



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЇ  
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД  
«КРИВОРІЗЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РОБІТНИЧИХ КАДРІВ  
ТОРГІВЛІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ»

# МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА УРОКУ

з предмету «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ З ОСНОВАМИ  
ТОВАРОЗНАВСТВА»

ТЕМА:

«Технологія приготування борщів.  
Правила відпуску»

Розробила викладачка  
професійної (професійно-технічної)  
освіти: Ольга ОРЕЛ

м. Кривий Ріг  
2023 рік

## ПЛАН УРОКУ №

Дата проведення: "28" березня 2023р.

**Тема програми: Технологія приготування перших страв.**

**Тема уроку: Технологія приготування борщів. Правила відпуску.**

**Мета уроку:**

- ✓ **навчити** здобувачів освіти прийомам та навичкам технології приготування борщів та правилам подавання;
- ✓ **виховати** дбайливе відношення для навчання та відповідальність, наполегливість, професійну зацікавленість;
- ✓ **розвивати** самостійне та логічне мислення та підхід до технологічних процесів при приготуванні борщів.

**Тип уроку:** комбінований.

**Метод навчання:** пояснювально - ілюстративний з елементами практичного показу.

**Методичні прийоми:**

**1. Інформаційно-рецептивний:** а) словесний: розповідь-пояснення, опис, бесіда, повідомлення здобувачів освіти; б) наочний: ілюстрація, демонстрація.

**Прийоми навчання:** виклад інформації, пояснення, активізація уваги та мислення, одержання з тексту та ілюстрацій нових знань, робота з роздатковим матеріалом.

**2. Репродуктивний:** прийоми навчання: подання матеріалу в готовому вигляді, конкретизація і закріплення вже набутих знань.

**Оснащення уроку:** презентація, опорні конспекти, таблиця «Класифікація перших страв», технологічна схема «Приготування борщів», картки опитування, проблемні питання, тестові завдання.

**Міжпредметні зв'язки:** Виробниче навчання, Охорона праці, Санітарія та гігієна виробництва, Організація виробництва та обслуговування, фізіологія харчування, Устаткування РГ.

**Основна література:** В.С. Доцяк «Українська кухня».

**Додаткова література:** Л.Я. Старовойт, Л.І. Антоненко. Лабораторний

практикум з предмету «Технологія приготування їжі».

## Структура уроку

### I Організаційна частина:

- ✓ привітання;
- ✓ рапорт чергового про відсутніх здобувачів освіти на уроці;
- ✓ перевірка готовності здобувачів освіти до уроку;
- ✓ зосередження уваги здобувачів освіти на сприймання матеріалу теми.

### II Актуалізація і контроль знань і умінь.

#### 1. Повідомлення нової теми та мети уроку:

Ми продовжуємо вивчати тему «Перші страви». Тема уроку: «Технологія приготування борщів. Правила відпуску».

#### 2. Повторення та закріплення раніше вивченого матеріалу:

Перше запитання постає само собою, **а навіщо вживати перші страви?**

- ✓ При варінні в бульйон (відвар) переходить значна частина розчинних білків, екстрактивних речовин, органічних кислот, мінеральних солей, а також смакових ароматичних речовин, які стимулюють діяльність травних залоз.
- ✓ Екстрактивні речовини сприяють підвищенню апетиту та поліпшенню засвоюваності їжі.
- ✓ Супи містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25

**Які відомі вам бульйони?**

- ✓ М'ясний, м'ясо-кістковий, кістковий, з птиці, грибний, рибний.

**Яку назву мають перші страви, що приготовані без м'яса?**

- ✓ Вегетаріанські.

**Які відвари використовують для приготування перших страв?**

- ✓ Овочевий, з круп і макаронних виробів.

**Яку температуру мають відповідно гарячі та холодні перші страви?**

- ✓ Гарячі (температура 75 °С);
- ✓ холодні (температура 14 °С).

### **В якому цеху готують перші страви?**

- ✓ гарячий цех, супове відділення.

### **А яке застосовують обладнання, посуд та інвентар при приготуванні перших страв?**

- допоміжний стіл;
- холодильна шафа: використовується для заготовок;
- електронні ваги: необхідні для точного обчислення ваги інгредієнтів для гарячих страв;
- котел (каструля) для варіння: виріб, що використовується для варіння бульйонів, супів, гарнірів, кип'ятіння води;
- електричні (індукційні) та газові плити, пароконвектомати, грилі, тобто. техніка, необхідна процесу приготування;
- ножі для різання м'яса, риби, овочів; сковорідки, каструлі, друшляк, лопатки.

## **III Формування нових знань. Теоретична частина.**

### **Працювати будемо за наступним планом:**

1. Загальні правила приготування борщів.
2. Технологія приготування борщів.
3. Вимоги до якості борщів.

### **Чи любите ви борщ так, як люблю його я ?**

*Без нього я жодного дня не можу прожити:*

*З часничком і пампушками,*

*З цибулькою і грибами,*

*З морквою, квасолькою,*

*Перцем, бараболькою.*

*І пісенький, і жиренький,*

*Ой же, який смаченький*

Наш борщ є своєрідною візитною карткою країни - України. Подейкують : страву вигадали осілі на хуторах козаки. І вже 300 - 400 років ласують цією добреною стравою і у великих містах, і у маленьких селах.

**А для чого треба знати технологію приготування борщів?**

- ✓ Що б правильно приготувати
- ✓ Почувати впевнено на роботі

**А ще, для того, щоб не попасти у таку ситуацію**

(демонстрація відеоролику МастерШеф. Битва сезонів. Випуск 17 от 17.12.2022) <https://www.youtube.com/watch?v=LZE9ndyF86g>



*Здавна в Україні існувало три різновиди борщу:*

- ✓ перший - **червоний**, наче налитий полум'ям, готували з капустою, буряком, морквою, пастернаком, картоплею. У святкові і недільні дні наші предки варили борщ на м'ясній юшці, а у будні засмажували салом з часником чи цибулею;
- ✓ як приходила довгождана весна - **варили щавлевий, зелений**, або весняний борщ з молодим щавлем, кропивою, лободою, листям городнього буряка, засмачуючи круто звареним яйцем і сметаною. Так само як і червоний, зелений борщ у піст готували без сала і м'яса, на олії, з грибами та рибою;
- ✓ борщ, так званий **холодний**, готували винятково влітку. Молодий городній буряк різали соломкою, заправляли квасом, чи сироваткою, додавали зеленьпетрушки, кропу, часнику, цибулі, круто зварене яйце. Їли охолодженим, нерідко з вареною картоплею замість хліба.

В залежності від достатку, наявності тих чи інших продуктів, досвіду господині, борщ міг бути густим: аж хвилі встають, такий, що за туманом дітей не видно; рідким: хрущі в борщі, а жаба в юшці. Були борщі із свищами - майже зовсім порожні, жонаті - ті, що з кашею, перелякані - бліді, лисі - цеті, що без м'яса.

Запитайте француза, японця, англійця, ефіюпа і бразильця що таке борщ і одержите 5 різних відповідей. Навіть на батьківщині борщу рецепти відрізняються великою різноманітністю, адже, як і господинь, двох однакових борщів не буває: і до цих пір у кожному регіоні України збереглися свої рецепти борщу:



- ✓ на Полтавщині разом з товченим салом борщ заправляли куриними потрохами;
- ✓ на Хмельниччині - смальцем і розведеною гарячою сметаною;
- ✓ Житомирщина славиться борщем із в'яленими в'юнами та грибами;
- ✓ в Чернігові борщ готували на польський манер - з чорносливом;
- ✓ на Поділлі для заправки борщу додавали спеціальний квас із запарених житніх висівок – грис;
- ✓ на крайньому заході борщ варили дуже рідким, лише з буряком, заправляючи засмажкою, а для кисло – солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук;

- ✓ на Півдні, для гостроти у борщ додають червоний стручковий перець;
- ✓ Віруючі хазяйки готувати пісні борщі з карасями, квасолею та грибами.

Навіть борщ Вінницький має два різновиду: один з свинячими реберцями, капустою і томатами та без картоплі, а інший – з цукровим буряком, квасолею, та картоплею.

Борщ - справа дуже делікатна. Коли він вариться - Боже борони, не можна лихословити, бо борщ вийде недобрим. Ця страва готується здебільшого "на око". Головне вкласти в приготування душу, тоді навіть борщ із сокири буде здаватися вишуканим делікатесом.

### **Чи згодні ви з цим, як кухарі?**

- ✓ Так – без душі не можна готувати страви
- ✓ Ні – на підприємствах ресторанного господарства є технологічні карти, по яким повинен готувати кухар. Тому, що від закладки сировини залежить не тільки смак, але й ціна страви.

*Викладач звертає увагу здобувачів освіти групи на Національну Освітню платформу «ВСЕОСВІТА»:*

- ✓ *пропонує зайти за посиланням:*

[https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id\\_user=1052002&hash=82681f12](https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id_user=1052002&hash=82681f12)

- ✓ *пройти разом Веб-квест з теми: «Класичні інгредієнти борщу» (відповісти на запитання натиснувши по черзі на кожен інгредієнт для приготування борщу, пройти всі рівні та отримати ключ для відкриття ключового слова «Борщ».*

***Веб-квест — це проблемне завдання з елементами рольової гри, для виконання якого використовуються інформаційні ресурси Інтернету.***

Новини Підвищення кваліфікації Інструменти педагога Для учнів Магазин Курси для всіх

Щоб отримати цей документ, опублікуйте ще 10 вебквестів. Також, Ваші вебквести сумарно мають пройти ще 10 учнів. (Враховуються вебквести, за які отримано сертифікат)

Створити вебквест

1 вебквест

Всі Платні Безкоштовні

**КЛАСИЧНІ ІНГРЕДІЄНТИ БОРЦУ**  
 Борщ – одна з головних страв української кухні, відома у всьому світі. Борщ завжди асоціюється з дом...  
 Орел Ольга Борисівна  
 27 березня 1 рівень 97 проходжень 0 0 0 0

1 вебквест

Створити профіль репетитора

Поширити профіль: [Social icons]

На «Всеосвіті» з жовтня 2020 року

Остання активність сьогодні 21:58

Код на Всеосвіті: 1052002  
 Email: olg\*\*\*\*\*@gmail.com  
 Телефон: (не задано)

Меню сайту

- Мій сайт
- Налаштування
- Досягнення (сертифікати)
- Мій журнал ПК
- Олімпіади та конкурси
- Мій гаманець
- Мої замовлення
- Мої придбані матеріали

Мої бібліотеки:

- Моя бібліотека ММ

**КЛАСИЧНІ ІНГРЕДІЄНТИ БОРЦУ**  
 Посилання на Веб-квест:  
[https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id\\_user=1052002&hash=82681f12](https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id_user=1052002&hash=82681f12)

**Сьогодні на уроці ми розглянемо з вами загальну технологію приготування борщу з капустою та картоплею.**

Багато хто вважає, що борщ починається з приготування бульйону. Та це далеко не так. І хоч до складу борщу може входити близько 20 продуктів, борщ починається з буряка, він головний у цій страві, тому і назва борщу походить від слов'янського слова "борщі", що означає буряк.



## Демонстрація презентації

### Буряк нарізають соломкою



І для того, щоб борщ мав бурячковий колір, є декілька способів підготовки буряку.

Буряки **варять** цілими, необчищеними без оцту, обчищеними з оцтом. В останньому випадку після варіння з буряків обчищають шкірку. Варені буряки нарізають, з'єднують із пасерованими овочами, томатним пюре і тушкують.

Буряки **тушкують** у товстостінному посуді з додаванням бульйону (15-20% від маси буряків), жиру, томатного пюре, оцту, цукру протягом 1—1,5 год, періодично помішуючи.

Буряки **пасерують** разом з цибулею і корінням у глибокому посуді при незначному нагріванні, періодично помішуючи. Потім додають оцет, цукор і прогрівають протягом 10—15 хв. При цьому способі збільшуються витрати жиру, завдяки чому скорочується тривалість варіння, краще зберігаються барвники і ароматичні речовини.

**Печуть** буряки у жаровій шафі. Для цього їх миють, обсушують, кладуть у розігріту жарову шафу і печуть до готовності. З печених буряків обчищають шкірочку, нарізують.

**Буряки тушкують у товстостінному посуді з додаванням бульйону**



**Цибулю нарізують соломкою**



**Моркву нарізають соломкою**



**Капусту шаткують**



**Цибулю пасерують**



**Додають моркву та продовжують пасерувати**



**Картоплю нарізають часточками або кубиками**



**У киплячий бульйон закладають картоплю, варять 10-15 хв**



*Звертається увага здобувачів освіти на послідовність закладки продуктів у борщ.*

Як що капуста рання (м'яка), спочатку закладають картоплю, а потім капусту, якщо пізня (щільна) – навпаки. Квашена капуста – після картоплі.

**Чому?**

Рання капуста вариться швидше, в кислому середовищі картопля «дубіє» і погано розварюється.

**У киплячий бульйон додають капусту,  
варять при слабкому кипінні 5 хв**



**Додають буряк та варять 5 хв**



**Всипають пасеровані овочі та варять до готовності**



**За 7-10 хв до закінчення варіння додають  
сіль, перець, лавровий лист**



**Заправляють часником та настоюють 15-20 хв**



**При подачі покласти сметану, посипати зеленню**



#### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд** – форма нарізки овочів збережена, на поверхні краплі жиру помаранчевого кольору, посипано дрібно – посіченою зеленню.

**Смак** - солодкий, або кисло-солодкий.

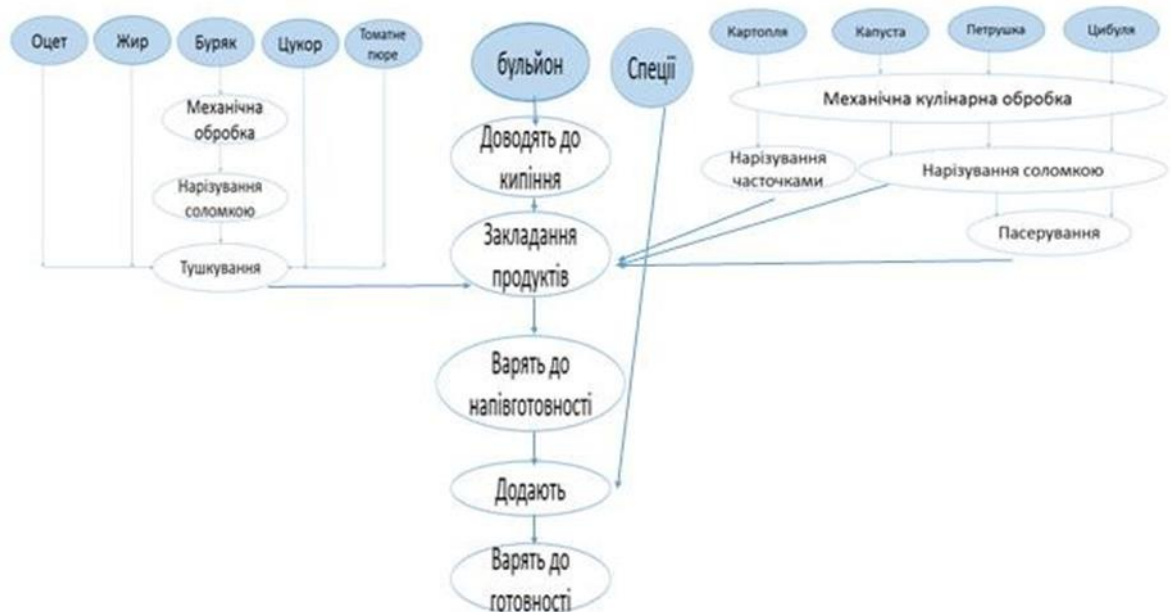
**Колір** – малиново – червоний.

**Запах** – використаних овочів.

**Консистенція** – дотримання співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна.

#### IV Узагальнення і систематизація знань здобувачів освіти в вигляді повторення основних понять:

Здобувачам освіти пропонується скласти технологічну схему приготування борщу.



#### V Підведення підсумків уроку:

✓ Крім всіх своїх заслуг, борщ ще й лікує. Дієтологи стверджують, що людина, яка регулярно обідає борщем, не знає проблем з :

- Травленням - велика кількість овочів благотворно впливає на роботу шлунку і кишечника;
- З зайвою вагою - капуста, яка має в собі тартронову кислоту, перешкоджає відкладенню жиру;
- З імунітетом - в борщі багато не тільки вітамінів, а й противірусних компонентів (все це знаходиться в цибулі, часнику, перці).
- Борщ передає нам силу, наснагу, здоров'я від рідної землі. Він поживний, багатий вітамінами і калоріями.

Ось бачите яку силу має борщ. Недарма він визнаний одним із стаблюд, які люблять і залюбки їдять жителі планети Земля.

- ✓ Виставлення оцінок.
- ✓ Мотивація виставлених оцінок.

- ✓ Аналіз діяльності здобувачів освіти у процесі всього уроку.
- ✓ Аналіз причин помилок, зроблених здобувачами освіти на онлайн-уроці.
- ✓ Повідомлення та обґрунтування оцінок.

#### **VI Домашнє завдання:**

Повторення теми: «Технологія приготування борщів. Правила подавання», підготувати на вибір доповідь або реферат за темою «Заправні супи, характеристика, класифікація. Загальні правила приготування»

Література: В.С. Доцяк Технологія приготування їжі стор. 195 – 200

Викладач

\_\_\_\_\_

Ольга ОРЕЛ

## I ВИКЛАДЕННЯ ТЕОРЕТИЧНОГО МАТЕРІАЛУ.

«Глобальна страва з особливо яскравою світовою культурою чи пережиток минулого». Як Ви гадаєте?

Суперечки про того, кому належить заслуга винаходу борщу йдуть до цього дня. Українці вважають борщ своєю національною стравою. Те ж думають і поляки, і литовці, і румуни. У кожного народу свої тонкощі і особливості приготування цієї страви. Чітких канонів немає. Деякі лінгвісти вважають, що слово "борщ" походить від рослини борщевика. Традиційний компонент основних страв селян. У Польщі "Борщак" з'явився в 18 столітті. На Україні борщ відомий з 14 - 15 віків.

З борщем пов'язане багато повір'їв. Наприклад, вважалося, що з парою від борщу відлітає душа покійника. Тому це традиційне блюдо на поминах в Україні. Але борщ і святкова, і весільна страва.

### **Що ж таке борщ?**

**Борщ** — українська рідка страва, що вариться з посічених буряків, капусти з додатком картоплі та різних приправ.

У різних регіонах України борщ готували по різному, звідси його назви : київський, чернігівський, полтавський, галицький, львівський, волинський та інші, але найбільше популярний - борщ український з пампушками.

В українській старовинній кухні існують три різновиди традиційного борщу:

- ✓ Перший - червоний, готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою, пастернаком, а з XIX ст. – і з картоплею. У святкові чи недільні дні готували на м'ясних бульйонах, у будень на воді.
- ✓ Другий різновид борщу - шавлевий (зелений або весняний). Його варили з молодим шавлем, кропивою, лободою, молодим листям городніх буряків, засмачуючи юшку круто звареними яйцями зі сметаною.
- ✓ Третій різновид борщу - холодний; холодник готували влітку. Молоді городні буряки варили, різали соломкою, заправляли квасом - сирівцем,



сметаною (сироваткою, масляною), додавали свіжу зелень петрушки, кропу, цибулі, часнику, круто зварене яйце.

### **Значення перших страв у харчуванні та їх класифікація**

Українська народна кухня відрізняється широким вибором перших страв, які готують із різноманітних продуктів. Перші страви збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення. Секрецію травних залоз збуджують екстрактивні речовини рідкої основи перших страв (бульйонів, відварів), органічні кислоти (томатів, квашеної капусти, квасів, солоних огірків, сметани та ін.), смакові ароматичні речовини (цибулі, моркви, білого коріння), прянощі та приправи.

Перші страви є важливим джерелом мінеральних і біологічно активних речовин (вітамінів, мікроелементів). Вони містять велику кількість рідини і покривають потребу організму у воді на 15-25%.

Багато перших страв мають високу енергетичну цінність (кулешики, борщі, супи з крупами, бобовими та макаронними виробами, молочні супи), оскільки до складу їх входять м'ясо, риба, крупи, бобові та макаронні вироби. Поживну цінність перших страв підвищують вироби з борошна (хліб, галушки, пампушки та ін.). Калорійність таких перших страв, як бульйони без гарніру, овочеві супи (крім картопляних), капустяки без м'яса, дуже низька.

Перші страви класифікують за характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування.

**За характером рідкої основи** перші страви поділяють на чотири групи: до першої належать перші страви на бульйонах (м'ясо-кістковому, кістковому, з сільськогосподарської птиці, грибному, рибному) і відварах (овочевому, з круп і макаронних виробів); до другої - на молоці; до третьої – на хлібному квасі, сироватці, кислому молоці. Охолодженому овочевому відварі, охолоджених і проціджених бульйонах, відварах з житніх сухарів; до четвертої – на фруктових і ягідних відварах (солодкі).

**За температурою подавання** перші страви поділяють на гарячі (температура 75 0C) і холодні – 14 0C. Гарячими відпускають перші страви на

бульйонах, відварах і молоці, холодними – всі інші. Солодкі перші страви у весняно-літній період подають холодними. А в осінньо-зимовий – частіше гарячими.

**За способом приготування** розрізняють перші страви заправні ( борщі, супи картопляні, розсольники та ін.), прозорі ( бульйони), пюреподібні ( кулешики з овочів, м'яса) і різні (солодкі, молочні, холодні).

Перші страв, які готують з продуктів молочних і рослинного походження ( без м'яса), називають вегетаріанськими.

Гарячі перші страви готують у суповому відділенні гарячого цеху, холодні – в холодному цеху.

При приготуванні перших страв використовують стаціонарні або наплитні казани, каструлі, супові миски, глиняні горщики, сковороди, сотейники, листи, друшляки, грохоти, сита, шумівки, черпаки, промарковані дошки, ножі. На виробничому столі, де кухар виконує допоміжні операції, мають бути настільні ваги, обробка дошки, ножі, спеції і підготовлені продукти.

Перші страви подають у підігрітих до температури 40 °С глибоких столових тарілках (240 мм у діаметрі), прозорі бульйони без гарніру і кулешики у бульйонних чашках (місткістю 300 - 400 см<sup>3</sup>).

Холодні перші страви подають в охолоджених до температури 12 °С глибоких столових тарілках.

### **Заправні перші страви**

**Заправними** називають такі перші страви, які готують на бульйонах, відварах або воді і заправляють пасерованими овочами (цибулею, морквою, білим корінням) томатом і борошном. До складу заправних перших страв входять овочі, крупи, бобові або макаронні вироби, тому ці страви набувають смаку й аромату тих продуктів, які використані для їх приготування.

Заправні перші страви поділяють на борщі, капустяки, розсольники, супи (овочеві, картопляні, без картоплі) і кулеші.

Для їх приготування обчищені овочі шаткують або нарізують

відповідною форми залежно від виду страви. Використовують їх сирими або після попередньої теплової обробки. Квашену капусту тушкують, солоні огірки нарізують і припускають, столові буряки варять або печуть не обчищеними, обчищають, нарізують або обробляють, нарізують, а потім тушкують або припускають. Нарізані ріпчасту цибулю, моркву, біле коріння, томати і томатне пюре пасерують з жиром або без нього. Для пасерування беруть борошно І сорту і прогрівають його при температурі 120 – 130 °С до світло – жовтого кольору. Жирову пасеровку розводять гарячим, а суху - охолодженим бульйоном або відваром (1:4) розмішують до однорідної маси і проціджують.

### Загальна технологія приготування борщу

(з капустою та картоплею)



У киплячий бульйон додають капусту, варять при слабкому кипінні 5 хв



Додають буряк та варять 5 хв



Всипають пасеровані овочі та варять до готовності



За 7-10 хв до закінчення варіння додають сіль, перець, лавровий лист



Заправляють часником та настоюють 15-20 хв



При подачі покласти сметану, посипати зеленню



## Технологія борщів різноманітна

ТЕХНОЛОГІЯ БОРЩІВ РІЗНОМАНІТНА

**БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ**

Варять з картоплею, заправляють салом шпик розтертим з часником, болгарським перцем, розведеним бульйоном борошном.



**БОРЩ КИЇВСЬКИЙ**

Варять з баранини, додають свіжі яблука, зварену квасоллю разом з відваром. Готовий борщ заправляють салом, товченим з сирою цибулею, без борошняної пасеровки. Варять також з грибами.



ОСОБЛИВОСТІ БОРЩІВ

**БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ**

Варять з курки та з галушками, заправляють борошняною пасеровкою.



**БОРЩ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ**

Варять з квасолею, додають свіжі кислі яблука і свіжі томати без борошна.



## ОСОБЛИВОСТІ БОРЩІВ

### БОРЩ ЛЬВІВСЬКИЙ

Буряки варять зі шкірочкою. Зварені буряки очищують тушкують. Наприкінці вливають буряковий відвар, подають зі скибочками нарізаними сосисками.



### БОРЩ ФЛОТСЬКИЙ

Готують на бульйоні з м'ясопеченостей, капусту нарізають шашками, овочі – скибочками, не заправляють борошняною пасеровкою.



## ОСОБЛИВОСТІ БОРЩІВ

### БОРЩ З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГРИБАМИ

Без картоплі, на м'ясному бульйоні; додають гриби, відварний чорнослив і його відвар.



### БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ

Варять з картоплею, додають нарізаний шавель, шпинат, відпускають з яйцем.



## Вимоги до якості борщів.

### ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ БОРЩІВ:



СТРАВА	ЗОВНІШНІЙ ВИГЛЯД	КОЛІР	КОНСИСТЕНЦІЯ	СМАК ТА ЗАПАХ
БОРЩІ	Форма нарізки овочів збережена, на поверхні блики жиру помаранчевого коліру, сметана розмішена, зверху посипано дрібно посіченою зеленню	Малиново-червоний	Дотримано співвідношення рідкої і щільної частини супу, овочі м'які, але не розварені, капуста пружна	Кисло-солодкий з ароматом бульйону, пасерованих овочів

Розкриття аббревіатури слова «борщ» з гумором, але виявляючи фахове розуміння і суспільне значення самої страви:

Як готуєш борщ треба...

Б - ути	Б - атько	Б - лагословенний
О - хайним	О - бідає	О - беріг
Р - адісним	Р - одина	Р - одинного
Щ - ирим	Щ - аслива	Щ - астя

## Корисні поради.

### КОРИСНІ ПОРАДИ:



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

## II ВИКОРИСТАННЯ ВЕБ-КВЕСТУ НА УРОЦІ.

Організація самостійної дослідницької роботи здобувачів освіти з технології приготування їжі, для підвищення інтересу до навчання, формування умінь збирати, обробляти та аналізувати інформацію в сучасній кулінарії використовують веб-квест.

Веб-квест – це гра і навчання одночасно. Це дуже цікавий і перспективний вид діяльності та рольова гра. Виконуючи різні ролі, здобувачі освіти розглядають проблему з різних сторін.

*Викладач звертає увагу здобувачів освіти групи на Національну Освітню платформу «ВСЕОСВІТА»:*

- ✓ *пропонує зайти за посиланням:*

[https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id\\_user=1052002&hash=82681f12](https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id_user=1052002&hash=82681f12)

- ✓ *пройти разом Веб-квест з теми: «Класичні інгредієнти борщу» (відповісти на запитання натиснувши по черзі на кожен інгредієнт для приготування борщу, пройти всі рівні та отримати ключ для відкриття ключового слова «Борщ»).*

**Веб-квест — це проблемне завдання з елементами рольової гри, для виконання якого використовуються інформаційні ресурси Інтернету.**



### III ДЛЯ ЗАКРІПЛЕННЯ ТЕМИ УРОКУ.

✓ На платформі Освітнього проєкту «На Урок» виконати тестові завдання з теми «Технологія приготування борщу та асортимент борщів» за посиланням: <https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=2522824>

✓ Виконати вправу «Вгадай мене...» за інгредієнтами:

**ВГАДАЙ МЕНЕ ...**

**БОРЩ ...**



**За інгредієнтами:**

- буряки
- капуста білоголова свіжа
- картопля
- морква петрушка (корінь) цибуля ріпчаста
- часник
- томатне пюре
- борошно пшеничне
- сало шпик
- кулінарний жир або жир тваринний топлений харчовий
- цукор
- оцет 3 %
- перець солодкий
- бульйон

**ВГАДАЙ МЕНЕ ...**

**БОРЩ ...**



**За інгредієнтами:**

- буряки
- капуста білоголова свіжа
- картопля
- морква, петрушка (корінь), селера (корінь)
- цибуля ріпчаста
- квасоля
- томатне пюре
- грудинка яловичини та баранини
- сало шпик
- жир тваринний топлений харчовий
- цукор
- оцет 3 %
- яблука свіжі
- квас буряковий
- бульйон

✓ Виконати вправу «Вгадай мене...» за фото:

**ВГАДАЙ МЕНЕ ...**

**БОРЩ ...**

➤ За фото:



**ВГАДАЙ МЕНЕ ...**

**БОРЩ ...**

➤ За фото:





## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. В.С. Доцяк «Українська кухня». Видавництво «Оріяна - Нова», 2020 р. – 567 с.
2. Л.Я. Старовойт, Л.І. Антонєць. Лабораторний практикум з предмету «Технологія приготування їжі», 2018 р. – 312 с.
3. В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. – 479 с.)
4. Що таке Веб-квест ? Спосіб активізації навчальної діяльності здобувачів освіти.  
<https://bigbro.com.ua/veb-kvest-tse-shho-take-sposib-aktivizatsiyi-navchalnoyi-diyalnosti-uchniv/>
5. Відеоролик МастерШеф. Битва сезонів. Випуск 17 от 17.12.2022  
<https://www.youtube.com/watch?v=LZE9ndyF86g>
6. Національна Освітня платформа «ВСЕОСВІТА».  
[https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id\\_user=1052002&hash=82681f12](https://vseosvita.ua/webquest/start?id=15442&id_user=1052002&hash=82681f12)
7. Платформа Освітнього проекту «На Урок». Тестові завдання з теми «Технологія приготування борщу та асортимент борщів» за посиланням:  
<https://naurok.com.ua/test/join?gamecode=2522824>
8. Історія борщу: гіпотези, міфи, рецепти  
<https://www.radiosvoboda.org/a/30412921.html>
9. КОЛИ З'ЯВИВСЯ БОРЩ?  
<https://smachno.ua/ua/recepty/poleznye-sovety/kogda-poyavilsya-borshh/>
10. Платформа Освітнього проекту «На Урок». Географія традиційних українських страв, на прикладі українського борщу, як предмет науково-географічного дослідження.  
<https://naurok.com.ua/tekst-geografiya-tradiciynih-ukra-nskih-strav-na-prikladi-ukra-nskogo-borschu-74581.html>
10. Організація роботи закладів ресторанного господарства

<https://i.factor.ua/ukr/journals/nibu/golden/g-03/article-1706.html>