*Тема урока****: Чтение рецепта приготовления сырников и киселя, подбор продуктов. Приготовление******сырников и какао****.*

*Цели:*

* Способствовать формированию умений пользоваться литературой с рецептами приготовления кулинарных блюд
* Способствовать формированию и развитию самостоятельности учащихся.
* давать представление о действии молочных продуктов на организм человека, об условиях хранения молока,
* воспитывать умение работать в коллективе
* уточнять и систематизировать знания детей о молоке и молочных продуктах.

*Методическое оснащение урока:*

* Кухонный инвентарь и посуда: сковороды, миска для замеса творожной массы, разделочная доска, ложка, сито для протирания творога, нож, лопатка поварская, соусник.
* Натуральные продукты.
* Подборка литературы с рецептами приготовления блюд

*Дидактическое обеспечение:*

* Инструкционно–технологические карты
* Материалы для контроля знаний.

*Словарная работа:* сырники,

*Ход урока:*

1. *Орг. момент:*

Здравствуйте ребята, доброе утро, уважаемые коллеги! Ребята, сегодня на уроке у нас присутствуют гости, они пришли посмотреть, как и чему **я** вас учу, и как **вы** усваиваете, то, что я стараюсь до вас донести, поэтому напоминаю, будем вежливы и внимательны друг к другу.

Тема нашего урока Слайд №1

***Чтение рецепта приготовления сырников***.

Что такое рецепт (описание способа приготовления конкретного блюда).

Тема практической работы «П***риготовление сырников***».

Для того, чтобы научиться пользоваться рецептами мы должны понять как это делать.

В первую очередь, куда нужно обратиться (к книгам)

Работать с книгой вас учили еще в начальной школе.

Для того, чтобы найти нужную нам тему, мы куда должны посмотреть? (в содержание).

А здесь все разложено по полочкам: первые блюда отдельно от вторых, мясные отдельно от овощных, и т.д. полный порядок, но не подготовленному не разобраться.

Давайте используем те знания, которые получили на предыдущих занятиях.

1. *Актуализация опорных знаний*
* Назовите две основные группы продуктов по способу их происхождения. (растительные, животные)
* Назовите основные группы продуктов растительного происхождения (фрукты, овощи, ягоды, злаковые)
* Назовите основные группы продуктов животного происхождения (мясо, молоко, яйца, рыба)
* Назовите молочные продукты (кефир, Катык, творог, сыр, сметана, масло сливочное, ряженка, йогурт).

*3 Изложение нового материала.*

**Учитель** Молоко считается важнейшим, жизненно необходимым продуктом питания человека. И это справедливо. В молоке содержатся белки, жиры, молочный сахар, минеральные соли, витамины и другие, очень полезные вещества, необходимые человеку для роста, пищеварения, для работы мозга и других систем нашего организма.

Действительно, молоко — исключительная пища, приготовленная самой природой. Мы никогда не задумываемся над этим, а ведь именно в молоке есть все для того, чтобы прозрел слепой котенок, чтобы львенок стал львом, а беспомощный младенец сильным человеком.

На первых порах жизни молоко служит единственной пищей человека, при этом ребенок нормально растет и развивается, прибавляет в весе и не ощущает потребности в каких-либо дополнительных продуктах. Молоко должно входить в рацион питания и взрослого, особенно пожилого человека. Молоко содержит более 100 различных ценных компонентов.

 Используя молоко и молочные продукты можно приготовить множество разнообразных блюд. Это бутерброды , салаты, супы, каши, запеканки, вареники, кисели, кремы, коктейли, мороженное, а также соусы и творожные пасты.

 Сегодня мы будем готовить сырники. Почти каждая хозяйка имеет свой фирменный рецепт приготовления сырников.

Чтение рецептов . (работа в парах: выбор рецепта, чтение для себя, чтение вслух)

 Рецепт № 1 Сырники «ванильные».

1. Творог тщательно растереть с сахаром и солью так, чтобы не было комочков. Добавить ванильный сахар, яйцо, муку и вымесить однородное тесто.

2. Творожное тесто скатать на присыпанной мукой поверхности в колбаску диаметром примерно 5 см. Разрезать на кружки толщиной 2 см. Обвалять в муке.

3. Разогреть в сковороде растительное масло, обжаривать сырники по 2 мин. с каждой стороны. Накрыть крышкой и прогреть, 3 мин.

Рецепт № 2. Сырники под сливочным соусом.

Выложить в миску творог и хорошо размять его

Взбить куриное яйцо

Смешать сахар, соль, соду, щепотку лимонной кислоты и 2 ст. ложки муки.

Добавить смесь в творог, перемешать

Добавить взбитое яйцо., перемешать

Всыпать остальную муку, вымесить тесто.

 Мокрыми руками сформировать сырники, обвалять в муке. Обжарить по 2-3 минуты с обеих сторон, до золотистого цвета.

Выложить сырники в смазанную форму Посыпать сырники изюмом и залить приготовленным соусом. Выпекать сырники в духовке при температуре 230 градусов 10-15 минут

Подавать горячими.

Сделать соус, для этого взбить в миске 1 куриное яйцо.

Всыпать сахар и ваниль. Взбить.

Влить сливки и хорошо взбить

Рецепт № 4. ***Быстрые сырники с манной крупой***

|  |
| --- |
|  |
|  [Фото приготовления рецепта: Быстрые сырники с манной крупой - шаг №1](http://www.russianfood.com/dycontent/images/big_29441.jpg) |
| [Фото приготовления рецепта: Быстрые сырники с манной крупой - шаг №2](http://www.russianfood.com/dycontent/images/big_29449.jpg):Взбить яйца венчиком, всыпать постепенно манку. Перемешать. Дать постоять манке 15-20 минут. Выложить творог в миску, добавить ваниль, сахар, соль и хорошо перемешать. |
|  |
| [Фото приготовления рецепта: Быстрые сырники с манной крупой - шаг №4](http://www.russianfood.com/dycontent/images/big_29451.jpg)Затем добавить манно-яичную смесь в творожную, положить изюм (по желанию) и тщательно все перемешать. (Если тесто вышло жидковатое можно добавить немного муки.) |
| [Фото приготовления рецепта: Быстрые сырники с манной крупой - шаг №5](http://www.russianfood.com/dycontent/images/big_29452.jpg)Сформовать из теста сырники. Поставить сковороду на сильный огонь, разогреть, снизить огонь до среднего, добавить растительное масло. Жарить сырники с двух сторон по 3-5 минут до золотистой корочки. |
| [Фото приготовления рецепта: Быстрые сырники с манной крупой - шаг №6](http://www.russianfood.com/dycontent/images/big_29453.jpg)Быстрые сырники с манной крупой готовы. Подавать теплыми со сметаной, медом или джемом.Приятного апп |

***Подбор продуктов:***

* Какой основной продукт для приготовления сырников использует каждая хозяйка. (творог)
* Какие еще продукты встречаются в рецептах (яйца, сахар, мука, манка)
* Что добавляем для вкуса (соль, ванилин, изюм, картофель)

***Определяем рецепт для приготовления.***

*Сырники ванильные*

***Выявляем последовательность действий.***

1.Творог размять.

2. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин, соль.

1. Соединить творог и яичную массу
2. Муку просеять и соединить с творожной массой.
3. Все тщательно перемешать .

**Формование**

Полученной массе придать форму батончика, диаметром 5-6 см

Нарезать его на части толщиной 1,5 – 2 см.

Мокрыми руками каждой части придать форму круглых лепешек и запанировать их в муке.

**Жаренье**

Сырники положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

**Оформление готового блюда:**

Разложить готовые сырники на тарелки по 2-3 шт и полить сметаной или сладким соусом. Сметану или соус можно подать отдельно – в соуснике.

Повторение ТБ при работе с электроплитой, горячим жиром, ножом, а также СГТ.

 (слайды)

*6. Практическая работа:* «Приготовление сырников»

Первичная обработка творога и яиц

**Приготовление творожной массы**

Творог отжать, (если жидкий), протереть через сито или мясорубку (если жесткий), наш достаточно размять. с сахаром

Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин, соль.

Соединить творог и яичную массу

Муку просеять и соединить с творожной массой.

Все тщательно перемешать

**Формование**

Полученной массе придать форму батончика, диаметром 5-6 см

Нарезать его на части толщиной 1,5 – 2 см.

Мокрыми руками каждой части придать форму круглых лепешек и запанировать их в муке.

**Жаренье**

Сырники положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

**Оформление готового блюда:**

Разложить готовые сырники на тарелки по 2-3 шт и полить сметаной или сладким соусом. Сметану или соус можно подать отдельно – в соуснике.

Вводный инструктаж.

* Сообщение названия практической работы
* Разъяснение задач выполняемой практической работы
* Повторение ТБ
* Выполнение практической работы
* Уборка рабочих мест.

*7. Подведение итога урока.*

* Что нового узнали на уроке?
* Чему научились?
* Что больше всего понравилось?

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЫРНИКОВ «ВАНИЛЬНЫХ».

**Приготовление творожной массы:**

1.Творог размять.

2. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин, соль.

1. Соединить творог и яичную массу
2. Муку просеять и соединить с творожной массой.
3. Все тщательно перемешать .

**Формование :**

1. Полученной массе придать форму батончика, диаметром 5-6 см
2. Нарезать его на части толщиной 1,5 – 2 см.
3. Мокрыми руками каждой части придать форму круглых лепешек и запанировать их в муке.

**Жаренье:**

Сырники положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

**Оформление готового блюда:**

Разложить готовые сырники на тарелки по 2-3 шт и полить сметаной или сладким соусом. Сметану или соус можно подать отдельно – в соуснике.