Тема раздела : «Блюда из мяса»

 Тема урока : « Приготовление блюд из мяса. Суп с вермишелью и мясными фрикадельками».

 1. Ознакомить учащихся с технологией приготовления

 супов.

 2. Обучить приготовлению блюда «Суп вермишелью и

 Мясными фрикадельками.

 3. воспитать бережное отношение у продуктам.

 4. Развивать фантазию, творчество и эстетичность в

 о формлении блюд.

Оснащенность урока: Плакаты: 1)Первичная обработка овощей.

 2)Мясные блюда.

 3)Схема приготовления супа.

 4)Сервировка стола.

 Посуда: кастрюля-1 шт,миска глубокая-2 шт,

 Нож-5 шт, ложка-2 шт, сковорода-1 шт,разделочная

 Доска-7 шт, мясорубка-1 шт,чайник-1 шт,прихватка.

 Оборудование: электроплита 1 шт.

 Разделочные материалы: продукты.

Ход урока:

I. Организационный момент.

1.Получение сведений об отсутствующих учащихся.

2. Проверка учащихся и рабочих мест к занятию.

3. Сообщение темы.

II. Повторение изученного материала. (Опрос учащихся).

1. Что вам известно о таком продукте как мясо?

Мясо - один из древнейших продуктов питания. В нем содержатся полноценные белки, жиры ,витамины ,минеральные вещества,….

2. Какие виды мяса используют для приготовления пищи?

В зависимости от вида животного, мясо которого употребляют в пищу,различают говядину, баранину, свинину.

Все эти виды мяса отличаются друг от друга, как по весу ,так и по цвету и запаху….

3. Назовите признаки доброкачественного мяса?

Показатели свежего мяса- это запах ,цвет, консистенция .Свежий, приятный запах. Если надавить на него пальцем ,то образуется ямка, которая быстро выравнивается.

4. Какие этапы включает в себя первичная обработка мяса?

Оттаивание, обмывание, обсушивание, разделка и обвивка.

5. Какие вы знаете способы тепловой обработки мяса?

Мясо можно сварить или обжарить ,можно его припустить ,потушить, запечь.

 III. Объяснение нового материала.

Итак ,мы вспомнили о способах тепловой обработки мяса.

Один из способов мы должны сегодня применить - это варка мясного блюда. Часто мясо готовят в комбинации с овощами, крупами, макаронные изделиями.

Тема сегодняшнего занятия: практическая работа по приготовлению супа.

В старинных поваренных книгах говорится ,что отсутствие супа в ежедневном меню- признак неблагополучия в доме. Супы и бульоны снабжают нас необходимыми питательными элементами и восполняют дефицит витаминов и минеральных веществ. Их можно заправить молоком, сметаной или сливками. Супы можно приготовить на мясном и рыбном бульоне, также супы могут быть молочные, супы из фруктов и ягод. Вот несколько видов супов (на доске образцы супов с рецептами )-это рассольник, борщ, знаменитая суп- лапша- одно из национальных блюд татар из фруктов. Супы можно приготовить чисто вегетарианское с ароматическими овощами (луковые супы) и так далее.

Наша задача приготовить суп с вермишелью и мясными фрикадельками. Для этого мы используем схему по приготовлению этого блюда. Все овощи и продукты проверенные и подготовленные.(По схеме объясняется технология приготовления супа.)

Перед тем как приступить к практической работе ,нужно вспомнить какие правила безопасности необходимо соблюдать при работе на кухне?

 IV.Практическая работа.

 Повторив правила, проверив подготовку рабочих мест, учащиеся приступают к практической работе.

 Пользуясь инструкционной картой т.е. схемой учащиеся выполняют работу. Во время работы учитель контролирует в учащихся, по использованию приёмов работы с ножом при нарезке овощей. При работе у плиты с горячей посудой и жидкостью. Так как организация работы бригадная, то каждый выполняет свое задание, часть учащихся занята сервировкой стола. В процессе сервировке стола, учителем делаются целевые обходы, даются консультации, т.е. советы. Уделяется большое внимание по соблюдению техники безопасности, санитарии. По окончании приготовления блюда, учащиеся выполняют дегустации оценивают сервировки стола , оформление блюда , их вкусовые качества , методом самоконтроля и взаимоконтроля ,также анализирует отклонения при приготовлении блюда

Учитель задает вопросы учащимся:

1.Соответствуют ли вкусовые качества супа?(Прозрачный, ароматный вкусный ,соль в норме)

2.Сохранилась ли форма вкусовые нарезки овощей и всех продуктов ,при этом соответствует ли их готовность?(форма нарезки брусочками, продуктов соответствует)

3.Правильная форма нарезки овощей?

V.**Подведение итогов занятия.**

1.Характеристика работы бригады ,анализ допущенных отклонений при выполнении практической работы.

2.Выделить лучшие работы и ответы.

3. Сообщение оценок за теоретические знания и активную работу.

VI.**Домашнее задание.**

Составить технологическую карту салата «Олевье».