

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Управління освіти і науки Закарпатської облдержадміністрації
**Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
У Закарпатській області**

**ЗБІРНИК
ІНСТРУКЦІЙНИХ КАРТ**
для проведення виробничого навчання
з професії 5122 *кухар*

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Управління освіти і науки Закарпатської облдержадміністрації
**Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
У Закарпатській області**

**ЗБІРНИК
ІНСТРУКЦІЙНИХ КАРТ
для проведення виробничого навчання
з професії 5122 *кухар***

Кваліфікація: 3, 4 розряди

Ужгород 2012

Збірник інструкційних карт для проведення виробничого навчання з професії кухар. Ужгород, 2012. – Кількість сторінок 250

Збірник розроблений відповідно до навчальної програми виробничого навчання Державного стандарту професійно-технічної освіти з професії кухар, кваліфікація: 3, 4 розряди.

Збірник призначений для допомоги майстрам виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів у проведенні уроків виробничого навчання.

Склад творчої групи:

Митуля В. Й. – майстер виробничого навчання Мукачівського професійного ліцею сфери послуг

Мітюкова М.Й. – майстер виробничого навчання Мукачівського професійного ліцею сфери послуг

Мулеса М.М. – майстер виробничого навчання Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування

Бритвак В.Ю. – майстер виробничого навчання Берегівського професійного ліцею сфери послуг

Кут І.В. – майстер виробничого навчання Берегівського професійного ліцею сфери послуг

Береш М.М. – майстер виробничого навчання ДНЗ «Мукачівський професійний ліцей»

Бекер О.М. – майстер виробничого навчання ДНЗ «Мукачівський професійний ліцей»

Керівник:

Гецько О.Я. – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач спецдисциплін Берегівського професійного ліцею сфери послуг.

Схвалено

Навчально-методичною радою НМЦ ПТО у Закарпатській області
«23» листопада 2012 року, протокол № 4

ЗМІСТ

1. Вступ
- 2. Збірник інструкційних карт кухаря 3-го розряду**
3. Перелік тем виробничого навчання, з яких розроблені інструкційні карти
4. Інструкційні карти
- 5. Збірник інструкційних карт кухаря 4-го розряду**
6. Перелік тем виробничого навчання, з яких розроблені інструкційні карти
7. Інструкційні карти
8. Список рекомендованої літератури

ВСТУП

Збірник інструкційних карт для проведення виробничого навчання з професії кухар створений творчою групою майстрів виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів області з професії кухар для допомоги майстрам виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів у проведенні уроків виробничого навчання та для якісного відпрацювання учнями вправ і навчально-виробничих робіт.

Перелік та зміст інструкційних карт складено у повній відповідності до типових навчальних програм виробничого навчання відповідних розрядів (3 і 4 розряди), взятих із Державного стандарту професійно-технічної освіти.

Збірник розроблений з метою єдиного підходу до проведення уроків виробничого навчання та допомоги майстрам виробничого навчання професійно-технічних навчальних закладів у формуванні в учнів практичних умінь та навичок.

Інструкційні картки є документами письмового інструктажу і призначені для користування учнями на робочому місці при відпрацюванні практичних навичок на уроках виробничого навчання.

Застосування інструкційних карт на уроках виробничого навчання підвищить рівень теоретичних знань учнів, сприятиме засвоєнню прийомів виконання робіт, передбачених кваліфікаційною характеристикою кухаря 3 і 4 розрядів.

Інструкційні картки можуть бути використані як роздатковий матеріал на кожне робоче місце учня, так і при оформленні навчальних стендів.

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Управління освіти і науки Закарпатської облдержадміністрації
**Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
У Закарпатській області**

**ЗБІРНИК
ІНСТРУКЦІЙНИХ КАРТ
для проведення виробничого навчання
з професії 5122 *кухар***

Кваліфікація: 3 розряд

Ужгород 2012

Перелік тем уроків виробничого навчання, з яких розроблені інструкційні карти

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)

1. Інструкція з безпеки праці при роботі з електричними м'ясорубками
2. Інструкція з безпеки праці при роботі з електричними плитами
3. Інструкція з безпеки праці при роботі з електричними котлами
4. Інструкція з безпеки праці при роботі з електричними овочерізальними машинами

Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів

1. Провести нарізання картоплі простими формами

Тема 4 Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

1. Первинна обробка лускатої риби
2. Первинна обробка безлускатої риби (камбала)
3. Приготування рулету п/ф з котлетної маси з риби

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів

1. Приготувати п/ф «Зрази січені»
2. Приготувати п/ф «Котлети, биточки, шніцелі»
3. Приготувати п/ф «Тюфтельки»

Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

1. Приготувати кашу гречану розсипчасту
2. Приготувати биточки манні
3. Приготувати котлети манні
4. Приготувати запіканку рисову
5. Приготувати бабку з рису
6. Приготувати бабку квасолеву з сиром та морквою

Тема 7. Приготування супів

1. Приготувати суп картопляний
2. Приготувати суп селянський
3. Суп картопляний з квасолею
4. Суп картопляний з крупою
5. Суп картопляний з бобовими

Тема 8. Обробка яєць та яєчних продуктів.

1. Обробка яєць і яєчних продуктів.
2. Яйця рідкі
3. Яйця зварені круто
4. Яєчна кашка
5. Яєчня натуральна
6. Яєчня з томатами і твердим сиром.
7. Яєчня з цибулею.
8. Омлет натуральний.

Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів

1. Приготувати зрази картопляні

2. Приготувати котлети капустяні
3. Приготувати деруни
4. Приготувати картоплю смажену у фритюрі
5. Приготувати цвітну капусту смажену в тісті
6. Приготувати кабачки, баклажани, гарбузи смажені

Тема 10: Приготування прісного тіста та виробів з нього

1. Приготувати галушки в'язкі (п/ф).
2. Локшина домашня
3. Тісто для вареників
4. Приготувати тісто для пельменів (прісне).
5. Приготувати вареники з картоплею
6. Приготувати вареники з сиром.
7. Приготування вареників з вишневою начинкою
8. Приготувати пельмені з м'ясним фаршем.
9. Приготувати млинчики - п/ф (оболонка).
10. Приготувати млинчики з сирною начинкою
11. Приготувати млинчики з м'ясною начинкою

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)

Інструкція з безпеки праці при роботі з електричними плитами



Перед початком роботи

1. Перевіряють санітарний стан поверхні жарової плити, піддона і камери жарової шафи;
2. Надійність заземлення;
3. Справність пакетних перемикачів, рукоятки повинні займати положення «Викл.»;
4. Наплитна посуда заповнюється рідиною не більше ніж на 80% її об'єму.

Під час роботи

1. Виключити загальний пусковий пристрій;
2. Включити конфорки на повну потужність;
3. Після закипання рідини пакетні перемикачі встановлюють на слабкий або середній нагрів в залежності від вимог технологічного процесу;
4. Забороняється залишати незагружену конфорку в режимі сильного нагріву - приводить до її швидкого перегорання;
5. Кришку наплитної посуду знімати на себе - щоб не отримати опіків, рукава спецодягу опущені при смаженні до кісті

Після закінчення роботи

1. Виключати конфорки за допомогою пакетних перемикачів;
2. Ввідключити плиту від електромережі;
3. Після остигання плити її очистити від пригорілої їжі і протерти вологою тканиною;
4. Піддон помити та просушити;
5. Забороняється залишати включену плиту без догляду.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці та субпродуктів. Приготування напівфабрикатів

Інструкційна карта


Тема уроку в/н: Приготування котлетної маси та п/ф

Завдання: приготувати п/ф «Зрази січені»

Устаткування: електроплита, холодильна шафа

Інструмент: котел наплитний, ножі «кухарської трійки», лопатки, сковороди, каструлі, посуд для перемішування фаршу, пересувні стелажі, м'ясорубка, розробна дошка «МС», виробничі столи «МС»

Сировина: яловичина, телятина або свинина (котлетне м'ясо), тваринний жир, сіль, перець, сухарі, хліб, цибуля, яйця, петрушка зелень, гарнір, соус

Зміст завдання	Послідовність виконання	
<p>1. Організація робочого місця</p>	<p>Підготувати устаткування до роботи, інструмент, інвентар, сировину. На виробничому столі прямо перед собою кладемо дошку «МС» відступивши від краю стола 10см, з правого боку – ніж «МС», з лівого боку сировина, спеції, панірувальні сухарі.</p>	
<p>2. Підготовка котлетної маси</p>	<p>Для приготування котлетної маси: М'ясо зачищають від сухожилків, нарізують на шматочки (50-100 г) і пропускають через м'ясорубку. До подрібненого м'яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, знову пропускають через м'ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають. Маса стає більш однорідною, а вироби пухкими.</p>	

3. Приготування начинки до зраз

Для начинки шатковану пасеровану ріпчасту цибулю з'єднують з вареними січеними яйцями, зеленню петрушки, додають сіль, мелений перець і перемішують. Можна також фарширувати пасерованою цибулею без яєць або омлетом, який нарізують маленькими скибочками.



4. Приготування зраз січених

Котлетну масу з меншою кількістю хліба порціонують (1-2 шт. на порцію), надають форми кружальця завтовшки 1 см, на середину кладуть начинку, краї з'єднують, обкачують у червоній паніровці, формують у вигляді цеглинки з овальними краями, смажать, доводять до готовності в жаровій шафі.



		
5. Прибирання робочого місця	Промивати водою посуд, інвентар теплою водою з температурою 45-50°C з додаванням миючих засобів. Дотримуватись хлорного режиму під час приготування страви. Провести дезінфекцію посуду, інвентарю та устаткування.	

Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього

Інструкційна карта





Тема заняття: Приготування прісного тіста та виробів з нього: вареники, пельмені, галушки

Завдання: приготування вареників з вишневою начинкою

Устаткування: електрична плита, вага

Сировина: борошно, яйця, вершкове масло, сіль, вишні, мед, сметана

Інвентар: Сито, ніж, каструлі, кухарська лопатка, сковорідка, шумівка, дерев'яні дошка, качалка

Зміст завдання	Послідовність виконання	
1. Організація робочого місця	1.Вимити руки і ополоснути їх 0,2 розчином хлорного вапна. 2.Отримати необхідний посуд та інвентар: сито, ніж, каструлі, кухарська лопатка, сковорідка, шумівка, дерев'яна дошка, качалка. 3.Отримати сировину: борошно, яйця, цукор, мед, сметана.	
2. Підготовка сировини	1. Просіяти борошно. 2. Яйця дезінфікувати 0,2 розчином. 3. Вишні перебирають. 4. Миють. 5. Видаляють плодоніжки та кісточки.	
3. Заміс тіста	1. Просіяти борошно. 2. Замісити 1-1,5 борошна для підсипання стола при формуванні. 3. Додати суміш води бо молока з яйцями, сіль,(можна додати цукор). 4.Накрити марлею і залишити на 40 хв. для набухання клейковини. Тісто набуде більшої еластичності, легше розкачуватиметься.	 

		
4. Підготовка фаршу	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вишні пересипають цукром. 2. Прогрівають до т-ри 30-40С 	
5. Формування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Тісто сформувати валиком, нарізати на шматочки 2. Розкочати на 1,5мм. 	
	<ol style="list-style-type: none"> 3. На тісто покласти кульки фаршу. 4. Сформувати у вигляді півмісяця. 	
6. Варіння вареників	<ol style="list-style-type: none"> 1. Варити у підсоленій воді 5-7 хв. при слабкому кипінні. 2. Вареники шумівкою. 3. Перемішати з розтопленим вершковим маслом. 	
7. Правила подавання	<ol style="list-style-type: none"> 1. У підігрітій баранчик покласти 7-8 шт. на порцію, посипають цукром, сиропом або медом, подати із сметаною. 	

8. Прибирання робочого місця	<ol style="list-style-type: none">1. Посуд звільнити від залишків.2. Промити у воді при t 45-48С з додаванням миючих засобів(знежирення).3. Сполоснути гарячою водою(50С).4. Посуд та інвентар просушити на гратчатих металевих стелажах.5. Вимити стіл та інвентар гарячою водою.	
---	--	--

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України
Управління освіти і науки Закарпатської облдержадміністрації
**Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти
У Закарпатській області**

**ЗБІРНИК
ІНСТРУКЦІЙНИХ КАРТ
для проведення виробничого навчання
з професії 5122 *кухар***

Кваліфікація: 4 розряд

Ужгород 2012

Перелік тем уроків виробничого навчання, з яких розроблені інструкційні карти

Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів

1. Підготовка щуки до фарширування в цілому вигляді.
2. Первинна обробка риби з хрящовим скелетом (осетрові види риб).
3. Підготовка риби для фарширування кругляками.
4. Розбирання лускатої риби на чисте філе.

Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці

1. Приготувати п/ф м'ясо шпиговане
2. Приготувати п/ф «м'ясо в кисло-солодкому соусі»
3. Приготувати п/ф «Крученики волинські»
4. Приготувати п/ф «Рагу»
5. Приготувати п/ф «Гуляш»
6. Приготувати п/ф «Заправка птиці «в кишеньку»»
7. Приготувати п/ф «Заправка птиці «в одну нитку»
8. Приготувати п/ф «Заправка птиці «в дві нитки»»
9. Приготувати п/ф «заправка птиці без проколювання»
10. Приготувати п/ф «Ромштекс натуральний січений»
11. Приготувати п/ф «Шніцель натуральний січений»
12. Приготувати п/ф «Биточки по селянські»

Тема 3. Приготування супів

1. Приготувати борщ
2. Приготувати окрошку
3. Приготувати розсольник
4. Приготувати щі з квашеної капусти
5. Приготувати суп картопляний з фрикадельками
6. Приготувати уху
7. Приготувати грибний суп-пюре

Тема 4. Приготування соусів

Тема 5. Нарізання овочів складними формами. Елементи оформлення страв

1. Вирізати моркву у вигляді шишок
2. Вирізати листок з огірка
3. Вирізати лілію з моркви
4. Вирізати хризантему з пекінської капусти

Тема 6. Приготування страв і гарнірів з овочів та грибів

1. Приготувати рагу овочева
2. Крокети з свіжої капусти
3. Гомбовці картопляні з повидлом
4. Кабачки фаршировані м'ясом і рисом
5. Крокети картопляні

Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру

1. Приготувати омлет фарширований
2. Приготувати омлет змішаний
3. Приготувати сирники
4. Приготувати вареники лінівi
5. Приготувати запіканку з сиру

Тема 9. Приготування страв з риби та морських продуктів

1. Приготувати рибу відварну з гарніром
2. Приготувати рибу смажену в тісті кляр
3. Приготувати рибу тушковану в томаті з овочами

Тема 10. Приготування страв з м'яса, сільськогосподарської птиці та субпродуктів

1. Приготувати м'ясо відварне з гарніром
2. Приготувати кролика відварного з гарніром
3. Приготувати птицю відварну з гарніром
4. Приготувати м'ясо смажене великим шматком
5. Приготувати кролик смажений з гарніром
6. Приготувати ескалоп з гарніром
7. Приготувати кролик тушкований
8. Приготувати голубці з м'ясом
9. Приготувати биточки по селянські
10. приготувати крученики волинські

Тема 11. Приготування холодних страв і закусок

1. Приготувати салат літній
2. Приготувати салат м'ясний
3. Приготувати салат з крабовими паличками
4. Томати фаршировані яйцем і цибулею
5. Перець фарширований сиром, маслом і часником
6. Приготувати яйця фаршировані оселедцем і цибулею

Тема 12. Приготування солодких страв і напоїв

1. Приготувати яблука або груші в сиропі
2. Приготувати суфле горіхове
3. Приготувати ванільно-шоколадний пудінг
4. Приготувати крем шоколадний

Тема 13. Приготування тіста та виробів з нього

1. Приготувати розтягаї
2. Приготувати здобу ужгородську
3. Приготувати яблука в листковому тісті

Тема 1. Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних н\ф

Інструкційна карта

Тема завдання: Підготовка риби для фарширування у цілому вигляді, порційними шматками, кругляками, філе



Завдання: підготовка щуки для фарширування у цілому вигляді

Устаткування: холодильна шафа, електрорибочистка, електром'ясорубка, збивальна машина, фритюрниця

Інструменти, інвентар: столи, стелажі, ванни, дошки «РС»,ножі кухарської трійки, ваги, кухарська голка, порційні сковорідки, скребки

Сировина: риба охолоджена (щука)

Зміст завдання	Послідовність виконання	
1. Організація робочого місця	<ol style="list-style-type: none">1. Вимити стіл гарячою водою, перед початком роботи вимити руки милом і прохлорувати 0,2% розчином хлорного вапна; підібрати необхідний посуд;2. Викласти сировину в підготовлений посуд;3. Розробні дошки поставити перед собою на відстані 5-6см. від краю; сировину розміщують ліворуч;праворуч розміщують ніж лезом до дошки; по середині виставляють ваги; інструменти, інвентар покласти на полиці або у шухляди.4. П\ф готують на окремих робочих місцях.	
2. Підготовка сировини	<ol style="list-style-type: none">1. Для фарширування щуки рекомендується охолоджену рибу або живу.2. На окремому столі розпочинають первинну обробку, середнім ножом, потім обережно рибу чисткою обчищають луску, щоб не пошкодити шкіру.3. Навколо голови, ножом підрізають шкіру та відгинають і обережно знімають її з тушки панчохою, плавникові кістки підрізують, у середині тушки в кінці хребтову кістку надламують біля хвоста так щоб шкіра залишилася з хвостом, шкіру промивають.4. Малим ножом з голови виймають зябра й очі, промивають	

<p>3. Приготування начинки</p>	<p>М'якоть риби нарізують на шматочки додають пшеничний хліб без скоринки, замочують у молоко або воду і пропускають через м'ясорубку, до маси додають пасеровану цибулю, часник, сіль, перець, маргарин, і все ще раз пропускають через м'ясорубку, вводять сирі яйця ретельно перемішують і вибивають.</p>	
<p>4. Приготування н\ф</p>	<p>1. На окремому столі, і сухій маркірований дошці з м'якоті виділяють кістки готують начинку. 2. Підготовленого щуку наповняють начинкою через отвір так щоб риба не втратила своєї форми, отвір зашивають голкою, біля хвоста риби роблять кілька проколів, щоб видалити повітря, до тушки прикладуть голову. 3. Рибу загортають у марлю або пергамент, перев'язують шпагатом.</p>	
<p>5. Вимоги до якості</p>	<p>П\ф цілої тушки шкіра повинна бути цілою чистою, без залишків луски натурального кольору, кісткові частини плавників з м'яса риби вирізані. Нутрощі видалені, консистенція тушок риби щільна, без сторонніх запахів, не допускається потемніння м'якоті біля кісток. Рибні н\ф зберігають при t 0-4*С, цілу розібрану рибу 24год, н\ф тушок риби зберігати не рекомендуються – підлягають відразу тепловій обробці.</p>	
<p>6. Санітарні вимоги</p>	<p>Дотримуватися санітарного режиму при організації робочого місця. Дотримуватися особистої гігієни. Дотримуватися техніки безпеки та правил експлуатації устаткування.</p>	
<p>7. Прибирання робочого місця</p>	<p>Посуд звільнити від залишків;мити у воді при t +45-48*С з додаванням миючих засобів(знежирення); сполоснути посуд при t+70*С(посуд складають у спеціальну сітки та опускають у ванну); просушують посуд у сушильній шафі; Обладнання та інвентар дезінфікувати 0,5%-им розчином хлорного вапна, потім промивають гарячою водою; виробничі столи зачистити, знежирити провести дезінфекцію.</p>	

Тема 2. Приготування напівфабрикатів з м'яса та сільськогосподарської птиці

Інструкційна карта

Тема завдання: Приготування дрібношматкових напівфабрикатів для тушкування

Завдання: приготувати напівфабрикат «рагу»

Обладнання, посуд, інвентар: дошка та ніж МС, миска

Сировина: яловичина (шийна або грудна частина)

Зміст завдання	Послідовність виконання
1. Організація робочого місця	Підготувати інвентар, посуд, сировину 
2. Приготування напівфабрикату	М'ясо розрубують на шматочки разом з кісточкою масою 20-30г. 
3. Вимоги до якості	Шматки м'яса нарізані однаково разом з кісточкою. Колір м'яса темно-червоний. Запах властивий доброякісній яловичині, без сторонніх запахів. Консистенція пружна, щільна.

Тема 7. Приготування страв з яєць та сиру

Інструкційна карта





Тема завдання: Приготування страв з яєць та сиру


Завдання: приготувати сирники звичайні

Устаткування: холодильна шафа, протирочна машина, електрична сковорода, жарова шафа

Інструмент: виробничі столи, лотки, сита, миски, ножі, розробні дошки, лопатки, вінчик

Сировина: сир, яйця, борошно пшеничне, цукор, олія

Зміст завдання	Послідовність виконання	
1. Організація робочого місця		
2. Приготування маси для сирників	Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін і добре перемішують.	
	З готової маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек на кругляші.	
3. Формування сирників	Обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см.	

<p>5. Смаження сирників</p>	<p>Смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності в жаровій шафі (5-7 хв.).</p>	
<p>6. Правила відпуску</p>	<p>Подають сирники по 2-3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною.</p>	
<p>7. Прибирання робочого місця</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Посуд звільнити від залишків. 2. Промити у воді при т-рі 45-48С з додаванням мийних засобів (знежирення). 3. Сполоснути гарячою водою (50С). 4. Посуд та інвентар просушити на ґратчастих металевих стелажах. 5. Вимити стіл та інструмент гарячою водою. 	