**План урока**

**Тема программы:** Технологический процесс приготовления горячих и холодных напитков

**Тема урока:** Приготовление горячих напитков

**Цели урока:**

***образовательная*** – формирование первичных знаний о технологическом процессе приготовления горячих напитков;

***развивающая*** –развитие технических способностей, логического мышления, познавательной активности, формирование у обучающихся связано и последовательно излагать свои мысли перед аудиторией;

***воспитательная***- воспитание у обучающихся интереса к будующей профессии.

**Тип урока:** сообщение новых знаний.

**Методы обучения:** фронтальный опрос, лекция, демонстрация.

**Учебно-материальное оснащение:**

1/ проектор

2/ компьютер

3/презентации

4/ карта

**Межпредметные связи:**  с литературой, оборудованием п.о.п., организацией производства п.о.п., санитарией и гигиеной.

**Литература:** н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская « Кулинария»

**Ход урока:**

1. **Организационный момент – 2мин.**

Предварительная организация группы – проверка отсутствующих, их готовность к уроку, организация внимания.

**2.Сообщение темы и цели урока -3мин**

Мотивация обучения – обоснование необходимости темы для овладения и для лучшего понимания технологического процесса приготовления горячих напитков

Сегодня на дилижансе мы отправимся в путешествие по дороге горячих напитков. А кто из вас знает , что такое дилижанс?

**Дилижанс- это большая крытая повозка для перевозке багажа, почты, пассажиров, появилась в 16 веке в Англии.**

***Зачитать отрывок из романа « Джейн Эйр» 3 Броне гл 27***

Но за проезд надо платить. Платой будут ваши ответы. Поэтому все кто ответят на мои вопросы я вручу проездные билеты. Итак приготовились.

1. **Актуализация опорных знаний -10мин**

Фронтальный опрос обучающихся

1. Как делят напитки по температуре подачи?

( горячие и холодные)

1. Какое значение на организм человека играют горячие напитки?

( Они оказывают на организм человека тонизирующее действие, ароматны, приятны на вкус, что обусловлено содержащими в них ароматическими и вкусовыми веществами, которые летучи и быстро разрушаются при кипении и длительном хранении)

1. Какие напитки относят к горячим напиткам?

(чай, кофе, какао)

1. Температура подачи горячих напитков?

( температура подачи горячих напитков 75 град)

1. В каком цеху производят технологический процесс приготовления горячих напитков?

( в горячем)

1. Для чего предназначен горячий цех?

( в горячем цеху осуществляют тепловую обработку продуктов и полуфабрикатов, готовят супы, соусы, гарниры, вторые, третьи блюда, выпекают мучные кондитерские изделия)

1. Как располагают горячий цех?

(горячий цех должен иметь удобное сообщение с холодным цехом, примыкал к раздаче, а также к моечной столовой и кухонной посуды)

1. От чего зависит работа горячего цеха?

( от правильной организации рабочих мест, оснащении их соответствующим оборудованием)

1. Каково оборудование горячего цеха?

(Основные виды оборудования горячего цеха - плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, а также производственные столы и стеллажи)

1. Почему чай, кофе, какао следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре?

( чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи)

11. Почему горячие напитки не следует длительно хранить и кипятить?

( при кипячении и длительном хранении напитков разрушаются

ароматические и вкусовые вещества)

12. Что необходимо знать работникам горячего цеха во избежание

несчастных случаев?

( во избежание несчастных случаев работники горячего цеха должны

изучить правила эксплуатации теплового и механического

оборудования и получить практический инструктаж у зав.

производства)

13. Какова должна быть температура горячего цеха?

( температура горячего цеха не должна превышать 26 град.)

14. Когда разрешается открывать крышки пищеварочных стационарных

котлов?

( Крышки пищеварочных стационарных котлов разрешается открывать

лишь через 5 мин. после прекращения подачи пара или электроэнергии)

15. Как необходимо открывать крышки у наплитных котлов во время

варки?

(Крышки у наплитных котлов во время варки необходимо открывать

на себя)

16. Какова должна быть поверхность электрической плиты?

( Поверхность электрической плиты должна быть ровной и гладкой, без

заусенец и трещин)

17. Какие требования предъявляют к наплитным котлам?

( Наплитные котлы должны иметь гладкую поверхность и плотно

прикрепленные ручки)

1. **Сообщение нового материала**

Посмотрите на свои билеты. Первая остановка – п. Чайный

Экскурсию по этому поселку проведёт наш добрый дядя Кузя.

(Презентация про чай)

Беседа с учащимися по вопросам

План г. Чайный

1. Пищевая ценность чая (слайд 3)
2. Виды чая (Слайд 4)
3. Разновидности чая
4. Приготовление чая (слайд 5)
5. Подача чая (слайд 6)

(Слайд 7)

Мы продолжаем свое путешествие посмотрите на свои билеты и следующая остановка п. Кофейный. Экскурсию по этому городу проведет Неретина Клавдия (слайд 8, слайд 9)

Беседа с учащимися по вопросам

План г. Кофейного

1. Пищевая ценность кофе (слайд 10)
2. Виды кофе (слайд 11,12)
3. Приготовление кофе (слайд 13,14)
4. Рецептура кофе (слайд15)
5. Кофе растворимый (слайд16)
6. Подача кофе ( слайд 17)

Следующая остановка нашего путешествия п. Шоколадный. Экскурсию по этому городку проведет с нами экскурсовод.

Беседа с учащимися по вопросам

План г. Шоколадный

1. Пищевая ценность шоколада и какао (слайд 18)
2. Технология приготовления какао(слайд 19)
3. Технология приготовления шоколада (слайд 20)
4. Подача какао и шоколада (слайд 21)
5. **Закрепление нового материала**

Самостоятельная работа – разгадывания кроссвордов

1. **Заключительный этап – 3мин**

- подведение итогов урока

-объявление оценок

-сообщение домашнего задания