Дата: 15.10.2008 г.

Тема раздела: **Кулинария**

Тип урока: Комбинированный

Тема урока: **Приготовление чая. Приготовление блюд из вареных овощей**

Цель урока:

* **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* • **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* • **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* • **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* • **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности

Методы проведения:

беседа с закреплением материала, самостоятельная работа под контролем учителя

Межпредметные связи:

биология

Материально-техническое оснащение:

оборудование учебной мастерской, технологическая карта, литература для учителя («Технология» под редакцией В. Симоненко, «Обслуживающий труд» А. Лабзин), таблицы приготовления блюд из вареных овощей, таблицы приготовления чая, технологические карты

**На доске:** название темы

**Ход урока**

1. Организационная часть - 2 мин.
   1. Контроль посещаемости.
   2. Проверка рабочей одежды, готовности к занятиям.
2. Самостоятельная работа - 3 мин.
   1. Проверка знаний по технике безопасности.
   2. Проверка знания санитарно-гигиенических требований.
3. Изложение нового материла - 15 мин.
   1. История чая.

Давно известно, что родина чая - Китай. Слово «чай», созвучное английскому «Китай» (China), попало в русский язык через чаеторговцев.

А знаете ли вы, что «китайский напиток» появился в России раньше, чем в Англии! В 1638 г. русский дипломат Василий Старков привез в Москву 64 кг неизвестного растения. Напиток понравился московскому царю, и вскоре наша страна стала регулярно ввозить чай. С 1833г. его начали выращивать в Грузии, раньше на год, чем в «империи чая», т. е. в Индии.

Чай — свернутые и высушенные листочки чайного дерева. В зависимости от способа приготовления, числа и качества операций, которым подвергается чайный лист, создаются разные типы и сорта готового чая. Самыми распространенными являются черный и зеленый, наименее известными — желтый и красный. Каждый из них имеет несколько сортов и разновидностей

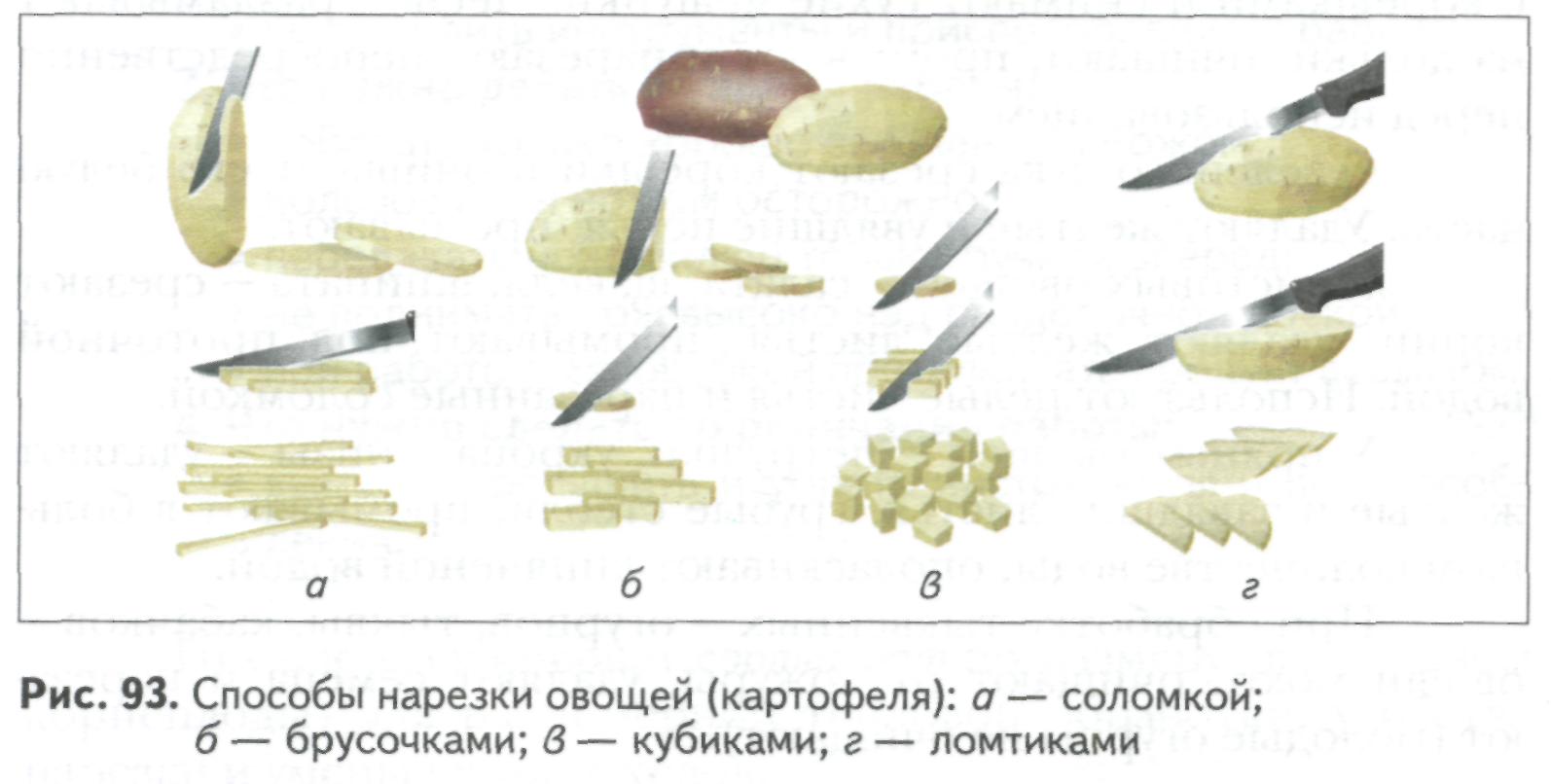
Нынешнее русское чаепитие выглядит очень достойно. Находятся любители красиво накрыть стол, заварить ароматный чай и погрузиться в долгие разговоры, без которых и чай не сладок, и зима затянулась, и весь жизненный уклад россиянина, словно с изъяном — без тепла и уюта, если не "откушать чашку чая".

* 1. Способы заварки.
  2. Формы нарезки овощей.

Нарезать овощи можно различными способами.

**Соломкой** (длинными тонкими ломтиками) нарезают картофель для жарки во фритюре (кипящем растительном масле), морковь, петрушку, свеклу, репчатый лук, сельдерей — для щей, борщей, рассольников, супов из овощей (рис. 1, а).

**Брусочками** (шириной до 1 см, длиной 3,5-4 см) нарезают картофель для жарки, супов, борщей; морковь, петрушку, сельдерей для бульона с овощами (рис. 1, б).

****

**1**

**Нарезка крупными кубиками** (2x2 см) подходит для приготовления картофеля в молоке; средними (1,5x1,5 см) — для супов с бобовыми, крупами, овощного рагу; мелкими (0,5x0,5 см) — для гарнира к холодным блюдам (рис. 1, в).

**Ломтиками** нарезают картофель, морковь, свеклу в щи, салаты, винегреты.

**Кружочками** используют картофель для жарки во фритюре и основным способом (в сковороде), морковь — для супов и как гарнир, кабачки и баклажаны — для жарки.

Лук нарезают **мелкими кубиками** (0,3x0,3 см) для супа-харчо, крупяных супов, щей.

**Тонкими кольцами** нарезают лук для шашлыка, жарки, маринадов и т. д.

Капусту нарезают **шашками** 2x2 см для щей, борщей, а также рубят, то есть измельчают соломкой, для квашения и начинки.

Для украшения блюд используют сложную или фигурную нарезку овощей — звездочками, гребешками, шестеренками, розочками и т. д.



Из моркови можно сделать фигурки, картофель и корнеплоды нарезать специальными выемками в виде орешков, бочонков. Помидору или свекле можно придать форму розочки, из огурца вырезать веер и т. д., насколько позволит твоя фантазия и навыки пользования кухонными приспособлениями.

**3**

**2**

* 1. Технологическая последовательность приготовления салата.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Масса**  **(г)** | **Последовательность приготовления** | **Посуда и инвентарь** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Приготовление оливье** | | | |
| Картофель | 50 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Морковь | 20 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Огурцы соленые | 30 | Нарезать мелкими кубиками | Нож, разделочная доска |
| Лук репчатый | 40 | Очистить, мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Зелень | 10 | Мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Горошек зеленый консервированный | 40 | Открыть банку, слить жидкость | Консервный нож |
| Яйцо вареное | 2 шт. | Отварить. Очистить от скорлупы. Мелко нарубить. | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Колбаса вареная | 40 | Мелко нарубить кубиками | Нож, разделочная доска |
| Майонез | 40 | Открыть упаковку, смешать все ингредиенты, добавить по вкусу |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Приготовление винегрета** | | | |
| Свекла | 46 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Картофель | 50 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Морковь | 20 | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Огурцы соленые | 30 | Нарезать мелкими кубиками | Нож, разделочная доска |
| Капуста квашеная | 40 | Перебрать, нашинковать крупные куски | Нож, разделочная доска |
| Лук репчатый | 40 | Очистить, мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Зелень | 10 | Мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Масло растительное | 30 | Смешать все продукты и заправить маслом | Столовая ложка, миска |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Приготовление крабового салата** | | | |
| Яйцо вареное | 2 шт. | Отварить. Очистить от скорлупы. Мелко нарубить. | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Крабовые палочки | 1 уп. | Очистить от упаковки. Мелко нарубить | Нож, разделочная доска |
| Сыр твердый | 50 г | Натереть на мелкой терке | Терка |
| Кукуруза консервированная | 1 б. | Открыть банку, слить жидкость | Консервный нож |
| Майонез | 40 | Открыть упаковку, смешать все ингредиенты, добавить по вкусу |  |

* 1. Показ трудовых приемов.

1. Самостоятельная работа учащихся - 45 мин.
2. Заключительный инструктаж - 5 мин.
   1. Анализ характерных ошибок и их причин.
   2. Сообщение оценки работы учащихся.
   3. Домашнее задание.
3. Уборка рабочих мест.