

Конспект открытого урока «Технология приготовления первых блюд»

Автор: Килюшик К.Н., учитель технологии

Цель урока: ознакомление учащихся с пищевой ценностью и составными частями супа; ознакомление с технологией приготовления бульона; ознакомление с классификацией супов; ознакомление с технологией приготовления заправочных супов.

Ожидаемые результаты:

1. Общее представление о пищевой ценности бульонов и супов.
2. Приобретение опыта совместной работы, освоения коммуникативных навыков, навыков самооценки, рефлексии.

Оборудование: конспект, учебник, телевизор, плакаты по кулинарии, презентация «Технология приготовления первых блюд», видеоматериал «Технология приготовления куриного бульона», схема технологии приготовления супа (Приложение 1), лист оценивания учащихся (Приложение 2), раздаточный материал - таблица «Продолжительность варки продуктов» (Приложение 3), жетоны.

Методы обучения: рассказ, беседа, демонстрация наглядных пособий, работа с учебником.

Ход урока:

1. Организационный момент.

Проверка готовности к уроку. Проверка присутствующих.

Учитель: Здравствуйте. Сегодня у нас с вами открытый урок. Но прежде чем мы к нему приступим, я предлагаю вам подойти и выбрать себе жетон, который вам понравится.

Учащиеся выбирают понравившийся жетон.

Учитель: Спасибо, а теперь, я прошу вас объединиться в команды по несколько человек в соответствии с цветом выбранного жетона и занять место за партами. Обратите внимание, что тот, у кого в руках оказалась фигура звезды, будет капитаном команды. Его задача, руководить и внимательно смотреть за работой команды. После выполнения задания я попрошу капитана оценить всех участников команды и записать оценку в листок.

Учитель раздает листки оценивания учащимся капитанам команд.

2. Изучение новой темы:

Учащиеся формулируют тему урока при помощи вопросов:

Учитель: -Как называется наш предмет? (технология)

-Как называется процесс создания блюда? (приготовление)

-Как записываются супы в меню в кафе или ресторане? (первые блюда)

-Значит как будет звучать наша тема урока? (Технология приготовления первых блюд)

-Что сегодня мы узнаем на уроке? (пищевая ценность первых блюд, как готовить первые блюда, классификация супов).

Открываем тетради, записываем число, тему урока и открываем учебник на странице 67.

Рассказ учителя сопровождается презентацией «Технология приготовления первых блюд».

Учитель рассказывает о пищевой ценности первых блюд, о двух составляющих супов: жидкой основе и плотной части. Данную схему, представленную на слайде, учащиеся зарисовывают себе в тетрадь.

Учитель: Первое блюдо – очень важная часть обеда, которое обычно подают в виде различных супов. Супы возбуждают аппетит и хорошо усваиваются. Любой суп состоит из 2 частей - жидкая (основа) в качестве которой используют бульон, молоко, кефир, отвары круп, овощей, фруктов, квас и плотная (гарнир), который представлен разнообразными продуктами: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыба, мясо, птица и т.д.

Учитель рассказывает о технологии приготовления первых блюд. Данную схему учащиеся зарисовывают себе в тетрадь.

Учитель: Технология приготовления первых блюд подразделяется на два этапа: приготовление бульонов и приготовление супов. Данную схему вы видите на слайде. Зарисуйте себе схему в тетрадь.

Затем объясняет значение слова «бульон».

Слово бульон имеет французское происхождение и в переводе означает «кипятить». Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей. Он имеет скорее вкусовое значение, чем питательное. Бульон легко усваивается даже ослабленным организмом, потому что в нем содержится мало белков.

Рассмотрим в качестве примера, как куриный бульон.

Учитель показывает видеоматериал Технология приготовления куриного бульона».

Давайте обсудим увиденное, каков же процесс приготовления бульона?

Ответ учащихся.

Далее следует ознакомить учащихся с классификацией супов по температуре подачи, способу приготовления и виду основы. Учащиеся записывают классификацию супов по способу приготовления в тетрадь. Особо остановиться на таких видах супов, как заправочные, прозрачные, супы-пюре, сладкие, холодные и молочные.

Учитель: По температуре подачи супы бывают холодные и горячие. По способу приготовления: заправочные, прозрачные, супы-пюре, сладкие, холодные.

По виду основы: на бульоне (отваре), на молоке.

Заправочные супы – супы, при приготовлении которых в бульоне, отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия, которые закладывают в определенной последовательности. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

Прозрачные супы состоят из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга. Эти супы предназначены для возбуждения аппетита, они низкокалорийные.

Супы-пюре готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых. Чтобы суп пюре имел однородную консистенцию, для его приготовления продукты протирают. Такие супы питательны, легко усваиваются, поэтому применяются в детском и лечебном питании.

Для приготовления сладких супов используют свежие, консервированные и сушеные ягоды и фрукты, а также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы и экстракты. Жидкой основой этих супов является фруктовый отвар. Для получения необходимой консистенции суп заправляют разведенным крахмалом. Подаются холодными, но можно подать и горячими.

Холодные супы – сезонные супы, их приготавливают в летний период. К холодным супам относятся: окрошка, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.

Молочные супы готовят на молоке, смеси молока и воды, а также из сухого и сгущенного без сахара молока. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.

Учитель проводит физминутку для учащихся.

Работа с учебником. Учащиеся открывают страницу 69. Учитель раздает листы со схемой приготовления супа, в которой пропущены этапы. Эти этапы даются учащимся отдельно. Учащиеся на данную схему приклеивают недостающие этапы приготовления супа и презентуют схему, а капитан команды оценивает работу каждого участника.

Учитель спрашивает у учащихся, почему продукты нужно закладывать в кипящий бульон в определённой последовательности, затем предложить ознакомиться с таблицей 1 из учебника на странице 70.

Учитель: Почему продукты нужно закладывать в кипящий бульон в определённой последовательности? (Чтобы продукты были доведены до готовности одновременно)

- Что нужно закладывать в суп раньше: белокочанную капусту или картофель, макароны или пассерованные овощи? (белокочанную капусту, макароны)

- Если нужно быстро приготовить суп, то, что в него лучше положить: вымоченную фасоль или стручковую? лущёный горох или зелёный? (стручковую фасоль, зелёный горошек).

Учитель раздает таблицу «Продолжительность варки продуктов», а учащиеся клеивают ее в тетрадь.

Учитель рассказывает о видах заправочных супов.

Учитель: К заправочным супам относятся щи, борщи, рассольники, солянки, овощные супы, супы с крупами, с макаронными и мучными изделиями.

Учитель приглашает учащихся рассказать рецепт приготовления любимых заправочных супов. После ответа каждой ученицы, учитель просит остальных учащихся, оценить ответ и объяснить, почему поставили данную оценку.

3. Подведение итогов уроков и рефлексия

Учитель отмечает хорошо работавших на уроке учащихся. Выставляет оценки за урок.

Учитель проводит рефлексию и подводит урок, беседую с учащимися по вопросам:

Учитель: - Что нового вы узнали на уроке?

- Можно ли отнести знаменитую русскую окрошку к супам?

- Какое из первых блюд является фирменным в вашей семье?

- Почему многие врачи-диетологи считают, что для работы нормальной работы организма суп обязательно должен присутствовать в ежедневном меню?

4. Домашнее задание

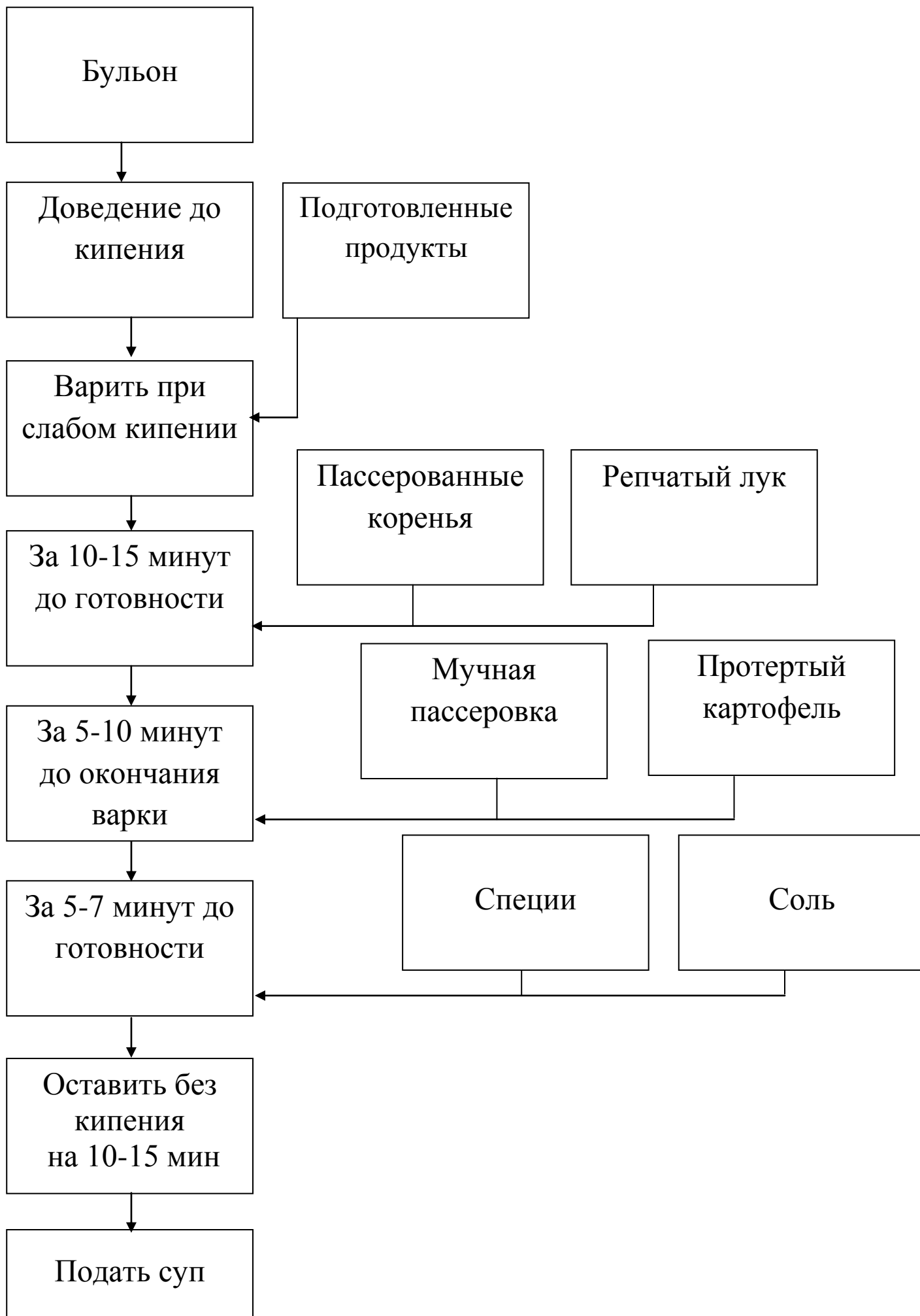
Учитель: Читать конспект в тетради. Выучить классификацию супов, технологию приготовления бульона и супа.

Используемая литература:

1. Технология. Технология ведения дома : 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014. – 192 с. : ил.

2. Технология : 6 класс : методическое пособие / Н.В. Сеница, П.С. Самородский. – 2-е изд., дораб. – М. : Вентана-Граф, 2015. – 160 с.

Схема технологии приготовления супа





Доведение до
кипения

Варить при
слабом кипении

За 10-15 минут
до готовности

За 5-10 минут
до окончания
варки

За 5-7 минут до
готовности

Оставить без
кипения
на 10-15 мин

Подать суп

Лист оценивания учащихся

№ п/п	Ф.И. учащейся	Оценка
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Таблица «Продолжительность варки продуктов»

Продукты	Продолжи- тельность варки, мин	Продукты	Продолжи- тельность варки, мин
Фасоль (вымоченная)	60-70	Вермишель	12-15
Перловая крупа (распаренная)	40-50	Пассерованные овощи	12-15
Лущёный горох	30-50	Картофель	12-15
Макароны	30-40	Тушёная свекла	10-12
Рис	30	Суповая засыпка	10-12
Белокочанная капуста	20-30	Зеленый горошек	8-10
Цветная капуста	20-25	Стручковая фасоль	8-10
Лапша	20-25	Шпинат	5-7

Таблица «Продолжительность варки продуктов»

Продукты	Продолжи- тельность варки, мин	Продукты	Продолжи- тельность варки, мин
Фасоль (вымоченная)	60-70	Вермишель	12-15
Перловая крупа (распаренная)	40-50	Пассерованные овощи	12-15
Лущёный горох	30-50	Картофель	12-15
Макароны	30-40	Тушёная свекла	10-12
Рис	30	Суповая засыпка	10-12
Белокочанная капуста	20-30	Зеленый горошек	8-10
Цветная капуста	20-25	Стручковая фасоль	8-10
Лапша	20-25	Шпинат	5-7

Таблица «Продолжительность варки продуктов»

Продукты	Продолжи- тельность варки, мин	Продукты	Продолжи- тельность варки, мин
Фасоль (вымоченная)	60-70	Вермишель	12-15
Перловая крупа (распаренная)	40-50	Пассерованные овощи	12-15
Лущёный горох	30-50	Картофель	12-15
Макароны	30-40	Тушёная свекла	10-12
Рис	30	Суповая засыпка	10-12
Белокочанная капуста	20-30	Зеленый горошек	8-10
Цветная капуста	20-25	Стручковая фасоль	8-10
Лапша	20-25	Шпинат	5-7