Міністерство освіти і науки України

ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 8

Виїзний майстер-клас для кухарів закладів загальної середньої освіти Чернівецької області

з теми:

«Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню Євгена Клопотенка»

/методична розробка/

Підготувала:
ГУЦУЛ Марина Василівна,
майстер виробничого навчання
з професійно-практичної підготовки
кваліфікованих робітників сфери
кулінарного профілю та
ресторанного господарства

м. Чернівці,
2022 р.

ГУЦУЛ Марина Василівна, майстер виробничого навчання, професія «Кухар, кондитер»

Розглянуто і схвалено методичною комісією викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого навчан*ня кулінарного профілю та ресторанного господарства*

Протокол № 4 від 03 листопада 2022 р.

Анотація: З метою поліпшення підготовки здобувачів освіти необхідний пошук нового, інноваційного підходу до організації виробничого навчання, одним з таких підходів можна вважати особистісно-орієнтований. Реалізація технологій особистісно орієнтованого навчання передбачає створення умов для розвитку і становлення пізнавальних сил здобувача освіти, забезпечення розширеного засвоєння знань і умінь, індивідуального підходу до особистості кожного здобувача освіти як одного із шляхів гуманізації навчання. Мета методичної розробки є прагнення ознайомити широке коло учасників освітнього процесу з інноваційними методами та дидактичними засобами навчання, які можуть бути використані на уроці у процесі вивчення зазначеної теми, формами та методами проведення заняття, обумовити взаємозв'язок матеріалу теми з іншими темами програми та іншими предметами курсу. Окрім основної частини уроку методична розробка містить дидактичні матеріали у вигляді додатків, які використовуються для проведення уроку. Пропонована методична розробка може використовуватися викладачами спеціальних дисциплін і майстрами виробничого навчання спорідненого профілю.

ЗМІСТ

ВСТУП……...5
1. Чому потрібно змінити шкільне харчування.……....5
1.1. Нове шкільне харчування…….....6
1.2. Історія……..……6
1.3. Нове дошкільне харчування……..7
1.4. Нова кулінарна освіта……8
2. Розроблення нових меню для шкіл.…….....9
2.1. Майстер-клас – особливий жанр узагальнення та поширення педагогічного досвіду……..9
СПИСОК використаних джерел…….....11
ДОДАТКИ……12
Додаток 1 «Салат з морквою та сиром»……..12-13
Додаток 2 «Бігос з гречкою та курячим м’ясом»……...14-15
Додаток 3 «Кебаб з сиром»……...16-17
Додаток 4 «Печиво горіхове безглютенове»…….....18
Додаток 5 «Зразок сертифікату»…….19
Додаток 6 «Світлини з майстер-класів»……20-

Тема: Виїзний майстер-клас для кухарів закладів загальної середньої освіти Чернівецької області з теми: «Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню Євгена Клопотенка»

Мета: висвітлити методичні принципи організації і проведення уроків мови та літератури, використовуючи інтерактивно-комунікативні технології; обговорити методи і прийоми навчання, що сприяють розвитку. застосування методів активізації творчої діяльності учнів на уроках, обмін досвідом роботи. підвищити ефективність процесу навчання як основи розвитку особистості на уроках мови та літератури. підвищити рівень професійної компетентності вчителів філологів; поширити та передати досвід керівника майстер-класу; презентація слухачами майстер-класу напрацьованого досвіду з метою його взаємообміну.

ЗМІСТ РОБОТИ

Час проведення: *жовтень 2021 року – лютий 2022 року*
Місце проведення: *об'єднані територіальні громади Чернівецької області*
Цільова авдиторія: *кухарі закладів загальної середньої освіти Чернівецької області.*
Проблема: *«Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню Євгена Клопотенка»*
Форма проведення: *Виїзний майстер-клас*

Теоретична частина

1. *Відкриття* заняття майстер-класу.
2. *Ознайомлення* з Положенням про майстер-клас.
3. *Структура* і *регламент* роботи майстер-класу.

Практична частина

1. *Презентація* «Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню Євгена Клопотенка»
2. *Рефлексія*.
3. Дискусія з приводу обговорення власних проблем, питань учасників майстер-класу.

ВСТУП

РЕФОРМА СИСТЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Євген Клопотенко, шеф-кухар, ідеолог проєкту CultFood

CultFood –

це соціальний проєкт з покращення культури харчування, заснований кулінарним експертом Євгеном Клопотенком

ЧОМУ ПОТРІБНО ЗМІНИТИ ШКІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ?

Здоров'я дитини формується під впливом багатьох чинників. Головним із них є харчування. Зараз діти не хочуть харчуватися у їдальнях. Але це можливо змінити, якщо готувати школярам смачні, сучасні та візуально привабливі страви. Де менше олії та більше овочів, різних трав та корисних спецій.

2020 року питання покращення харчування у школах України було піднято на державний рівень Створена робоча група, завданням якої стало повне оновлення системи шкільного харчування. До робочої групи увійшов Євген Клопотенко та команда CultFood, фахівці Міністерства охорони здоров'я, Міністерства освіти і науки, Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, Держпродспоживслужби, Антимонопольного комітету, Державної аудиторської служби, а також та експерти ЮНІСЕФ.

У січні 2021 року набув чинності новий Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, а Норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку почнуть діяти з 1 вересня 2021 року.

Роль батьків – бути пильними та небайдужими до харчування дітей. Говорити з ними про те, чим їх годують та які продукти продаються у шкільних буфетах. **CultFood –** соціальний проєкт з покращення культури харчування, заснований шеф-кухарем та кулінарним експертом Євгеном Клопотенком у 2017 році. Наразі, команда проєкту розвиває три напрями: «Нове шкільне харчування», «Нова кулінарна освіта» та «Нове дошкільне харчування»

Нове шкільне харчування

Про проєкт

Метою програми, яка стартувала 2017 року, є підвищення та поширення рівня культури здорового харчування у навчальних закладах. У рамках проєкту у 2018 році був створений та узгоджений на офіційному рівні рецептурний збірник зі 110 новими стравами для шкільних їдалень. Оновлене меню було запроваджено у 5000 школах по всій країні.

У 2020 році питання покращення харчування у школах України було піднято на державний рівень. Євген Клопотенком та команда CultFood долучилася до робочої групи, створеної за ініціативи Олени Зеленської, яка працює над комплексною реформою шкільного харчування.

“Зміна культури харчування в Україні – це глобальний та довготривалий процес. У зв’язку з цим ми вирішили розпочати з молодого покоління українців. Саме в школі учні набувають вмінь та навичок, які використовують протягом усього життя, тому змінювати ставлення до їжі потрібно розпочати на етапі формування особистості. Через дітей ми можемо вплинути на їх батьків та оточення, таким чином охопивши всю Україну”, – автор проєкту, кулінарний експерт Євген Клопотенком.

Історія

- У **2017** році команда Євгена Клопотенком отримала грант від Фундації Ашан для молоді на створення нових рецептів страв для харчування у школах України. Результатом реалізації проєкту, на основі відгуків більш ніж 1 500 батьків та здобувачів освіти, стала розроблення 110 унікальних рецептів, які згодом увійшли до Збірника.

- У грудні **2018** року Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів і захисту споживачів видала Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, яким надано дозвіл на впровадження програми.

Того ж року проєкт був підтриманий представниками профільних міністерств. Павло Хобзей, перший заступник Міністра освіти та науки України, відзначив, що проєкт «Нове шкільне харчування», пов’язаний з одним із напрямків концепції «Нової Української школи», яку впроваджує та реалізує Міністерство освіти та науки України, а саме — збереження здоров’я. Владислав Збанацький, заступник директора ГУ «Центр громадського здоров’я» МОЗ України, зауважив, що реформа шкільного харчування матиме позитивний вплив на здоров’я здобувачів освіти в цілому та сприятиме покращенню навчального процесу у школах, оскільки саме їжа – це джерело енергії та імунітету для здобувачів школярів.

Наступним етапом у реформуванні культури харчування у школах є сприяння у впровадженні програми в шкільні їдальні по всій країні, що проходить завдяки підтримці Western NIS Enterprise Fund (WNISEF) та отриманого від них гранту.

- За **2019-2020** роки у рамках проєкту було розроблено ще 2 редакції збірника рецептур. Також у цей період на «Нове шкільне харчування» перейшли повністю або частково понад 5000 шкіл.

- Починаючи з **2020** року питання реформи системи шкільного харчування винесено на державний рівень. За ініціативи першої леді України Олени Зеленської на основі команди проєкту була створена робоча група, завданням якої стало повне оновлення системи шкільного харчування. До групи увійшли фахівці Міністерства охорони здоров'я, Міністерства освіти і науки, Антимонопольного комітету, Державної аудиторської служби, експерти ЮНІСЕФ, а також ідеолог проєкту зі змін культури харчування Євген Клопотенко та його команда.

- У січні **2021** року набув чинності новий Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, Норми та порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку почали діяти з 1 вересня 2021 року.

У рамках робочої групи було розроблено нове чотиритижневе меню зі 160 страв, які відповідають новим нормам та вимогам встановленим державою. До команди проєкту долучилася команда технологів з Національного університету харчових технологій, які розробили єдиний шаблон технологічної карти для всіх страв.

На початку серпня 2021 року меню було затверджено Інститутом громадського здоров'я Національної академії медичних наук України імені Морзєєва та Держпродспоживслужбою.

Нове дошкільне харчування

Історія

- **2020** року Євген Клопотенко виступив з ініціативою розширення проєкту «Нового шкільного харчування» на заклади дошкільної освіти.

- **2021** року, після набуття чинності нового Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та Норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, робоча група паралельно з проєктом «Нового шкільного харчування» запускає розроблення меню для закладів дошкільної освіти.

Нове меню зі 160 рецептур було адаптовано до потреб дітей дошкільного віку.

У жовтні **2021** року меню було затверджено Інститутом громадського здоров'я Національної академії медичних наук України імені Морзєєва та Держпродспоживслужбою.

Нова кулінарна освіта

Історія

- У **2018-2019** роках Євген Клопотенко активно долучається до навчального процесу в одному з профільних коледжів міста Києва, де як викладач та практик навчає дітей тонкощам роботи на кухні. Пізніше багато з учнів Євгена починають працювати у ресторані шефа «100 років тому вперед». Вдалий викладацький досвід лягає в основу ширшого бачення реформи харчування в Україні.

- У **2020** році Євген Клопотенко став амбасадором реформи професійно-технічної освіти. У рамках співробітництва з Міністерством освіти і науки України та проєкту «Нова кулінарна освіта», Євген розпочинає роботу з поліпшення стандартів навчання кухарів.

Євген входить до робочої групи при Міністерстві освіти і науки з розробки нового освітнього стандарту за спеціальністю «кухар». Саме за ініціативи Євгена починається дискусія стосовно зміни застарілих розрядів кухарів на сучасні назви професій.

Реформа повинна зробити професію кухаря більш престижною, саме тому вона має відповідати світовим стандартам.

- 2021 року Євген Клопотенко підписує меморандум про співпрацю з Міністерством освіти і науки та Київським професійним училищем швейного та перукарського мистецтва та Вищим професійне училище №33 м. Києва. Метою меморандуму є проведення експерименту з впровадження нової програми навчання кухарів. У перспективі розроблена та опрацьована програма ляже в загальнонаціональний стандарт програми підготовки кухарів.

РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ МЕНЮ ДЛЯ ШКІЛ

Євген Клопотенко та команда проєкту CultFood спільно з технологами, дієтологами та представниками МОЗ України розробили повноцінне 4-тижневе меню. Нове меню – допоміжний інструмент для шкіл в імплементації Санітарного регламенту та Норм і порядку організації харчування у закладах освіти. Раціон учнів стане більш різноманітним – страви повторюватимуться раз на місяць, а не кожні два тижні.

Нові меню для шкіл включають:

- 160 страв для сніданків, полуденників, обідів, підвечірків та вечер.
- Традиційні українські страви: банош, шпундра, вертута, полтавський борщ, товчанка, львівський сирник, куліш з курячим м'ясом, шуліки з маком.
- Популярні страви різних кухонь світу: пастуший пиріг, сінабон з корицею, чилі кон карне, манний пудинг з ягідним кюлі, пан де калатрава, бефстроганов з вареної яловичини, лобіо з квасолею, фритата.
- Безглютенові позиції: банановий бісквіт, булочка з корицею, горіхове печиво, млинці.
- Різноманітний вибір гарнірів, у меню додали булгур, сочевицю та кускус.
- Збільшено кількість фруктів і м'яса у раціоні.

У стравах буде менше солі та цукру, що сприятиме профілактиці розвитку надлишкової ваги та ожиріння, захворювань серцево-судинної системи.

МАЙСТЕР-КЛАС – ОСОБЛИВИЙ ЖАНР УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА ПОШИРЕННЯ ПЕДАГОГІЧНОГО ДОСВІДУ

Відповідно до змін у шкільному харчуванні та за підтримки Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (відповідно до наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації № 272 від 16.09.2021 «Про організацію стажування кухарів харчоблоків закладів загальної середньої освіти з впровадження шкільного харчування») на базі Професійно-технічного училища № 8 було проведено низку виїзних майстер-класів для кухарів закладів загальної середньої освіти Чернівецької області з теми: «Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню Євгена Клопотенка». У результаті зазначеним видом підвищення кваліфікації охоплено 48 з 52 об'єднаних територіальних громад області: з них: *міських* – 9; *селищних* – 6, *сільських* – 33. Майстрами-демонстраторами виступили майстри виробничого навчання кулінарного

профілю та ресторанного господарства Професійно-технічного училища № 8 Марина ГУЦУЛ та Олександра РОТАР.

Після завершення майстер-класу його учасники отримували засвідчений сертифікат у рамках стажування обсягом 3 години.

Виїзні майстер-класи проводилися у період з жовтня 2021 по лютий 2022 року. За означений період було видано 888 сертифікатів.

Під час проведення майстер-класів були представлені такі страви: «Салат з морквою та сиром», «Бігос з гречкою та курячим м’ясом», «Кебаб з сиром», «Безглютенове горіхове печиво».

СПИСОК
використаних джерел

1. Клопотенко Євген Вікторович. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів. Літопис, 2019. 141 с.

2. Положення про майстер-клас. URL: https://filologukr.ucoz.ru

3. http://osvita.zoda.gov.ua/cultfood-sotsialnyi-proiekt-z-pokrashchennia-kultury-kharchuvannia/

4. https://www.divergentwoman.com/cultfoodkremenchuk

5. https://vseosvita.ua/news/proiekt-cultfood-iak-efektyvno-pokrashchyty-shkilne-kharchuvannia-uchniv-42077.html

6. https://www.youtube.com/channel/UCTlLHk2fzG8Jzv0ipeXKzxA

7.https://cultfood.info/storage/settings/January2020/Ew3bRqYGbGBEWBvcGTYW.pdf

8. https://cultfood.info/about-us

9. http://osvita.zoda.gov.ua/cultfood-sotsialnyi-proiekt-z-pokrashchennia-kultury-kharchuvannia/

САЛАТ З МОРКВОЮ ТА СИРОМ

Назва сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морква	903,8	723,0	45,2	36,2	67,8	54,2	90,4	72,3
Сир «Російський»	120,0	120,0	6,0	6,0	9,0	9,0	12,0	12,0
Сметана	120,0	120,0	6,0	6,0	9,0	9,0	12,0	12,0
Олія соняшникова рафінована	25,0	25,0	1,3	1,3	1,9	1,9	2,5	2,5
Сіль харчова	12,0	12,0	0,6	0,6	0,9	0,9	1,2	1,2
Вихід страви:	-	**1000**	-	**50**	-	**75**	-	**100**

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	2,08	4,25	2,70	57,45
75	3,13	6,38	4,06	86,17
100	4,17	8,51	5,41	114,89

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ:

1. Моркву та сир натерти на крупну тертку.
2. Змішати компоненти салату. Заправити салат сметаною, додати сіль.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд:
подрібнені морква та сир, заправлені сметаною.

Консистенція:
морква хрумка, сир пружний.

Колір:
властивий використаним компонентам.

Запах та смак:
властивий використаним компонентам.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

Викласти салат у центр тарілки, по колу присипати сушеним кропом чи петрушкою.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ВІД ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА:

- Я раджу не піддавати моркву термальній обробці, але якщо ви вважаєте це потрібним, то запечіть натерту моркву у духовці 1-2 хвилини з невеликою кількістю води.

Додаток 1

Технологічна карта № 27

Салат з морквою, сиром та сметаною

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Морква свіжа	1030	770	51,5	38,5	77,3	57,8	103	77
2	Сир твердий	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12	12
3	Сметана	120	120	6,0	6,0	9,0	9,0	12	12
4	Сіль йодована	3	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
Вихід готової страви, г		**1000**		**50**		**75**		**100**	

Харчові продукти і продовольча сировина з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Моркву та сир натерти на великій терці. Змішати компоненти салату. Заправити салат сметаною, додати сіль.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години. Температура подачі
+8-10 °С

БІГОС З ГРЕЧКОЮ

Назва сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Філе куряче	133	120	20,2	18,2	26,7	24,0	33,3	30,0
Крупа гречана	235	230	35,6	34,8	46,9	46,0	58,7	57,5
Капуста квашена	328,6	230	49,8	34,8	65,7	46,0	82,1	57,5
Масло вершкове	20	20	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
Вода	460	460	69,7	69,7	92,0	92,0	115,0	115,0
Сіль харчова	5,0	5,0	0,8	0,8	1,0	1,0	1,3	1,3
Вихід страви:	-	**1000**		**150**		**200**		**250**

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	25,64	23,06	69,54	588,31
200	34,18	30,75	92,73	784,42
250	42,73	38,44	115,91	980,52

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ:

1. Куряче філе зачистити та нарізати на шматки.
2. Всі інгредієнти поєднати у глибокому деку, додати воду, сіль, вершкове масло. Запекти у духовій шафі за температури 180 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перемішати.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд:
шматочки м'яса з капустою та гречкою.

Колір:
м'яса – світло-сірий капусти та гречки світло- коричневий.

Смак і запах:
характерні для запеченого м'яса птиці, квашеної капусти та гречаної крупи.

Консистенція:
м'яса – м'яка, соковита, капусти –злегка хрумка, соковита.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ВІД ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА:

- Бігос – це самостійна страва, до якої не потрібно нічого додавати, – це 3 в 1: салат, гарнір та основна страва.
- Для приготування найкраще підходять листи з високими бортами. Якщо таких немає, то робіть на пласких, але враховуйте, що гречана крупа розбухне під час приготування. У крайньому випадку можете запікати бігос у каструлі. Але тоді важливо, щоб страва не варилася, а запікалася.
- Головна задача цієї страви – зменшити навантаження на кухарів. Лишивши цю страву запікатися у духовці без вашої допомоги, ви можете звільнити собі час та руки для інших справ на кухні.
- Замість курячого філе, можна використовувати розібрані курячі гомілки або ж свинину чи яловичину.
- Для покращення смаку додайте до страви мелений коріандр.

Технологічна карта №

Бігос з гречкою та курячим м'ясом

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г									
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Філе куряче	485	470	145,5	141,0	121,3	117,5	97,0	94,0	72,8	70,5	48,5	47,0
2	Крупа гречана	225	220	67,5	66,0	56,3	55,0	45,0	44,0	33,8	33,0	22,5	22,0
3	Капуста квашена	190	150	57,0	45,0	47,5	37,5	38,0	30,0	28,5	22,5	19,0	15,0
4	Масло вершкове	20	20	6,0	6,0	5,0	5,0	4,0	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
5	Вода питна	220	220	66,0	66,0	55,0	55,0	44,0	44,0	33,0	33,0	22,0	22,0
6	Сіль йодована	3	3	0,9	0,9	0,8	0,8	0,6	0,6	0,5	0,5	0,3	0,3
	Маса тушкованого курячого м'яса		**330,0**		99,0		82,5		66,0		49,5		33,0
	Маса гарніру з овочами		**670,0**		201,0		167,5		134,0		100,5		67,0
Вихід готової страви, г		**1000**		**300**		**250**		**200**		**150**		**100**	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Куряче філе зачистити, нарізати на шматки. Всі інгредієнти поєднати на деко, попередньо змащене вершковим маслом. Додати воду, сіль та вершкове масло, що залишилося. Запекти у духовій шафі за температури 220-240 °С до готовності гречаної крупи (до повного поглинання крупою води). Перемішати перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

КЕБАБ З СИРОМ

Назва сировини	Норма вмісту на 1 порцію, г					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	73,1	54,8	109,6	82,2	146,2	109,6
Яйця	1/10 шт	4,0		6,0	1/5 шт	8,0
Хмелі-сунелі	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
Сіль харчова	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0
Сир кисломолочний	4,0	4,0	6,0	6,0	8,0	8,0
Маса напівфабрикату		**60**		**90**		**120**
Кріп сушений		0,25		0,3		0,5
Вихід страви:	-	**50**	-	**75**	-	**100**

ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ (КАЛОРІЙНІСТЬ) 1 ПОРЦІЇ:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
50	11,58	9,25	0,16	130,25
75	17,37	13,88	0,24	195,38
100	23,16	18,50	0,32	260,46

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ:

1. Нарізане на шматки котлетне м'ясо подрібнити на м'ясорубці. Додати яйце та хмелі-сунелі. Змішати фарш.
2. Котлетну массу розділити на порції, округлити та приплюснути, всередину вкласти кисломолочний сир та сформувати напівфабрикати овальної форми.
3. Запекти в духовій шафі за температури 180 °С протягом 3 хвилин. Посипати сушеним кропом.

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЯКОСТІ ГОТОВОЇ СТРАВИ:

Зовнішній вигляд:
виріб овально-приплюснутоїформи, зверху вкритий рум'яною скоринкою, посипаний сушеним кропом. Начинка повністю закрита оболонкою м'ясного фаршу.

Колір:
поверхня золотава, на зрізі – сіра, з включенням кисломолочного сиру; не допускається рожево-червоне забарвлення.

Запах та смак:
характерні для запеченогом'яса та кисломолочного сиру, спецій, смак в міру солоний.

Консистенція:
м'яка,соковита, пухка.

ПРЕЗЕНТАЦІЯ:

Викласти кебаб на гарнір, полити соусом.

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ ВІД ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА:

- Головне, не перетримати кебаби у духовці, бо вони вийдуть сухими та несмачними.
- Я раджу подавати кебаби з соусом каркаде, цибулевим, томатним з імбиром або соусом «кетчуп».

Технологічна карта №

Кебаб з сиром

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Яловичина н/ф великими шматками	1206,0	1200,0	72,4	72,0	96,5	96,0	120,6	120,0
2	Яйця	2,0	80,0	0,1	4,8	0,2	6,4	0,2	8,0
3	Хмелі-сунелі	4,0	4,0	0,2	0,2	0,3	0,3	0,4	0,4
4	Сіль йодована	3,0	3,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,3	0,3
5	Сир кисломолочний	100,0	100,0	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0
5	Олія соняшникова для деко	15,0	15,0	0,9	0,9	1,2	1,2	1,4	1,4
7	Кріп сушений	5,0	5,0	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**60**		**80**		**100**	

Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

М'ясо нарізати та подрібнити на м'ясорубці. Додати яйце та хмелі-сунелі, сушений кріп, змішати фарш.
Котлетну массу розділити на порції (котлета вихід 60 гр. - маса н/ф 80 гр.; 80 гр. - маса н/ф 100 гр., 100 гр. - маса н/ф 136 гр., округлити та приплюснути, всередину вкласти кисломолочний сир та сформувати напівфабрикати овальної форми). Викласти на деко змащене рослинною олією.
Запікати в духовій шафі за температури 180 °С протягом 30 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін реалізації - 2 години. Температура подачі +65-75 °С

Додаток 4

Технологічна карта №

Печиво горіхове безглютенове

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г					
		брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
1	Арахіс	220,0	200,0	13,2	12,0	17,6	16,0	22,0	20,0
2	Насіння соняшника (лущене)	210,0	200,0	12,6	12,0	16,8	16,0	21,0	20,0
3	Борошно рисове	405,0	400,0	24,3	24,0	32,4	32,0	40,5	40,0
4	Банани	400,0	240,0	24,0	14,4	32,0	19,2	40,0	24,0
5	Яйця курячі	8,0	320,0	0,5	19,2	0,6	25,6	0,8	32,0
8	Цукор пісок	50,0	50,0	3,0	3,0	4,0	4,0	5,0	5,0
11	Масло вершкове	80,0	80,0	4,8	4,8	6,4	6,4	8,0	8,0
10	Олія соняшникова рафінована	15,0	15,0	0,9	0,9	1,2	1,2	1,5	1,5
Вихід готової страви, г		**1000**		**60**		**80**		**100**	

Харчові продукти і продовольча сировина з яких виготовляються готові страви, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Технологія приготування страви

Яйця взбити в піну. Банан очистити і взбити в пюре. З'єднати яєчну суміш з бананови пюре, продовжити взбивати до пишної однорідної маси. Арахіс та насіння соняшника злегка обсмажити. Борошно, цукор, насіння соняшника та арахіс змішати і поступово вводити до яєць з бананови пюре. До маси додати ростоплене вершкове масло. Ретельно вимішати тісто до стану густої консистенції. Розкатати тісто до 2 см. в товщину, нарізати на окремі порції (для виходу печива 60 гр - маса тіста 90 гр, для виходу 80 гр печива - 120 гр тіста) та викласти його на деко, попередньо змащене олією. Випікати 25 хв. при температурі 180 °С.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

1-2 години. Температура при подачі +10-15 °С

Додаток 5

ЗРАЗОК СЕРТИФІКАТУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Департамент освіти і науки
Чернівецької обласної державної адміністрації
КУ "Навчально-методичний центр якості освіти та
координації господарської діяльності навчальних закладів області"
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНЕ УЧИЛИЩЕ № 8

СЕРТИФІКАТ

ЗАСВІДЧУЄ, ЩО

взяв/ла участь у виїзному майстер-класі для кухарів закладів загальної середньої освіти Чернівецької області з теми: «Технологія приготування страв для здобувачів освіти шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах згідно меню ЄВГЕНА КЛОПОТЕНКА» у рамках стажування обсягом 3 години

__ _____ 202__ р.

Світлана ПРІНЬКО
Директор КУ "НМЦ якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладів області"

Роман ЦВІРІНЬКО
В.о. директора
Професійно-технічного училища № 8

Майстри-демонстратори: майстри виробничого навчання **Марина Гуцул, Олександра Ротар**

Наказ ДОН ОДА від 16.09.2021 № 272
__ _____ 202__ р.

Реєстраційний номер: 0868

Додаток 6

СВІТЛИНИ З МАЙСТЕР-КЛАСІВ

Da!

Куточок харчування