Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №24»

Предгорного муниципального района Ставропольского края

План – конспект открытого урока технологии в 5-б классе

**«Тепловая обработка овощей».**

Разработала:

учитель технологии МКОУ СОШ №24

Буклова Т. М.

04 марта 2013 год.

**План-конспект урока**

**Тема урока:** «Тепловая кулинарная обработка овощей».

Практическая работа «Приготовление винегрета».

**Цель урока:**

Ознакомить учащихся с видами тепловой обработки овощей;

Сформировать навыки по приготовлению блюд из вареных овощей;

Воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

Научить:

* способам тепловой кулинарной обработки;
* технологии приготовления винегрета из вареных овощей;
* оценивать качество и оформление готового блюда.

**Планируемые результаты:**

*Учащиеся должны:*

Знать

* виды тепловой кулинарной обработки: варка, припускание, бланширование, жарение, тушение, пассерование, запекание;
* способы тепловой кулинарной обработки;

Уметь

* приготовить винегрет из вареных овощей;
* оценивать качество и оформление готового блюда.

**Тип урока:** комбинированный

**Формы работы:** Групповая работа, индивидуальная работа

**Техническое оборудование:** Учебник, тетрадь, компьютер, технологические карты,

Для выполнения практической работы: овощи для приготовления винегрета, разделочная доска, нож, кухонные принадлежности.

**Ход урока:**

**I.Орг. момент** (3мин)

Проверка готовности к уроку, наличие спец. одежды.

**II. Мотивация к учебной деятельности** *(5мин)*

Повторение материала изученного на прошлом уроке

Давайте вспомним, о чем мы с вами говорили на прошлом уроке

- На прошлом уроке мы узнали о способах обработки овощей и нарезки овощей при приготовлении пищи.

1. Для чего нужны овощи в питании человека?

- овощи обеспечивают организм питательными веществами.

2. Назовите последовательность первичной обработки овощей?

- сортировка, мойка, очистка, нарезка.

3. Какие способы нарезки овощей вы знаете?

- соломкой, брусочками, ломтиками, кружочками, кубиками, кольцами, шашечки.

**III. Изучение нового материала** (20мин)

Для приготовления овощных блюд используют виды тепловой обработки овощей.

Варка, жаренье, тушение, пассирование, запекание, припускание.

Существуют важные правила тепловой обработки овощей.

1. Никогда продукты не пережаривать и не переваривать.
2. Жарить или варить овощи надо сначала на сильном огне, а затем на слабом.
3. Овощи следует опускать в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении, закрыв крышкой, так лучше сохраняются питательные вещества.
4. При варке вода должна только покрывать овощи, так как ее большое количество приведет к потере питательных веществ.
5. Свеклу и морковь варят без соли, если овощи посолить они приобретают неприятный вкус и дольше варятся.
6. Овощи для салатов варят в кожуре.

Разгадав правильно названия овощей, мы с вами узнаем название национального блюда из вареных овощей.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  |  |  | в |  |  |  |
|  | 2 |  |  | и |  |  |  |  |
|  |  | 3 |  |  | н |  |  |  |  |
|  | 4 |  |  |  | е |  |  |  |  |
|  |  |  | 5г |  |  |  |  |  |
|  | 6 |  | р |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 7 | е |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  | т |  |  |

1. Любимое лакомство кроликов. (Морковь)

2. Любят сок и взрослые и дети. (Помидор)

3. Если лук от 7 недуг, то этот овощ --- от 99 болезней. (Чеснок)

4. Самый древний овощ, едят и консервируют его только недозрелым. (Огурец)

5.Как переводится на русский язык фамилия знаменитого римского оратора Цицерона? (Горох)

6. Не любит света, боится холода и носит «мундир». (Картофель)

7. Белый корень, у которого в пищу идут и вершки и корешки. (Петрушка)

8. «Хлеб да ….. лихо не попустят», --- так говорили древние славяне. (Капуста)

Правильно это винегрет.

**Винегрет** – это один из видов салата, который можно приготовить из вареных овощей.

Как вы думаете, а какое блюдо называют салатом?

**Салат** – это холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами.

При приготовлении салата необходимо соблюдать требования к качеству и оформлению готовых блюд.

1. Вареные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными, сохранять форму нарезки.
2. Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу.
3. Цвет и запах блюд – свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.
4. Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении блюд нельзя использовать несъедобные украшения.
5. Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей на стол, чтобы продукты не заветрились и не потеряли внешний вид.

**IV. Закрепление изученного материала (выполнение практической работы Приготовление винегрета)** (35мин)

Прежде чем приступить к выполнению практической работы, давайте вспомним правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.

1. Работающий должен быть в спец. одежде.
2. Перед приготовлением пищи вымыть руки с мылом.
3. Нож передавать, держа за ручку, лезвием к руке.
4. Нож над разделочной доской высоко не поднимать.

**Давайте разберем порядок приготовления винегрета.**

**В состав винегрета входят следующие овощи:**

Свекла, морковь, картофель, соленые огурцы, квашеная капуста, лук репчатый, отварная фасоль. Для заправки салата используют подсолнечное масло. Оформить салат можно зеленью или овощами, входящими в салат.

Технологическая последовательность приготовления винегрета.

1. Свеклу нарезать кубиками размером 5 на 5 мм переложить в салатник, добавить ложку подсолнечного масла и перемешать, чтобы другие овощи не приобрели цвет свеклы.
2. Картофель, морковь, огурцы, нарезать кубиками 5 на 5 мм, переложить в салатник.
3. Лук нарезать мелкими кубиками.
4. Добавить квашеную капусту, фасоль.
5. Посолить по вкусу, добавить подсолнечное масло, все ингредиенты перемешать.
6. Оформить готовое блюдо, выложить в салатник.

Целевые обходы:

1. Правильная организация рабочего места.
2. Соблюдение техники безопасности.
3. Соблюдение последовательности приготовления.

В конце выполнения практической работы – дегустация готовых блюд (по схеме)

Оценка винегрета учащимися.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя качества | Характеристика показателя качества | Характеристика приготовленного блюда | Заключение дегустаторов(Соответствует, не соответствует требованиям) |
| Вкус | Должен соответствовать вкусу входящих в блюдо продуктов | Вкус сладковатый, соответствует требованиям |  |
| Цвет | Продукты, входящие в состав винегрета, не должны быть окрашены соком свеклы | Цвет овощей, входящих в состав винегрета, соответствует своему цвету |  |
| Запах | Должен соответствовать запаху, свойственному свежим продуктам, из которых он приготовлен | Запах, свойственный свежим овощам |  |
| Консистенция | Мелкие, отдельные кубики. Капуста мелко нашинкована, вареные овощи мягкие, не переварены. | Консистенция соответствует требованиям |  |
| Внешний вид | Аппетитно выглядит. Эстетично украшено. | Вид красивый и аппетитный. |  |

**V. Рефлексия учебной деятельности** *(12 мин)*

Выполняют контрольное задание.

.**“БУКВЕННАЯ АБРАКАДАБРА”.**

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении винегрета. Слова могут ломаться, читаться справа налево, но не по диагонали. *(Кто быстрее выполнит задание).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **М** | **К** | **А** | **Р** | **А** |
| **О** | **Р** | **С** | **Т** | **К** |
| **Ь** | **К** | **В** | **О** | **Ш** |
| **В** | **О** | **Е** | **К** | **Л** |
| **О** | **Ы** | **У** | **К** | **А** |
| **Г** | **Ц** | **Л** | **С** | **О** |
| **У** | **Р** | **А** | **М** | **Л** |
| **О** | **Л** | **С** | **\*** | **Ь** |

Подвести итоги по достижению учебной деятельности. ( Выставление оценок с кратким комментарием).

Проверить умение проводить самооценку учащимися.

Вопросы для подведения итогов:

1.Было интересно….

2. Было трудно…..

3.Я выполняла задание….

4. Я поняла, что….

5. Теперь я могу….

6. Я научилась…..

7. У меня получилось….

8. Я смогла…..

9. Меня удивило….

10. Мне захотелось…..

**VI.Домашнее задание:** (5мин)п.43 принести продукты для практической работы: 2 вареных яйца, соль перец, майонез, ядра грецкого ореха.