


Державний навчальний заклад
«Чортківське вище професійне училище»
Відкрите засідання методичної комісії кухарських
професій
ДОПОВІДЬ НА ТЕМУ:

«Методика проведення
бінарного уроку»
Бінарний урок «Українська кухня
в сучасному стилі»

Підготували:
викладач – Садовська Н.І.
майстер виробничого навчання - Василюк М.М.




1.1. Бінарний урок

Бінарний урок – це заняття, яке побудоване на тісних міжпредметних зв'язках, яке проводиться спільно двома педагогами відповідних дисциплін, або майстром в\н. В сучасному тлумаченні бінарний урок повинен бути побудований на активному використанні комп'ютерної техніки на заняттях із спецпредметів і виробничого навчання.

Бінарні уроки – одна з форм реалізації міжпредметних зв'язків та інтеграції знань з кількох предметів. Це нетрадиційний вид уроку. Бінарний урок по своїй природі є однією із форм проекту, а саме, міжпредметний, внутрішній, короткостроковий чи середньої тривалості проект. Бінарні уроки дозволяють інтегрувати знання з різних областей для рішення однієї проблеми, дають можливість застосувати отримані знання на практиці.


Знання учнів формується у комплексі, тоді, як окреме вивчення предмету не дає цілісного уявлення, а лише у вигляді окремих фрагментів. Форма проведення нестандартна. Використання різних видів діяльності на уроці дає можливість учням підтримувати увагу на високому рівні, ведуть до осмислення, до розвитку логіки, мислення, комунікаційних здібностей.



Бінарні уроки дають можливість самореалізуватися у творчому процесі педагога.

Бінарні уроки сприяють активізації пізнавальної діяльності учнів активному, емоційному сприйняттю ними нових знань, розвитку в них творчого та самостійного мислення.

Проведення бінарних уроків потребує серйозної підготовки, поєднаної з подоланням таких труднощів:

1. не завжди теми в програмах навчальних предметів, які можна об'єднати, сформулювати в одне, тому, виявивши спільні, теми доводиться переформулювати.
 2. часто уроки, які можна інтегрувати, відповідно до вимог програми мають проходити з великим проміжком часу, що потребує вносити корективи до навчального плану.
- 

1.2. План підготовки до бінарного уроку

1. Педагоги-однодумці визначають тему, цілі, задачі уроку, спільні для обох предметів та специфічні для кожного. Проведення уроку доцільне лише за умови наявності спільної мети.
2. Залежно від теми, мети та завдань уроку визначається його тип.
3. У відповідності до теми, задач, типу уроку, з урахуванням вікових та індивідуальних особливостей учнів, добирається фактичний і дидактичний матеріал.
4. Обирається найбільш ефективно поєднання методів і прийомів – відповідно до поставленої мети, змісту навчального матеріалу, дидактичних задач навчальних предметів, що інтегруються.
5. Обмірковується структура уроку. Акцент робиться на самостійній пізнавальній діяльності учнів (а не заучуванні готових висновків), створенні проблемних ситуацій з урахуванням логіки навчальних дисциплін.
6. Визначається ступінь участі кожного з педагогів: або обидва працюють на рівних (відбувається діалог), або хтось із них «включається» в урок епізодично.

1.3. Проведення бінарного уроку


Звичайно бінарні уроки проводяться на етапі творчого застосування матеріалу, і на таких уроках зважуються цікаві, практично значимі і доступні учнем проблеми на основі міжособистісної взаємодії. Результати роботи мають практичну цінність.

Бінарні уроки вимагають великої підготовки, як викладачів, майстрів так і учнів, тому їх неможливо проводити часто. Але такий урок, проведений не заради зовнішнього ефекту, а для систематизації знань, формування переконань у зв'язності предметів і цілісності світу, є важливим етапом у формуванні світогляду учнів, розвитку їх мислення.

Ціль бінарного уроку - створити умови мотивованого практичного застосування знань, навичок і умінь, дати можливість побачити результати своєї праці й одержати від них радість і задоволення.

Бінарний урок можна провести в такій послідовності:

1. Педагоги оголошують тему заняття. Якщо в розкладі теоретичний урок, викладач веде урок, а майстер в\н підключається в процесі проведення уроку, або навпаки.
2. Можлива перевірка домашнього завдання по кожному з занять у вигляді фронтального опитування, коли учитель і майстер в\н по черзі задає питання. Можливий варіант окремого опитування, наприклад, по одному предмету програмований контроль, а по іншому – індивідуальні картки. Варіанти опитування вчителі можуть запланувати по-різному.
3. Вчитель подає новий матеріал, розказує. Майстер в\н показує, як практично можна виконати це завдання.
4. Після подачі нового матеріалу, доцільно провести практичне закріплення отриманих знань.
5. Підводяться підсумки заняття.



Конструкція уроку дозволяє включати учнів у різні види парної, групової й індивідуальної роботи, що займають велику частину його часу. Можна прибігати до індивідуалізованої та індивідуалізовано-групової форми навчання.

Цей урок володіє великим виховним потенціалом, що реалізується не тільки за рахунок ефективного використання ідейного змісту навчального матеріалу, але і за рахунок організації раціонального спілкування і колективної роботи, у процесі яких створюються умови для прояву учнями турботи один за одного, надання допомоги і підтримки. Взаємний контроль, здійснюваний при цьому, сприяє розвитку самоконтролю.

Одна із суттєвих вимог до учнів є вміння кваліфіковано застосовувати теоретичні знання на практиці.


Педагогами розроблено один з варіантів бінарного уроку з спец предмета і виробничого навчання на 2 курсі навчання з професії «Кухар» 5 розряду.

Фрагменти цього уроку пропонується.




Висновки та результати

1. Результати педагогічної роботи довели, що використання інноваційних виробничих і педагогічних технологій дозволяє, не порушуючи навчальний стандарт, хоча він не є досконалим, надавати якісні знання за вимогами часу.
2. Проведений урок показав наскільки застарілими є рекомендовані підручники з всіх спеціальних предметів і викладання на сучасному рівні йде за рахунок ентузіазму педагогічних працівників.
3. Проведена практична робота довела, що педагоги, які проводили бінарний урок мають мати високий творчий потенціал і відповідні професійні компетенції.
4. Зацікавленість учнів в нестандартному підході до навчання іноді входить в протиріччя з існуючими вимогами навчального процесу.
5. Підвищити рівень викладання професійних предметів з використанням ІКТ в лабораторіях.



ДНЗ «Чортківське ВПУ»
Методична розробка бінарного
уроку
на тему: «Українська кухня в
сучасному стилі»

- Підготували:
 - викладач предметів професійно-теоретичної
 - підготовки – Садовська Н.І.
 - майстер виробничого навчання - Василюк М.М.
 - Розглянуто на засіданні методичної комісії кухарських професій
Протокол 35 від 15.01.2018 р.
- 



ПЛАН-КОНСПЕКТ бінарного уроку

Предмети: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» і «Виробниче навчання».

Курс навчання: 2 курс.

Тема розділу: Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв.

Тема уроку: Українська кухня в сучасному стилі.


Мета уроку:

Навчальна:

- систематизувати, узагальнити та оцінити знання з теми; дати нову інформацію про страви української кухні в сучасному подаванні.

Розвиваюча:

- формувати і розвивати в учнів позитивні мотиви навчально – пізнавальної діяльності, творчої ініціативи й активності.



Виховна :

- виховання в учнів життєво необхідних якостей, старанності, відповідальності, охайності, самостійності, працездатності, уважності, а також сприяти вихованню та інтересу до обраної професії.

Методична :

- обмін досвідом та підвищення ефективності проведення уроку шляхом впровадження інноваційних та нестандартних педагогічних і виробничих технологій.

Тип уроку: урок узагальнення знань.

Вид уроку: бінарний урок з використанням інтерактивних і комп'ютерних технологій з елементами презентації страв.

Форми проведення: словесні, бінарний урок, наочні, практичні.

Методи організації навчальної діяльності: фронтальні, індивідуальні, групові.




Комплексне методичне забезпечення:

Технічні засоби навчання: ПК, мультимедійні засоби.

Дидактичні засоби: опорні конспекти, інструкційні карти, роздатковий матеріал

Наочність: мультимедійна презентація для супроводу уроку.

Міжпредметні зв'язки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування в ПГХ», «Устаткування ПГХ», «Охорона праці», «Санітарія та гігієна», «Калькуляція і облік», виробниче навчання.





ХІД УРОКУ

1. Організаційний момент (2 хв).


Викладач: Перевірка присутності учнів на уроці і їх готовність до уроку.

Майстер в/н: перевірка готовності учнів до уроку.

2. Актуалізація опорних знань (2 хв).

Мотивація і стимуляція пізнавальної діяльності учнів.

Сьогоднішній урок незвичайний, це - бінарний урок, який ми проведемо разом з майстром в/н. На основі вивченого матеріалу ви дізнаєтеся про особливості приготування страв української кухні в сучасному стилі, застосуєте їх на практиці.





3. Повідомлення теми, мети плану уроку та практичні завдання. (18хв)

Тема: «Українська кухня в сучасному стилі»

Мета уроку: систематизувати, узагальнити та оцінити знання з теми, розвивати творчу ініціативу і активність учнів, формувати життєво необхідні якості: старанність, охайність, працездатність, уважність, а також проявити повагу та любов до обраної професії.


Завдання уроку: вивчити особливості сучасної української кухні, приготувати, декорувати та подати страви.





Тема уроку:

Українська кухня в сучасному стилі



Мета уроку:

**Систематизувати, узагальнити
удосконалити набуті знання з
технології приготування страв
української кухні в сучасному
подаванні;
популяризувати українську
кухню.**

Розвинути творчість і

Їжа - не менш складна наука, ніж фізика або хімія. - Гордон

- Народна кухня — це ^{Рамзії} така ж культурна спадщина українського народу, як мова, література чи мистецтво. Тому цим здобутком треба пишатися і не забувати. Рецепти страв, які використовували українці тисячі років тому, дійшли до сучасників майже у незміненому вигляді.



Деякі страви української кухні, наприклад борщ і вареники, ввійшли в меню міжнародної кухні.

Куховарити для українця – це певне таїнство

Відео Купіть орнаментальність (ТСН)





Україна має надзвичайно багату кулінарну спадщину. Українські традиції харчування є дуже різноманітні та цікаві. Особливо це простежується у регіонах з традиційною культурою, яка

- Як зазначають фахівці, українці вміють і люблять готувати, у різному регіоні держави є свої традиційні страви, але досі в Україні повинна бути стратегія для популяризації українських страв.



Домашнє завдання:

Підготовка доповідей та повідомлень про українську кухню

- Українські страви: спогади про майбутнє
- Сучасні ресторани української кухні
- Відео ресторану «Барвінок»



Смачний стиль життя

- Кулінарія як стиль життя диктує нові модні тренди. Огляд українських ресторанів засвідчує, що вони намагаються привернути гостя передусім химерністю та зловживанням іншомовних



Приклади

- Внутрішній дворик ресторану перетворився на патіо. До слова «ланч», яким називають обіднє меню, ми вже звикли. Деякі заклади відкриті «френдлі» для гостей із тваринами.
- Так, слово «сет» упевнено витіснило немодне асорті, яєчня-бовтанка стала скремблом, макарони — пастою, соус сальсою (італійський соус), мамалиги полентою, грінки подають зі слайдами бекону.



- У дорогих ресторанах часто використовують сучасні методи молекулярної кухні, тобто хімічні та фізичні реакції під час приготування, приготування страви у вакуумних пакунках, сферифікація — у формі маленьких кульок, що називаються кав'яром.



Ознайомлення з меню

ресторанів

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Наша гастрономічна філософія – натхнення локальними продуктами, аутентичними рецептами та сучасними технологіями

700 г / **898 ₴** з алкоголем / **1198 ₴**

Ідеальні дуети страв з українськими напоями рекомендовані нашим сомельє

КАРАСІ В СМЕТАНІ

Мус з карасів та вустричний крем зі смаженим кропом та щучим кав'яром на хрусткій риб'ячій шкірці.

УКРАЇНСЬКІ УСТРИЦІ

Три мушлі зі снігом із вершкового хрому, щавлевим льодом та калиновим соусом

ІГРИСТЕ ВІНО ШАБО БРЮТ

ЧОРНОМОРСЬКІ РАЧКИ

Рублена чорноморська креветка з гречаним чилісом та кав'яром осетра

НАЛИВКА

КОРЕНЕПЛОДИ З ПАСТИЛЕОУ

Буряк із смородиною, морква з обліпихою, пастернак з яблуком та безе з козячого сиру

СРУСАЛИМСЬКИЙ АРТИШОК

Земляна груша, фарширована в яєнних та свіжких томатах з підкоченою сметаною

ТЕПЛИЙ СИР З ГОРОБИНОЮ ТА ЯБЛУКОМ

Смажений бесарабський сир халумі зі снігом з чорноплідної горобини та яблуком з ароматом кардамону

ПАШТЕТ З ГОРОХУ

Гороховий паштет з ферментованою капустию на хлібці з насінням льону, рижикою та ріпсом

ШАРДОНЕ КОЛОНІСТ

ЧОРНОМОРСЬКІ МІДІЇ

з амарантом, желе з яблучного квасу, селеровим пюре та біском з рачків та мідій

КРОПИВНЕ ПИВО

СОРБЕТ

ягідний

КАВ'ЯР БАР CAVIAR BAR

КАВ'ЯР СЕТ

кав'яр: оселедця 30 г, щуки 30 г та осетра 15 г

подається з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками

РЕКОМЕНДУЄМО З КЕЛИХОМ ІГРИСТОГО ВІНА ШАБО БРЮТ АБО ЧАРКОЮ ГОРЛІКИ СТАРИЦЬКИЙ&ЛЕВИЦЬКИЙ РЕЗЕРВ

CAVIAR SET

herring caviar 30 g, pike caviar 30 g, sturgeon caviar 15 g

served with potato pancakes, onion sponge bread and pampushky

RECOMMENDED WITH THE GLASS OF SPARKLING WINE SHABO BRUT OR THE SHOT OF VODKA STARYTSKYI&LEVYTSKYI RESERVE

120 г / **698 ₴**

ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА (ложка)
на дикій мушлі з грінкою

BLACK STURGEON CAVIAR (A SPOON)
on a shell with rye bread toast
5 г/g - 389 ₴

ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА НА ЛЬОДУ
з фермерським маслом та солоним бісквітом

STURGEON BLACK CAVIAR ON ICE
with farm butter and salted sponge cake
30 г/g - 988 ₴



Меню

Українське застілля

Вага (г) Ціна

Вуджена для родини (шинка печена, ковбаса дом, рулет курячий, бочок пряний),	80/60/80/60	85,00
Сало солоне з часником	100	25,00
Хрін червоний	100	14,00
Сирна тарілка (сир твердий, бринза, моцарелла, горіхи, конфітор)	80/80/70	78,00
Маринади овочеві (помідори, огірки, крижалька)	300/100/150, 38,00	
Скумбрія пряного посолу	120	45,00



Меню

Традиційні галицькі страви

	Вага (г)	Ціна
Панський тертюх	550	52,00
Мішаніна (картопля смажена з грибами та бочком)	370	35,00
Ковбаска-гриль з рірицюю	за 100/30	28,00
Кров'янка з шкварками	200	30,00
Вареники (картопля-сир, картопля-гриби, лавр)	250/70	24,00
Тертюхи з сметаною	250/70	25,00
Пельмені по-домашньому	230	28,00
Хачапури по-галицьки (бринза-зелень, савані-сир голландський)	270	40,00

Страви з м'яса


Страва від "шефа" (телятина, гарнір, грибний соус)	80/200/70	67,00
"Мрія козака" (телятина з томатами, золотиста картопельця з грибами)	130/200	62,00
Пательня "Козацька" (картопля смажена, ковбаска, гриби, квашинка)	180/90/40/30	48,00
"Під охолоджену горілочку" (тертюхи, стейк з ошійка, гриба полива)	200/100/100	61,00
"Криївка" (картопля печена в мундирі, смажена теляча печінка, опрок квашений)	180/100/50	45,00
Телятина з яблуками та ягідним соусом	100/80	56,00
Стейк з телятини	за 100	42,00
Смаженина з гострою поливою	250	58,00
Стейк зі свинини	100/50	40,00
Шніцель з свинини	160	41,00
Печеня в горщику	400	46,00
Філе куряче в помідорово-базиліковому соусі	360	58,00

- Спеціалісти застерігають щодо зловживання означенням «справжній».
- Назви страв улесливі стосовно гостя, вказують на його неперевершений смак, обізнаність у кулінарній справі та вміння зробити витончений вибір.





Питання для обговорення:

- Які назви страв Ви бачите вперше в меню?
 - Як Ви думаєте, чи доречно, що в меню є англomовні назви страв?
 - Яке незвичайне поєднання інгредієнтів в стравах Вас зацікавило?
- 

Українська кухня може увійти в історію «високої кухні»

- Звичайно, українська кухня сьогодні також розвивається, але часто ресторатори намагаються її збагачувати радше екзотичними стравами, замість того щоб відкривати заново регіональне кулінарне розмаїття й давні рецепти
- Перелік народних рецептів відображає справжнє багатство повсякденного життя давніх українців



Кухня — візитна картка України

Не забуваймо, що національна кухня є ознакою нашої гостинності й певною мірою обличчям країни. Без неї не обходиться жодна програма культурної дипломатії та промоції України. Сучасні фестивалі часто супроводжуються дегустацією регіональних страв і напоїв. Путівники розповідають іноземним гостям не лише про те, що побачити в місті, а й про те, що варто скуштувати.






**Українська Fashion Food - сучасний
напрямок української кухні, покликаний
модернізувати вітчизняну кулінарну
традицію і надати новий імпульс її розвитку**


Концепція проекту :

Показати новий рівень традиційної української кухні і довести, що має право на життя таке поняття, як висока українська кухня, природно, з додаванням елементів інших кухонь.

- Сенс полягає в тому, щоб змусити традиційну страву заграти новими смаковими фарбами.
- 



Основні принципи української **Fashion Food :**

- **По-перше.** Страва має бути легкозасвоюваною, нежирною, приготовленою в світі сучасних тенденцій безпеки харчування.
По-друге, зовнішній вигляд і подача страв повинні бути виконані в сучасному стилі з неповторним почерком автора.
 - **По-третє,** у назві страви повинна міститися назва прототипу з традиційної української кухні
- 

Що потрібно споживачу

1. Нові смакові відчуття
2. Нове візуальне сприймання
3. Безпека і екологічність їжі
4. Знайома назва або компонент



Що потрібно знати

професіоналу

1. Хімічний склад і харчову цінність продуктів
2. Прийоми і способи обробки продуктів з аналізом їх переваг і недоліків
3. Класичну кухню, в тому числі і автентичну
4. Кухні інших народів з особливостями їх смаків і компонентів
5. Інноваційні виробничі технології
6. Інноваційні види устаткування
7. Принципи поєднання смаків
8. Принципи анімації страв
(знання композиції, кольору, правил подавання)



Що потрібно вміти професіоналу

1. Аналізувати переваги і недоліки страв
2. Додавати нові інгредієнти - можливо, екзотичні, щоб посилити і урізноманітнити смак традиційної страви і не зіпсувати її
3. Застосовувати сучасні технології для формування смаку і текстури страви
4. Володіти прийомами сучасного подавання страв
5. Використовувати сучасні кухонні гаджети, девайси і інноваційне устаткування
6. Використовувати безпечні прийоми обробки продуктів



Що очікувати від страви

1. Звичних смаків і незвичних присмаків
2. Креативного вигляду страви і способів подавання
3. Не повного розуміння як це зроблено
4. Більш низької калорійності і безпечності
5. Максимального збереження поживних речовин
6. Більш високої вартості страви



Перший крок практичної

роботи
Здійснення вибору інноваційних виробничих технологій необхідних для осучаснення української кухні на основі вивчення досвіду відомих шеф-кухарів і провідних ЗРГ



Перегляд відеосфільму «Ресторан Канапа. Київ»

Натхнення і біда кухарів,
які працюють із сучасною
українською кухнею.
Скільки б ви не працювали
над автентичними
рецептами та
новаторськими ідеями, все
одно в першу чергу гості в
українському ресторані
будуть замовляти
вареники та борщ.



- Відмовитися від цих страв неможливо, але можна працювати над їхнім переосмисленням. Наприклад, у ресторані «Канапа» борщ подається не в тарілці, а в качанні капусти. Готується – зі свинячими вушками, чорносливом та в'яленою грушею.



Сучасні способи подавання вареників

- Вареники дають немалий простір для експериментів. У меню «Канапи» їх понад 10 видів: чорні вареники з судаком, копченим салом та кав'яром оселедця, вареники з зайцем та ліщиною, приготовлені на пару, вареники з маком, яблуками та медом



Подавання вареників

у ресторанах

- В ресторані «Остання Барикада» подаються вареники з картоплею та фуа-гра, а парові вареники з халвою є одним із

найпопулярніших десертів



- Ресторатори та кухарі намагаються досягнути ідеї та працюють над стравами, що ведуть саме до емоцій та пам'яті.
- З одного боку, поширеним стає напрям приготування максимально простої їжі, що «створює відчуття спокою та безпеки – як у дитинстві».
- З іншого – деякі шефи застосовують найбільш інноваційні технології, щоби досягти подібного ефекту, не копіюючи страви, а переосмислюючи їх.



Відомі ресторатори



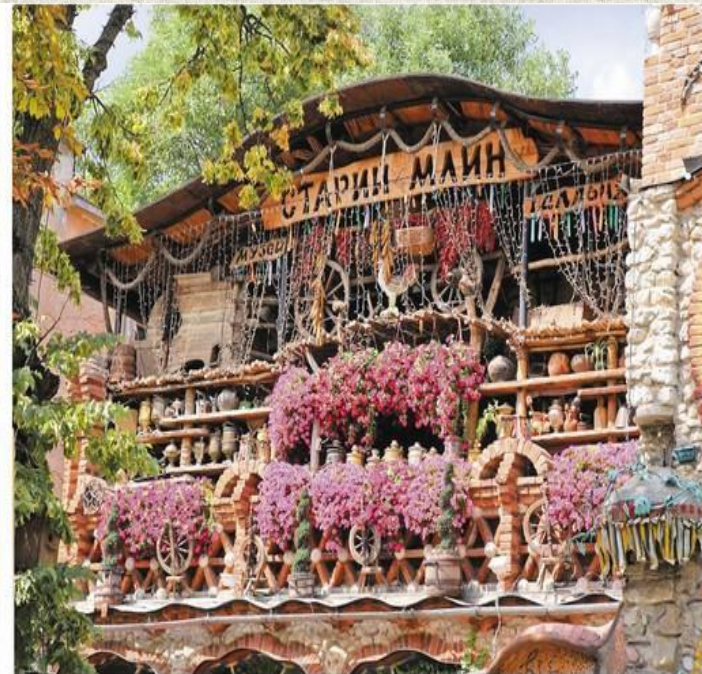
- Дмитро Борисов - кухар, власник та бренд-шеф однойменної мережі ресторанів. Сім'я ресторанів об'єднує 12 різних за концепцією та настроєм закладів в Києві, а також різноманітні партнерські проекти в Україні та далеко за її межами.
- Мрія та мета – розвиток гастрономічної культури України.

Компанія сім'ї Гросуляк



САМОГОННА
Ресторація

заклади м. Тернополя: музейна ресторація "Старі млин", пивоварня "Ковчег", пастерія «Фламініго», піцерія "Фламініго", суші-бар "Каламбур", заклади у Буковелі. Представлені страви традиційної української кухні, вишуканої італійської класичної європейської та східної кухні



Кулінарна академія Асоціації шеф-кухарів України

В асоціації є власна Кулінарна академія з особливою методикою викладання.



- Збираються спеціалісти, проводять консультації, обговорюють ексклюзивні меню, оригінальні технології. Завдяки цьому кухар може щось своє втілити в життя, розвиватися.



Асоціація шеф-кухарів України

- Ресторанні тенденції диктують свої правила і моду на колір, форму, текстури.
- Розробляються ескізи сучасного подавання страв



Дизайн других страв



Подавання десертів



Оригінальність холодних закусок



Вишуканість посуду



ЕКСКЛЮЗИВНЕ ПОДАВАННЯ ФРУКТІВ



Екзотичне оформлення страв



Оригінальність подавання



Інноваційні виробничі технології

- Використання новітнього устаткування
- Су – від термостат - варіння вакуумованих продуктів



Новий спосіб подавання страв

- Тарілка для сухого льоду (30 x 20 см)



- Сухий лід використовують в приготуванні для швидкого заморожування продуктів та в процесі подавання.



- Страву із сухим льодом виносять гостю і поливають спеціальною рідиною, в результаті чого в залі поширюється пара з певним запахом.



Ексклюзивні силіконові форми



Надання продукту форми фруктів або овочів.



Створення образу продуктів



*Узагальненого досвіду роботи відомих кухарів
інноваційної виробничої діяльності та їх
інноваційної виробничої діяльності*



Другий крок- практична робота в групі



Робота із літературою та технологічною документацією



Вивчення переосмислення традиційних страви

1. Таратута.
2. Юшка грибна.
3. Свиняча грудинка запечена з картоплею.
4. Вареники з малиною.



Осучаснені страви

1. Таратута з соусом - гель з хріном.
2. Суп - капучино грибний.
3. Грудинка глазурована з соусом теріякі.
4. Вареники з малинової пастили з сиром з горіхів.



Традиційна страва

Таратута

Закуска з вареного буряка, солоних огірків, цибулі і хріну, витриманих в розсолі і заправлені олією.



Осучаснена страва

Таратута з соусом-гель з хріном

1. Варіння су від або запікання.
2. Заправка з екзотичними і традиційними компонентами.
3. Соус з використанням желеутворення.
4. Креативна подача страви.



Традиційна страва

Юшка грибна

Заправний суп з грибами, картоплею і овочевою пасеровкою.



Осучаснена страва

Суп – капучино грибний

1. Виключення зайвих вуглеводів.
2. Концентрація смаку за рахунок приготування концентрованого бульйону.
3. Насичення повітрям для змінення структури.
4. Нетрадиційна подача страви.



Традиційна страва

Свиняча грудинка запечена з картоплею

Запечена в жаровій шафі грудинка і традиційна картопля на гарнір.



Осучаснена страва

Грудинка глазурована з соусом теріякі

1. Варіння су від.
2. Соус з екзотичними і традиційними компонентами.
3. Використання пальника для створення глазури.
4. Малокалорійний і гармонійний гарнір.
5. Креативна подача страви.



Традиційна страва

Вареники з малиною і сметаною

Зварені на пару вареники начинені свіжою малиною і цукром, які подають зі сметаною.



Осучаснена страва

Вареники з малинової пастили з сиром з горіхів

1. Заміна прісного тіста на пастилу.
2. Начинка з продуктів з високою харчовою цінністю.
3. Використання ферментованих продуктів.
4. Малокалорійний і гармонійний соус.
5. Креативна подача страви.



Приготування страв



Індивідуальна робота учнів



лучшие кулинарные рецепты
webspoon.ru

Творчі експерименти



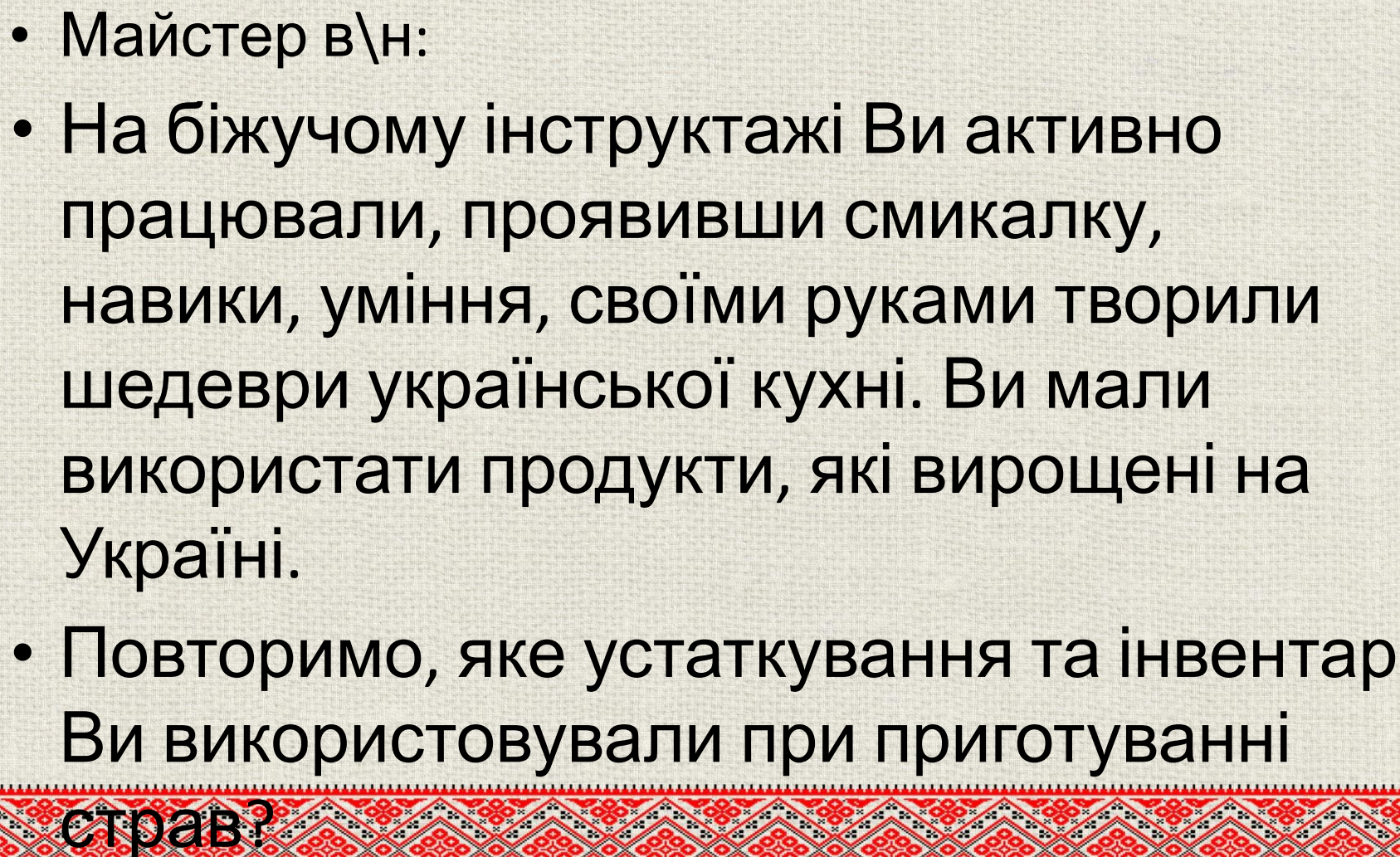
Обговорення та підведення підсумків



Заключний інструктаж:

- Демонстрація сервірування та подавання страв в сучасній інтерпретації:

Формула успіху проста та водночас складна – вдале естетичне сервірування столу та подавання страви в сучасному українському стилі у поєднанні з кулінарною гармонією, помножена на любов та повагу до кожного гостя...

- 
- Майстер в\н:
 - На біжучому інструктажі Ви активно працювали, проявивши смак, навички, вміння, своїми руками творили шедеври української кухні. Ви мали використати продукти, які вирощені на Україні.
 - Повторимо, яке устаткування та інвентар Ви використовували при приготуванні страв?

Устаткування та інвентар



www.трейдсервіс-59.рф



Презентація учнями приготовлених страв:

- Кульки сирні - Сет сирний
- Оселедець під шубою - Оселедець «В жупані»
- Бутербродний торт з оселедця – Бутербродна «башта»
- Салат «Гармонія»
- Деруни фаршировані - «Картопляна піраміда»
- Куряче філе з маком
- Свинина з моцарелою в беконі
- Українські вареники
- Фрукти «Під снігом»
- Узвар



- аналіз причин помилок учнів та засоби їх усунення;

- оцінка роботи учнів, її об'єктивне обґрунтування: теоретична - практична

- видача домашнього завдання:

1. зробити короткий опис в опорному конспекті про те, що сподобалося Вам на уроці, вивчити асортимент українських страв;

2. повторити тему «Страви з смаженого м'яса»



З'ясуємо головну мету для чого ми вчили тему

за правилом 30 сек.

Чому я навчився на уроці?



Які перспективи
використання здобутих
знань?




Що я хотів дізнатися?

Як виправити те, що не
засвоїв?



Висновок

- Ми думаємо, що сьогодні Ви багато чого дізналися. Ми хочемо, щоб Ви стали справжніми майстрами своєї справи. А для цього Ви повинні розвивати уяву й сміливість і відчуття гармонії.
 - * То ж бажаємо Вам успіхів у здобутті знань, професійному зростанні.
- 



Хто активно працював на уроці???

ЧАС ПОХВАЛИ



МОЛОДЦІ !

Здорово !