

ОГКУ «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,
Зырянского района»

Конспект занятия «Приготовление первых блюд»



Конспект занятия разработала:
Кузнецова Галина Анатольевна, воспитатель

с. Зырянское – 2018

Конспект занятия «Приготовление первых блюд»

1. Дидактическое обоснование занятия.

Цель учебного занятия: углубить и закрепить знания учащихся при приготовлении первых блюд, соблюдение правил техники безопасности, санитарных требований и оценки качества приготовленных блюд

Задачи занятия:

- **обучающие:** углубить и закрепить знания учащихся о приготовлении первых блюд, соблюдения правил техники безопасности, санитарных требований и оценки качества приготовленных блюд; формировать устойчивый интерес к национальным блюдам; научить готовить борщ; развить представление о классификации супов по различным признакам;

- **развивающие:** расширить кругозор учащихся о продуктах, которые используют для приготовления первых блюд;

- **воспитательные:** укреплять стремление овладеть знаниями по приготовлению первых блюд; воспитывать трудолюбие и сознательное отношение до правильного питания.

2. Методическое оснащение занятия.

Материально-техническая база: кабинет СБО, электрическая плита; набор кулинарных инструментов и приспособлений; посуда, продукты; скатерти, салфетки; холодильник

Дидактическое обеспечение: презентация с первыми блюдами; раздаточный материал (технологическая карта приготовления борща).

Посуда: ножи поварской тройки, доски для обработки овощей, весы, тарелки для первых блюд.

3. **Технико-сопровождающее оборудование:** демонстрационный ПК, мультимедиа проектор, экран, презентация, видеоролики по приготовлению первых блюд.

Методы обучения: практический, словесный, наглядный, объяснение с практическим закреплением.

Формы организации познавательной деятельности учащихся: внеурочное занятие.

Тип занятия: усвоение новых знаний, формирование умений и навыков.

Ход занятия

1. Организационный момент: проверка готовности к занятию и специальной одежды; настрой детей на работу; раздать технологические карты; доведение до воспитанников плана занятия.

2. Сообщение темы, цели и задач занятия:

Педагог: Добрый день ребята. Сегодня у нас необычное занятие – яркое, вкусное, гостеприимное. Мы с вами на занятии будем знакомиться с приготовлением первых блюд

3. Актуализация опорных знаний учащихся

Педагог: Хлебом и солью на вышитом полотенце — так приветствуем мы всех, кто приходит к нам с добром. Это своеобразный символ искренности и гостеприимства нашего народа. Знание основных требований к приготовлению кулинарных блюд дают возможность каждой хозяйке побаловать национальными и современными блюдами семью. Главным же условием успеха всегда будут терпение, хорошее настроение, кропотливая работа. Кулинария не терпит суеты и легкомыслия.

Педагог: Ребята вы изучали на предыдущих занятиях технологии приготовления первых блюд. Сегодня мы с вами повторим классификацию первых блюд, блюда национальной кухни, последовательность приготовления борща и проанализируем то, что мы едим.

Рефлексия по пройденному материалу.

Педагог проводит опрос в виде соревнований между двумя группам учащихся. За каждый правильный ответ — 1 балл.

Вопрос: *Что такое суп?*

Ответ: Суп — это жидкая основа, преимущественно мясная, рыбная или грибной отвар с овощами, крупами, макаронными изделиями.

Вопрос: По каким признакам классифицируют первые блюда (супы)? (По жидкой основе, способу приготовления и температуре подачи)

Ответ: По жидкой основе различают следующие группы супов: супы на бульонах (мясном, костном, рыбном, грибном) и отварах (овощном, из круп и макаронных изделий); супы на молоке; супы на хлебном квасе, сыворотке, кислом молоке; супы на фруктовых и ягодных отварах.

Вопрос: *Что такое заправочный суп?*

Ответ: Заправочный суп — первая горячая пища, которую готовят на бульонах, отварах или воде и заправляют. Прозрачные супы — это осветлённые бульоны, которые подают с различными видами гарнира (с отварными макаронными изделиями, пельменями, клецками, рисом).

Вопрос: *Что такое молочные супы?*

Ответ: Молочный суп — это первое блюдо из овощей, круп, макаронных изделий, жидкой основой которого является молоко.

Вопрос: *Что такое сладкий суп?*

Ответ: Это первое блюдо, жидкой основой, которой является фруктовый или ягодный отвар, а гарниром — отварной рис, макаронные изделия.

Вопрос: *Что такое холодный суп?*

Ответ: Холодный суп — это первое блюдо, которое готовят на квасе, сыворотке, кислом молоке, охлажденном отваре с добавлением свежих овощей, вареных яиц, гастрономических продуктов.

Вопрос: *Какая температура подачи горячих блюд?*

Ответ: Температура — 75 градусов — подают супы на бульонах, отварах, молоке.

Вопрос: *Какая температура подачи холодных блюд?*

Ответ: Температура — 14 градусов.

Вопрос: *По способу приготовления различают супы, какие?*

Ответ: заправочные (борщ, рассольник, солянки, похлебки);

Ответ: прозрачные (бульоны), пюреобразные, разные (сладкие, молочные, холодные).

Вопрос: *Различают 3 разновидности традиционного борща, какие?*

Ответ: а) красный — готовят с капустой, свеклой, морковью, картофелем, заквашивают свекольным квасом;

Ответ: б) щавелевый (зеленый или весенний) — варят из молодых побегов щавеля, молодых листьев огородной свеклы;

Ответ: в) холодный — готовят летом из молодых огородных свеклы, заправляют квасом.

Педагог с учащимися подсчитывают баллы групп. Определяют победителя в группе и группу-победительницу.

Педагог: А сейчас ребята мы с вами — приготовим борщ на овощном отваре. Прежде чем приступить к приготовлению борща, я ознакомлю вас с историей возникновения борща на Руси.

Само слово борщ появилось до того, как в бульон стали добавлять свёклу.

Борщ- это блюдо известно на Руси очень давно! О нём упоминают в ямских книгах, из уст в уста передают легенды, пословицы и поговорки: «Борщ и капуста - в доме не будет пусто», «Свой не солёный борщ лучше чужой ухи». Да и за какие заслуги такая слава обыкновенному блюду, пусть даже сваренному на мясном бульоне?

Этот заправочный суп считается сытным и идеально сбалансированным блюдом. Количество всех полезных элементов: ферментов, витаминов, углеводов, белков, жиров, минералов таково, что их соотношение можно признать оптимальным. В результате употребления налаживается работа всего организма, иммунитет человека повышается.

Овощи (капуста, свекла, морковь, лук) без которых не бывает борща, содержит достаточно много клетчатки. После термической обработки клетчатка становится мягким сорбентом, выводящим вредные вещества: тяжёлые металлы, нитраты, токсины.

Борщ - готовят чаще всяких супов, и едят с большим удовольствием. Он не приедается потому, что он полезен для организма, в нём содержатся витамины и микроэлементы, которые наш организм требует постоянно. О полезном влиянии этого блюда рассказывают врачи.

Педагог: *Из всего многообразия борщей рассмотрим технологию приготовления одного из них «Красный борщ»*

4. Практическая работа: *Заострить внимание учащихся на охране труда (соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания), организации рабочего места, мытье посуды.*

1. Проверить правильность организации рабочего места.
2. Контроль за выполнением санитарных требований и требований техники безопасности (см. приложение).
3. Проверка соблюдения установленной последовательности выполнения работы.
 - 1) Подготовить рабочее место и продукты.
 - 2) Осуществить первичную обработку овощей в такой последовательности: промывка, очистка, мытье, нарезка. Нарезать лучше непосредственно перед закладкой в кипяток, а предварительно очищенные овощи хранят в холодной воде. Нарезать овощи: картофель нарезают крупными кубиками, ломтиками, капусту соломкой, квадратиками, морковь — соломкой, брусочками, лук — соломкой, мелкими кубиками.
 - 3) Довести жидкость до кипения и добавить картофель.
 - 4) Обжарить на жиру лук и морковь и добавить в жидкость.
 - 5) Добавить капусту.
 - 6) Спассеровать свеклу и добавить томатную пасту. Добавить свеклу.
 - 7) Варить 10-15 минут.
 - 8) Добавить соль, специи и варить 5 минут.
 - 9) Добавить зелень.
 - 10) Настоять борщ 25-30 минут. Подать борщ со сметаной и зеленью.

5. Заключительный инструктаж

- 1) Подготовка к дегустации
- 2) Дегустация

Педагог: Подают первые блюда в глубоких тарелках, бульонных чашках или суповых мисках с крышками. Нельзя подавать супы в кастрюлях, в которых они готовились. Потребляют супы столовой ложкой, входящей в состав столового прибора.

Сметану подают к супу в виде белоснежного кружочка, сверху посыпанных рубленой зеленью.

3) Определить качество борща по вкусу, по густоте, по цвету, на соленость. Проанализировать ошибки.

6. Подведение итогов

Педагог: Итак, сегодня мы изучили разновидности первых блюд и научились готовить борщ. Понравился ли вам собственный борщ и кто у вас может самостоятельно приготовить его лучше. Запах первых блюд сильно возбуждает аппетит, поэтому берегитесь от переедания.

Педагог: Ребята, мы с вами плодотворно поработали и каждый из вас получает оценку. Молодцы ребята, хорошо потрудились. *Понравилось ли вам наше занятие? Что*

нового вы узнали? Чему научились на занятии? Пригодятся ли вам полученные знания в жизни?

7. Домашнее задание

Педагог: Ребята, вам необходимо дома приготовить технологические карты приготовлению нескольких первых блюд – щи, грибной суп, молочный суп, рыбный суп и т.д.

Приложение

Правила безопасной работы во время приготовления первых блюд

В процессе нарезки овощей



1. Не поднимать высоко нож над доской.
2. Пальцы левой руки держать левее от ножа на определенном расстоянии от него.
3. Не тереть на терке мелкие куски овощей.
4. В процессе пользования теркой овощи держать крепко в руках и натирать осторожно.

Во время закладки продуктов в кипяток



1. Следить, чтобы во время закипания жидкости в посуде она не выливалась через край: для этого нагрев следует уменьшить.
2. Закладывать продукты в кипяток осторожно и низко над кастрюлей, чтобы избежать разбрызгивания жидкости.
3. Крышку кастрюли открывать прихватки и наклонять от себя, чтобы пар не попал на руки.

В процессе жарки овощей



1. Выкладывать подготовленные продукты на горячую сковородку осторожно, держа низко над сковородкой, чтобы избежать разбрызгивания жира.
2. Следить, чтобы в разогретый жир не попала вода, что повлечет разбрызгивания жира.
3. Помешивать продукты на сковородке с помощью специальной лопатки либо ложкой.
4. Пользоваться прихватками.

Во время пользования электрической плитой



на горячей плите.

5. После окончания работы плиту отключить из электросети.

1. Проверять состояние разогрева горелки поднесением ладони, а не дотрагиванием пальцами.

2. Не охлаждать горелку водой, что может привести к замыканию сети, а также следить, чтобы жидкость не переливалась из кастрюли

на поверхность плиты.

3. Перед использованием плитой проверить исправность электросети и изоляцию.

4. Не оставлять полотенца, прихватки

Санитарно-гигиенические требования во время приготовления первых блюд



1. Нарезать разные виды продуктов в соответствии промаркированных досках.

2. Яйца перед использованием обязательно мыть под теплой проточной водой и разбивать по одному в отдельный стакан.

3. Овощи перед очисткой тщательно мыть под проточной водой.

4. В процессе обработки различных продуктов класть их в отдельные миски.

5. Соблюдать правила и время варки продуктов, входящие в состав первых блюд.