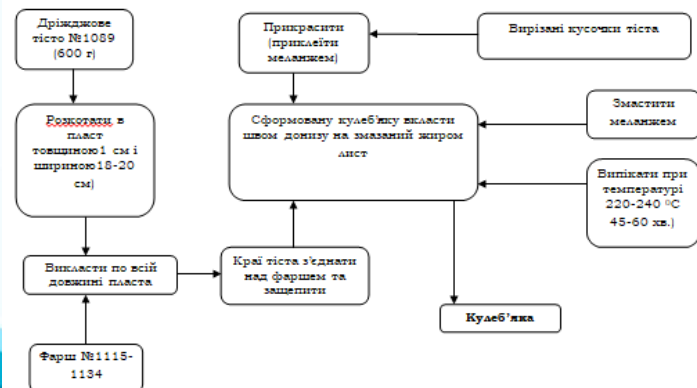
З борошна й води з додаванням солі замішують круте тісто й зашпигують для розстоювання на 30-40 хв. Тісто викладають на стіл, піднішений борошном, розділяють його на дагати, нарізають на кусочки масою 65 г, розкотують у вигляді коржиків із тонкими краями, на середню яких кладуть по 77 г фаршу, краї коржиків складують, надаючи форми трикутника.

Перед випіканням самсу рівно збрижують холодною водою й випікають у духовій шафі протягом 30-35 хвилин. Готову самсу змащують олією.

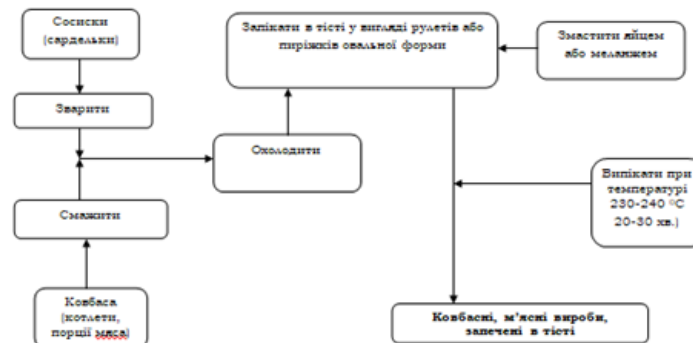
Фарш: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, з'єднують із нарізаним кубиками жиром-сиренем, дрібно нарізаною цибулею, зиром, сіллю, спеціями й перемішують.

Подають по 1 шт. на порцію.

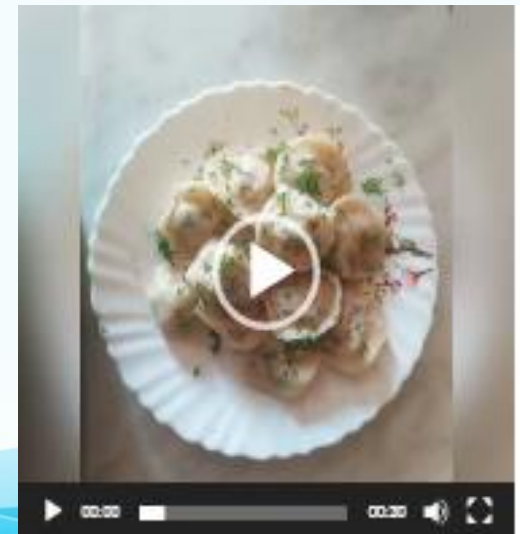
ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ КУЛЕБ'ЯКІ



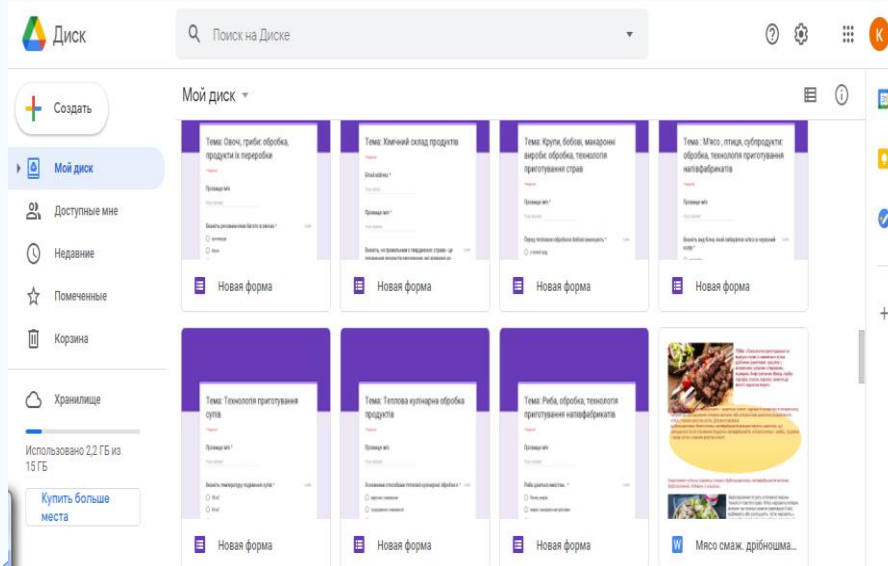
ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ КОВБАСНИХ, М'ЯСНИХ ВИРОБІВ, ЗАПЕЧЕНИХ В ТІСТІ



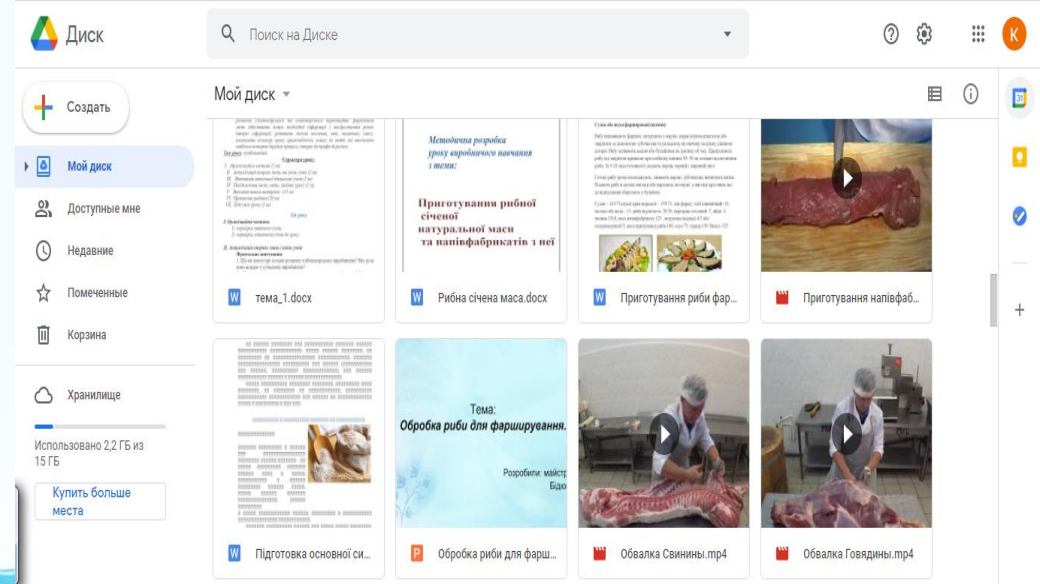
Виконання завдань здобувачами освіти в домашніх умовах



Для накопичення та поширення завдань для здобувачів освіти педагоги використовують хмарне сховище Google Диск



Створюються комплекти тестового контролю для дистанційного навчання на власному Google Диску



Розробка та застосування інструкційно-технологічних карток та схем

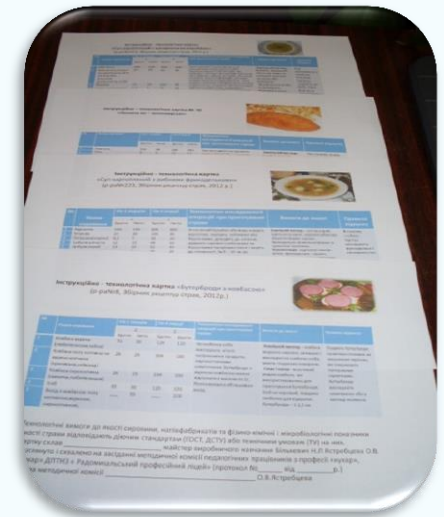
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РАДОМИШЛЬСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ з предмета "Виробниче навчання" за професією 5122 Кухар 4-го розряду

Розробила:
майстер
виробничого навчання
Ястребцева
Олена Василівна



м. РАДОМИШЛЬ



ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА			
ШІЛ'ЯНИЙ ДОМАТ з овочами			
№ 197. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємства громадального харчування, Москва, «Економіка», 1982			
Назва продуктів	Картки	Ціна	Технологічні умови та особливості виконання
Картки: Борошнина	359	240	1. Картку - вирощати шпиком, картоплю -
або савоярська	358	240	допомогою картоплю на пароварі
Картки	160	120	2. Зварити в киплячій воді до готовності
Рис	40	30	3. Зварити в киплячій воді до готовності
Морква	50	40	4. Зварити в киплячій воді до готовності
Патисони (огурці)	10	10	5. Зварити в киплячій воді до готовності
Цибуля ріпчаста	48	40	6. Зварити в киплячій воді до готовності
Цибуля порей	26	20	7. Зварити в киплячій воді до готовності
Помідори свіжі	24	20	8. Зварити в киплячій воді до готовності
Сметана 20%	-	-	9. Зварити в киплячій воді до готовності
Сметана 10%	20	20	10. Зварити в киплячій воді до готовності
Сметана 5%	850	200	11. Зварити в киплячій воді до готовності
Всього	-	1000	12. Зварити в киплячій воді до готовності

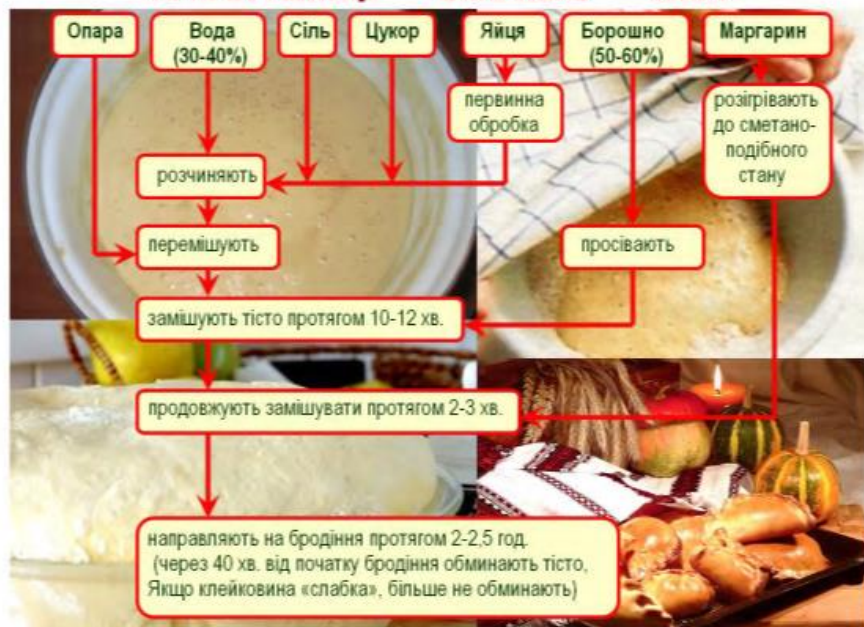


Вимоги до якості:
1. Бутерброд прозорий або трішки мутний. Часточки яєць на поверхні жовтого кольору або бежові.
2. Картопля й овочі м'які, смажені, зрубливі, брусокчасни. Овочі не розварені (часники, картоплі - тільки білі, бугорки розварені). Картопля добра обчистена, без вічок і гілок.
3. Компоненти продуктів згідно рецепта.
4. Смак і запах відповідають типу продукту, що вказано на етикетці.
Термін зберігання ші - не більше 2 год.

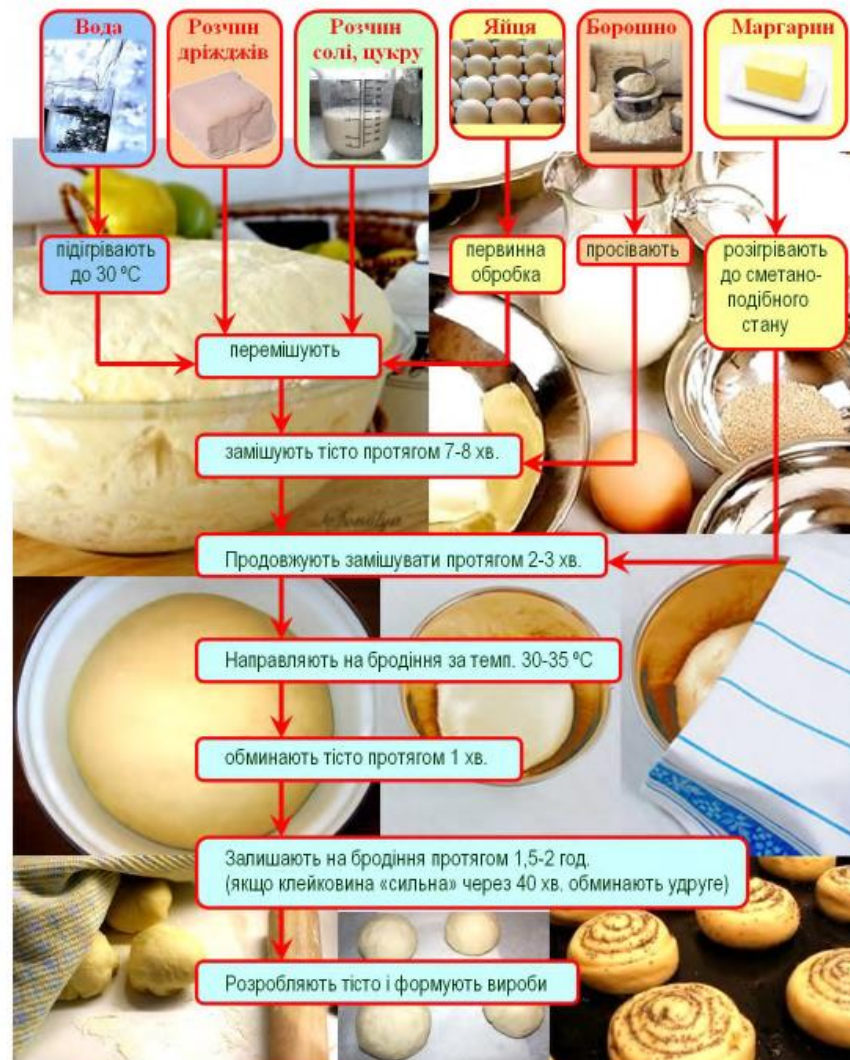
Технологічна схема приготування дріжджового тіста опарним способом



ПРИГОТУВАННЯ ОПАРНОГО ТІСТА



Технологічна схема приготування дріжджового тіста, замішаного безопарним способом



Розробка та застосування робочих зошитів

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ ЖИТОМІРСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РАДОМІШЛЬСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

РОБОЧИЙ ЗОШИТ з предмета: "Виробниче навчання" учня (учениці) групи №3



м. РАДОМІШЛЬ

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РАДОМІШЛЬСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

РОБОЧИЙ ЗОШИТ з предмета: «Виробниче навчання» учня (учениці) групи №3



м. РАДОМІШЛЬ

ОБРОБКА М'ЯСА І М'ЯСОПРОДУКТІВ

Під м'ясом розуміється туша або частина туші, отримана від забою худоби, що представляє собою сукупність м'язової, жирової, сполучної і кісткової тканин.

М'ясо багате на білки, жири, мінеральні й екстрактивні речовини, вітаміни А, D, РР і групи В. Білки служать для побудови і відновлення тканин організму, а жир є джерелом енергії. Екстрактивні речовини надають смак і аромат м'ясним стравам. Завдяки цьому вони сприяють виділенню травних соків і гарному засвоєнню їжі.



Основні тканини м'яса



Кісткова тканина складається з особливих кліток, основу яких складає осей - речовина, близька по своєму складу до колагену. Кістки тава і зв'язки трубочастих кісток пористі, їх називають шуровими. До їх складу входять речовини, що, переходячи в бульйон, надають йому міцність і аромат.

М'язова тканина складається з окремих волокон, покритих напіпрозорою оболонкою. Білки м'язової тканини по якості. Внутрішні м'язи, що знаходяться біля кісток, м'язової тканини, розташовані уздовж хребта мають ніжне дрібноволокнисте м'ясо. М'язи, що знаходяться в області шиї, живота, складаються з щільних волокон, тому вони мають грубу консистенцію.

Жирова тканина м'яса являє собою дрібні, заповнені жирними крапельками і покриті сполучною тканиною. Жир поліпшує смакові якості м'яса і підвищує його харчову цінність.



Розробка методичних рекомендацій

ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«РАДОМШІЛЬСЬКІЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА (методичні рекомендації)

Професія: Пекар
Код: 7412
Кваліфікація: 2-й розряд



РАДОМШІЛЬ - 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ	5
РОЗДІЛ 2. АСОРТИМЕНТ СТРАВ	9
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА	19
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА	29
РОЗДІЛ 5. ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАР, ПОСУД	31
РОЗДІЛ 6. ОСНОВИ САНІТАРІЇ ТА ГІГІЄНИ	39
РОЗДІЛ 7. ВИМОГИ ОХОРОНИ ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	41
ВИСНОВКИ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
ДОДАТКИ	47

ВСТУП

Україна славиться своєю національною кухнею, яка створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється різноманітним спектром і їх високими смаковими й поживними властивостями.

Українська кулінарія налічує сотні рецептів, що характеризуються простотою приготування і прекрасними, неповторними смаковими якостями, ароматом, соковитістю.

Серед печених виробів з тіста найбільше українці цінували і свято шанували хліб і зважали, що "хліб - усьому голова". Він відіграв велику роль у сімейних обрядах та календарних звичаях. Хлібом-сіллю зустрічали багатьох гостей. Хлібом на заручинах та сватанні скріплювали укладання договору. З хлібом підносили до новонародженої дитини, символізуючи щире побажання достатку. А в народі говорили "Хліб та вода - козацька їжа", "Коли є хліба край, то і під вербою рай", "Хліб та каша - їда наша", "Дурне сало без хліба" - такі приклади народної мудрості можна продовжувати безкінечно, оскільки хліб завжди належав до найпопулярніших атрибутів повсякденного і зокрема українського харчування. Хліба споживали завжди багато. З хлібом їли різні страви й картоплю, і навіть кашу, а на полуденок (підвечірок) злітку їли свіжі огіржки, фрукти, ягоди, баштанні.

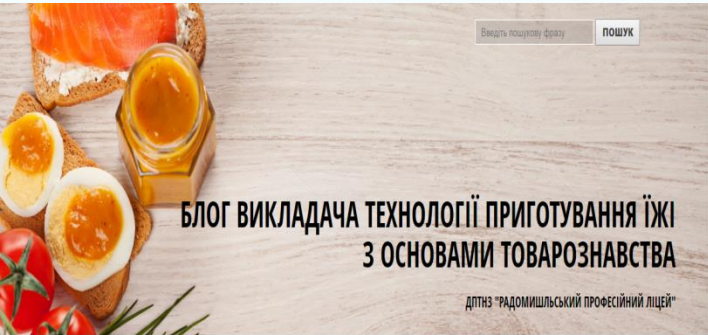
Повсякденним, святковим і обрядовим улюбленим хлібом в Україні був вчинений, тобто виготовлений на розчмині, заквасці. Розчмин робили на хмелю, залишали шматочок тіста від попередньої випічки, з якого робили закваску, а потім тісто, яке перемішували кілька разів. Пекли хліб один раз на тиждень, у добре випаленій печі на поду (черіні), підкладаючи під хлібину сушене капустяне листя.

В Україні віддавали перевагу житньому хлібові, а пшеничний випікали на великі свята: Різдво, Паску, весілля.

Протягом віків у народі вживалася переважно хліба як до священного предмета. Крики й удари хліба ніколи не висидали, їх



Блог викладача Кондратенко К.В.




Введіть пошукову фразу

БЛОГ ВИКЛАДАЧА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА

ДПНЗ "РАДОМИШЛЬСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ"

Кондратенко Катерина Валерівна
Блог викладача технології приготування їжі з основами товарознавства


ОСТАННІ НОВИНИ

 **Кондратенко Катерина Валерівна**
21 Грудень


ПРИГОТУВАННЯ БОРЩІВ

валерівна
Блог викладача технології приготування їжі з основами товарознавства

- Головна
- Інформація
- Новини
- Конкурси та олімпіади
- Опорні конспекти
- Плануюча документація
- Проекти, Презентації
- Відео
- Фото


 **Кондратенко Катерина Валерівна**
19 Грудень

КОРОВАЙ




Кондратенко Катерина Валерівна
Блог викладача технології приготування їжі з основами товарознавства

ПЛАНУЮЧА ДОКУМЕНТАЦІЯ

 **Кондратенко Катерина Валерівна**
21 Грудень


ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
ПТП технологія приготування 1 курс



- Головна
- Інформація
- Новини
- Конкурси та олімпіади
- Опорні конспекти
- Плануюча документація
- Проекти, Презентації
- Відео


Кондратенко Катерина Валерівна
Блог викладача технології приготування їжі з основами товарознавства

ПРОЕКТИ, ПРЕЗЕНТАЦІЇ

 **Кондратенко Катерина Валерівна**
21 Грудень

ПРИГОТУВАННЯ БОРЩІВ

Приготування Борщу



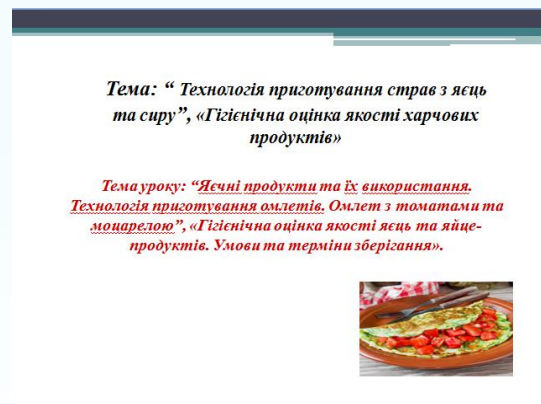
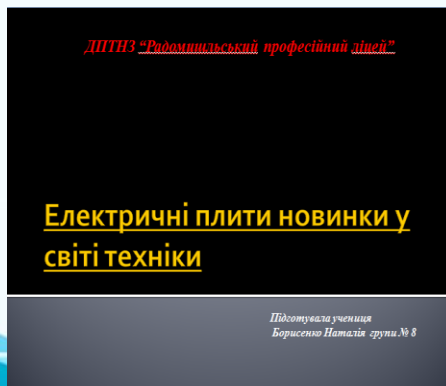
Редувати

- Головна
- Інформація
- Новини
- Конкурси та олімпіади
- Опорні конспекти
- Плануюча документація
- Проекти, Презентації
- Відео

Поповнення відеотеки



Робота над проектами



Захист іновацийних проєктів

ДПНЗ «Радомирський професійний ліцей»

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧИХ МІСЦЬ ДЛЯ ОБРОБКИ М'ЯСА ТА ПРИГОТУВАННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА

Підготувала викладач Катерина К.В.

ДПНЗ «Радомирський професійний ліцей»

Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства

Підготувала викладач Катерина Кондратенко, Катерина К.В.

ДПНЗ «Радомирський професійний ліцей»

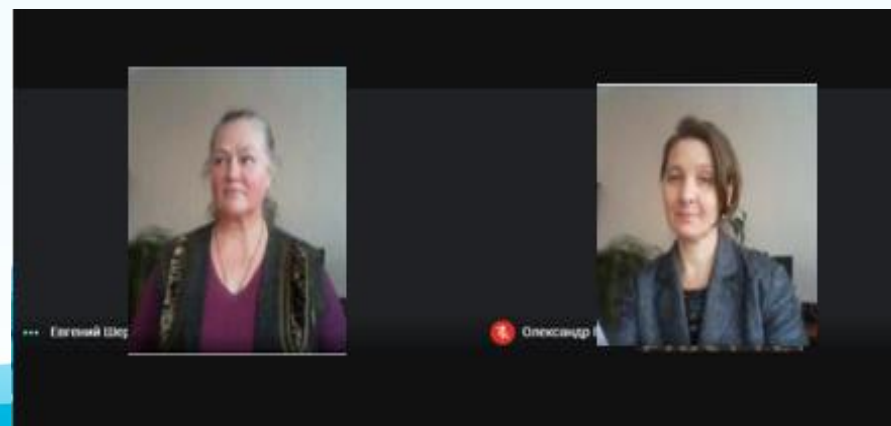
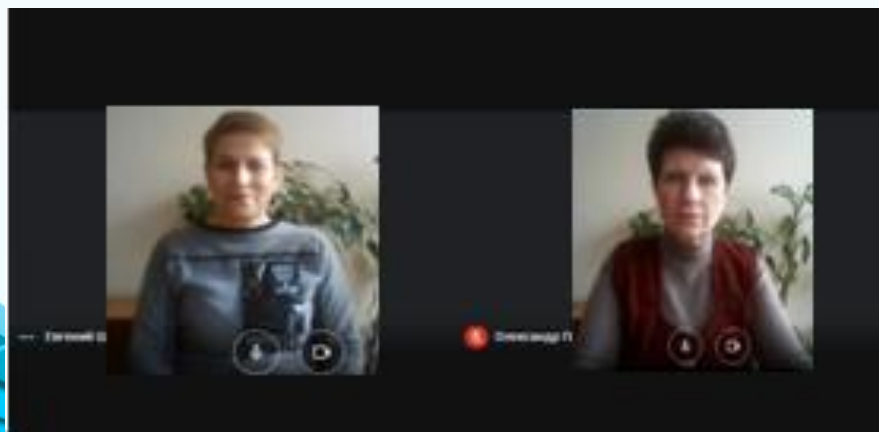
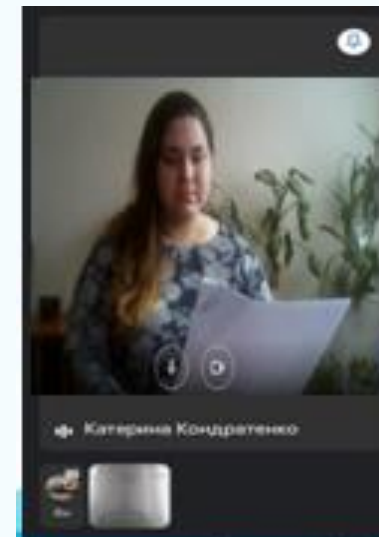
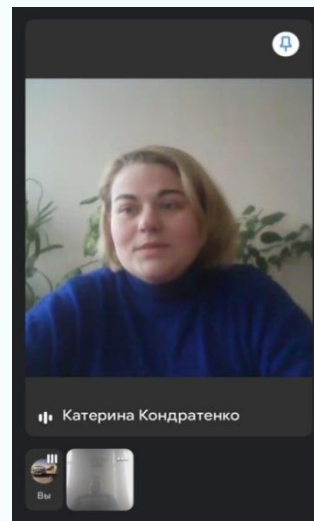
Молекулярна кухня

Підготувала викладач Катерина Кондратенко, Катерина К.В.

ДПНЗ «Радомирський професійний ліцей»

ТЕХНОЛОГІЯ "СУ ВІД"

Підготувала викладач Катерина Кондратенко Катерина Кондратенко



Участь у засіданнях методичної комісії та обласної методичної секції педпрацівників харчової промисловості та громадського харчування



Державний професійно-технічний навчальний заклад
«РАДОМИШЛЬСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ»

«Презентація інновацій, підготовлених педагогічними працівниками ліцею, з удосконалення КМЗ предметів і професій»

Підготувала викладач
Кондратенко
Катерина Валеріївна

РАДОМИШЛЬ – 2017

Проект «Організація робочих місць для обробки м'яса та приготування напівфабрикатів з м'яса»

Підготувала викладач Кондратенко К.В.



Переваги використання технологій дистанційного навчання:

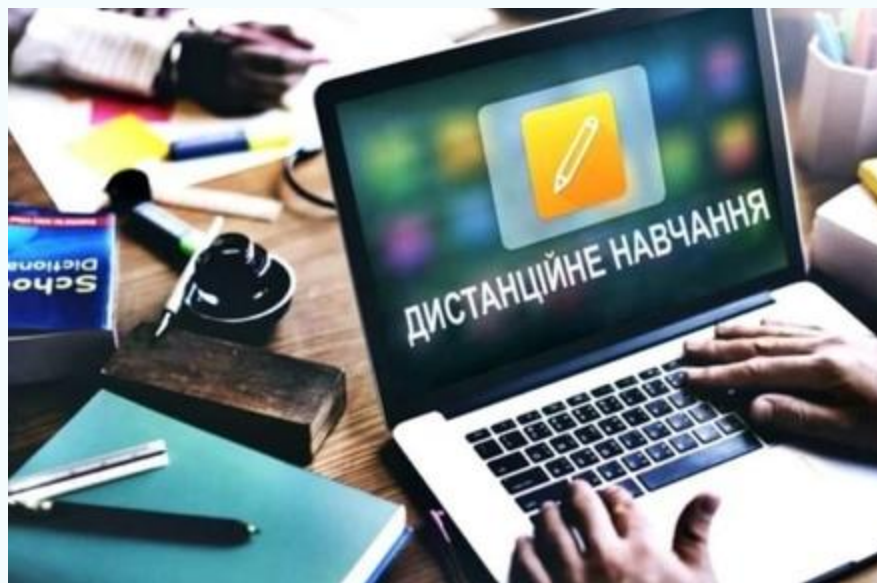
- освіта в будь-який час;
- навчання у власному темпі та будь-якому місці без відриву від основної діяльності;
- технології дистанційного навчання дають можливість відразу застосувати знання на практиці та закріпити їх;
- технології дистанційного навчання передбачає мобільність у зв'язку з викладачами;
- доступність навчальних матеріалів;
- виключається можливість суб'єктивного оцінювання.



Недоліки дистанційної формату навчання:

- наявність мотивації у слухача;
- дистанційний формат освіти не підходить для розвитку комунікативних навичок;
- недостатня кількість практичних занять;
- недостатня комп'ютерна грамотність.





Організація дистанційного навчання в сучасних закладах освіти змінює роль педагога, стимулює його до впровадження нових педагогічних прийомів у підготовці до уроку.