**Учитель технологии**

**Бобова М.В.**

**Тема: Приготовление и оформление блюд из вареных овощей»**

**Цели**: ознакомить учащихся с технологией приготовления блюд из варёных овощей; сформировать навыки по приготовлению и оформлению блюд из варёных овощей.

Воспитательная задача. Воспитывать бережное отношение к продуктам, аккуратность и опрятность в работе.

Развивающая задача. Развить творческую деятельность учащихся, активность и способность работать в группах.

Форма проведения: беседа, выступления учащихся, практическая работа.

Оборудование: компьютерные презентации, мультимедийный проектор, рабочая тетрадь, набор посуды, инструментов и приспособлений, набор продуктов для приготовления винегрета, Инструкционные карты

Ход урока

**1. Организация урока**

Проверка готовности учащихся к уроку. Наличие спец. одежды.

**2. Повторение пройденного материала**. Презентация "Приготовление и оформление блюд из варёных овощей".

Слайд №1 - №3

Страну *Легумию* на географической карте не найдешь, но она существует. Иногда ты можешь увидеть её огромной - глазами не охватишь, иногда крохотной такой, что уместится на подоконнике.

"*Лугум*" - по-французски *овощ*, по-испански "*легумус*". А страна *Легумия*, как вы, наверное, уже догадались,- *огород*.

У *Легумии* своя история. Это страна полной тишины. Когда её жители - *легумы* - болеют или хотят пить, помощи они просят беззвучно. Если ты позаботишься о них, они в долгу не останутся, неблагодарных среди *легумов* нет. Но заботится о них надо больше всего весной и летом. Поздней осенью в *Легумии*почти никого не останется - страна пуста, все её жители перебираются в теплые закрома:

Устный опрос.

1. Для чего нужны овощи в питании человека? Слайд №4
2. На какие группы классифицируют овощи? Слайд №5 - №9
3. Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов. Слайд №10
4. Перечислите последовательность первичной обработки овощей. Слайд №11
5. Перечислите способы нарезки овощей. Слайд №12 - №13
6. Какие виды тепловой обработки вы знаете? Слайд №14
7. Расскажите правила тепловой обработки овощей. Слайд №15

**3. Изучение нового материала**. Слайд №16 - №17

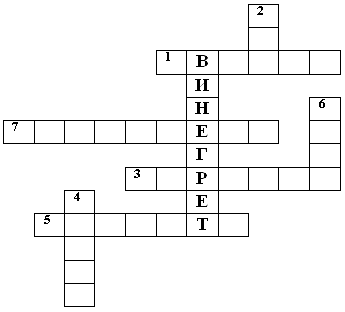
Учитель*.* Как называется любимый на Руси салат из варёных овощей с обязательным присутствием свёклы?

Ученик. Винегрет.

Учитель. Попробуем разгадать кроссворд, и узнать, какие овощи входят в классический винегрет.

|  |  |
| --- | --- |
| *По вертикали:*  2.  Вырос на грядке, Характер мой гадкий: Куда не приду, Всех до слёз доведу. (Лук.)  4. Что легче воды? (Масло.)  6. Что родится из воды, а воды боится? (Соль.) | *По горизонтали:*  1.  Над землёй трава,  Под землёй алая голова. (Свёкла.)  3.  Красный нос в землю врос, А зелёный хвост снаружи, Нам зелёный хвост не нужен. (Морковь.)  5.  Лето целое старалась,  Одевалась, одевалась, А как осень подошла, Нам одёжки отдала, Сотню одёжек, Сложили в бочонок. (Капуста.)  7.  Неказиста, шишковата,  А придёт на стол она, Скажут весело ребята: "Ну, рассыпчата, вкусна!" (Картошка.) |

Кроссворд.



Учитель: слайд №18

- Cейчас, ребята, я познакомлю вас с технологией приготовления блюд из варёных овощей:

* Первичная обработка овощей, входящих в блюдо (сортировка,, мойка, очистка).
* Тепловая обработка овощей.
* После тепловой обработке продукты должны быть охлаждены, так как при нарезании тёплые овощи теряют форму и, кроме того, соединение их с холодными вызывает быструю порчу приготовленных блюд.
* Салаты заправляют перед подачей. Перемешивать их нужно осторожно, чтобы продукты не помялись.
* Оформление и подача.
* Приготовление блюд должно производиться в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд следующие: слайд №19

1. Варёные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки. Если это котлеты, то они должны быть овальной формы с равномерно поджаренной поверхностью.

2. Вкус варёных овощей должен соответствовать вкусу, соответственному этому овощу. Для овощного рагу - слегка острый, для морковных котлет - сладкий, специфичный для моркови.

3.Цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.

4. Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении нельзя использовать несъедобные украшения (из пластмассы и т.п.).

5. Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не заветрелись и не потеряли внешний вид.

**Оформление блюд овощами**. Презентация "Украшение блюд"

Слайд №1- №5

Красиво оформленное блюдо - важный элемент современного ежедневного и праздничного стола. Украшения преображают даже привычные блюда, всегда радуя детей и взрослых

Карвинг в кулинарии - это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.

Кулинарный карвинг по своей сути - примитивная форма искусства скульптуры или гравирования по поверхности украшающих стол недолговременных поварских изделий из фруктов и овощей.

Карвинг - англ. curving (от curve, что означает резать) - "резная работа", "резной орнамент". Карвингом называют резьбу по дереву, льду, камням, овощам, а также стиль катания на горных лыжах и сноуборде и даже способ долговременной химическ

Искусство вырезания из овощей и фруктов возникло много столетий назад в Юго-Восточной Азии как необходимое средство украшения скудного, преимущественно растительного, домашнего стола. Население исторической Европы, имевшее достаточное количество самых разнообразных и полноценных исходных продуктов (домашние животные, дичь, морепродукты, зерновые) в излишнем украшении блюд не нуждалось. Здесь даже на столах королей в первую очередь были важны вкус и насыщаемость блюд.

Карвинг может быть успешно использован в повседневной сервировке домашнего стола. Даже самый простой резной орнамент украсит любое ежедневное блюдо, сделает его более аппетитным и притягательным.

Карвинг в кулинарии - это не только филигранная резьба по фруктам и овощам, это целое искусство, вносящее чуточку прекрасного в наши серые будни. Искусство карвинга по овощам и фруктам пришло с Востока. Мастера карвинга еще тысячи лет назад украшали трапезу вырезанием композиций необычайной красоты из овощей и фруктов.

Правила оформления блюд. Слайд №6

* Компоненты для оформления блюд надо заготовить заранее, отобрать самые яркие, твердые, свежие.
* Оформлять блюдо надо только продуктами, входящими в его состав. Исключение составляет только зелень.
* Портят оформление небрежность и неряшливость.

Инструменты и приспособления. Слайд №7

1 - большой кухонный нож

2 - малый кухонный нож

3 - офисный нож

4 - нож с волнистым лезвием

5 - овощечистка с желобком

6 - нож для грейпфрута

7 - овощечистка экономная

Фигурные приспособления и высечки. Слайд №8

8 - приспособление для вырезания шариков

9 - приспособления для вырезания маленьких шариков

10 - приспособления для вырезания кусочков в форме оливок

11 - высечка для яблок.

Круглые высечки. Слайд №9

Маленькие высечки с ровными краями пригодятся для вырезания сердцевины из ананасовых кружочков, или серединок из яблочных кружочков.

Большие высечки с ровными или волнистыми краями нужны для срезания края с кожицей с крупных фруктов, а также для вырезания кругов из хлеба и масла.

Маленькие формочки для высечки. Слайд №10

Служат для вырезания небольших фигурок из пластинок корнеплодов или клубней, сладкого перца, вареного яичного белка, желе, масла и др.

"Грибы" из яиц. Слайд №11

Это не только красивое украшение для салата, но и самостоятельная закуска. Надо сварить яйца вкрутую, срезать тупой конец, вынуть желток, растереть его с майонезом, сметаной, чесноком, зеленью, тертым сыром, сельдью, грибами. Этой массой начинить яйца, выложить их на блюдо, накрыть кусочком белка, смазанного горчицей, или половинкой помидора.

"Ромашки". Слайд №12

"Ромашки" из вареного яйца очень нежны. Прежде, чем использовать яйца в салаты - надо срезать с них "ромашки". Отступив от острого конца 1см, волнообразными движениями ножа срезать "ромашку". В середину положить вареную морковь, а по краям веточку петрушки.

"Лилии" из репчатого лука. Слайд №13

Сделать зубчатые надрезы по окружности лука и, не разделяя, опустить в кипяток на 1-2 минуты. После этого она свободно разделяется на отдельные "цветочки". В середину каждого положить вареную морковь крошкой или кружком - и вот уже речная лилия.

"Белая хризантема". Слайд №14

Белую хризантему делают из луковицы высокой удлиненной формы. Надрезы делают выше и тоньше. Разбирая на слои, помещают один слой в другой так, чтобы зубчики одного слоя не совпадали с зубцами следующего, тогда хризантема получится пушистой.

"Ажурные банты и стаканчики". Слайд №15

Ажурные банты и стаканчики легко можно сделать из свежих огурцов. Нужно только разрезать огурец вдоль на полоски толщиной 1-2 мм и сложить их поперек пополам. Разместить их по краям салатов и других блюд по 2-4 штуки.

Украшения из огурца. Слайд №16

1. От целого огурца отрезать цилиндр высотой 5 см, разрезать пополам и сделать выемки.

2. Полоски использовать для стебля. Обработанный огурец нарезать кружочками и разделить их пополам.

3. Использовать подготовленные части для создания "ромашки". Дополнить картину половинкой помидора - черри..

"Колокольчики". Слайд №17

Колокольчики - милое украшение из вареной свеклы, моркови, огурцов, мелких яблок, яиц. Нужно срезать тонкий (1 мм) слой с конца плода по кругу - получится конус - "колокольчик". Длину среза делают по желанию: из более длинных получается несколько "колокольчиков".

"Роза". Слайд №18

"Розу" можно сделать из яблока, вареной свеклы, репы, лимона. Для этого надо просто срезать кожицу по кругу со всего плода. Затем свернуть снятую "стружку", придавая ей вид розы. Слишком крупные розы будут выглядеть грубо, поэтому лучше использовать мелкие плоды.

Розочка из помидоров. Слайд №19

Острым фигурным ножом срезать кожуру с помидоров. Свернуть кожуру по спирали. Положить получившуюся розочку на листья петрушки.

"Ландыши". Слайд №20

"Ландыши" делаются так: из тонкой части листьев капусты скрутить трубочки, в них вставить перья лука, а на кончики перьев нанести из масла или майонеза маленькие шарики - "ландыш" готов.

"Шестеренки". Слайд №21

Не так уж много времени надо, чтобы украсить заливную рыбу. Морковь (сырую или вареную), лимоны, свежие огурцы по всей длине прорезают бороздками. Затем нарезают плод поперек на кружочки - "шестеренки".

Украшения из помидоров. Слайд №22

Проявите свою фантазию, и ваши блюда из помидоров станут вкуснее. На примере этих несложных способов оформления можно проявить свою фантазию, ведь в каждой хозяйке живет не просто повар, но и художник.

**4. Практическая работа**

Перед началом работы учащиеся вспоминают правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при выполнении кулинарных работ.

Учащиеся выполняют практическую работу "Винегрет овощной", используя инструкционную карту.

Учитель, обходя рабочие места учащихся, контролирует технологию приготовления, правильные приёмы работы, соблюдение правил техники безопасности.

В конце практической работы - дегустация готового блюда.

Проведение органолептической оценки.

**5. Анализ и оценка урока**

а) При анализе урока с учащимися проводится беседа:

- что узнали нового на уроке?

- что научились делать на уроке?

- что такое органолептическая оценка, каковы её критерии?

б) Необходимые замечания по уроку и выполнению заданий.

в) Оценки за практическую работу и устные ответы.

Домашнее задание: знать основные понятия по теме.