**Предмет. Обслуживающий труд 8 класс. 22.02.2016**

**Учитель Огурцова С.В.**

Тема урока «Виды обработки овощей: первичная, тепловая.»

**Тема урока**: Механическая (первичная) обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Блюда из сырых и варёных овощей. И технология их приготовления. Требования к качеству и оформлению готовых блюд, подача их к столу. Правила безопасного труда при выполнении кулинарных работ.

**Цель урока:**  познакомить учащихся с обработкой продуктов, определению готовности блюд и их качества; познакомить учащихся с технологией приготовления блюд из вареных овощей;

закрепить правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования;

воспитывать трудолюбие, бережное отношение к использованию продуктов;

развивать эстетический вкус.

**Образовательные задачи:**

способствовать формирование умений первичной обработки овощей, оформление блюд, приготовление салатов;

формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов и минеральных солей при обработке овощей.

**Воспитательные задачи урока:**

содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету;

прививать учащимся навыки работы в группах;

развивать навыки культурного поведения за столом.

воспитывать инициативу, самостоятельность.

**Развивающие задачи урока:**

развивать умения учащихся работать с технологическими картами;

развивать мышление, воображение, память.

**Здоровье сберегающая цель:**

Приучать учащихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований.

формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов овощей.

**Оборудование:** ножи для нарезки овощей, разделочные доски, предметы для сервировки стола, овощерезка, тёрка, посуда и инвентарь для приготовления салатов.

**Тип урок:** Урок приобретения новых знаний и умений.

**Ход урока:**

I этап. Организационный . Сообщение темы и цели урока. Настрой учащихся на урок.

**II этап. Проверка домашнего задания.**

Как называется помещение, где готовят пищу? ( кухня)

Какие питательные вещества необходимы для организма человека? (белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины.)

В чем заключается роль витаминов для организма человека? (способствуют укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)

Какой витамин называют витамином роста? ( витамин А)

В каких продуктах содержатся много витамина С?

(капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).

Перечислите овощи, которые вы часто употребляете в пищу.

Правила обработки овощей для сохранения витаминов.

**Учитель. Послушайте загадки и отгадайте их.**

1.Красный нос в землю врос,

А зеленый хвост снаружи.

Нам зеленый хвост не нужен,

Нужен только красный нос. (Морковь)

2. Он никогда и никого

Не обижал на свете.

Чего же плачут от него

И взрослые и дети? (Лук)

3. Расселась барыня на грядке,

Одета в шумные шелка.

Мы для неё готовим кадки

И крупной соли полмешка. (Капуста)

4.Золотая голова велика, тяжела,

Золотая голова отдохнуть прилегла.

Голова велика, только шея тонка. (Тыква)

5.Белый, тощий корнеплод

Под землей растет.

И хотя он очень горек,

В пищу нам он годен.

Все, от взрослых до ребят

С холодцом его едят. (Хрен)

6.Всех круглее и краснее.

Он в салате всех вкуснее,

И ребята с давних пор

Очень любят... (Помидор)

А какие блюда можно приготовить из овощей? Назовите их.

Молодцы! Вы наверно догадались, о чём пойдёт речь на нашем уроке?

**III этап. Изучение нового материала:**

1.Овощи, фрукты и ягоды содержат незначительное количество белков, являясь преимущественно носителями витаминов, минеральных веществ и растительных волокон.

Овощи обладают способностью стимулировать деятельность слюнных желез. Поэтому они широко используются для приготовления холодных закусок-салатов.

 Основное назначение салатов - улучшать аппетит, способствовать выделению желудочного сока и усвоению пищи. Вот почему салаты предваряют трапезу и являются весьма важными и необходимыми блюдами. При этом они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными, ибо всегда нужно помнить, что глаза помогают есть.

-Что называется салатом? ( учащиеся должны дать определение из рассказа учителя).

Салаты из овощей – вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе. Их делают из сырых и вареных овощей.

 Современный словарь толкует слово «салат » как блюдо из мелко нарезанных овощей, мяса, рыбы, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркивается две характерные особенности блюдо:

-мелко нарезанные блюда

-холодные блюда.

Считается, что повар может испортить кашу, но салат - никогда.

Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. - повар-скупец приправит салат уксусом, повар-философ - добавит соль, повар-мот - масло, а повар-художник - оформит блюдо. Вот эти четыре шутливые заповеди желательно бы знать каждому, кто приступает к приготовлению салата, будь то для праздничного или для будничного стола.

**2.Первичная обработка овощей. Учебник, стр. 131.**

**3.Тепловая обработка овощей. Учебник, стр. 138.**

Для приготовления овощных блюд используют все виды тепловой обработки: варку, жаренье, тушение, запекание, припускание.

Варка – это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару. Варят овощи для приготовления супов, закусок, вторых блюд и гарниров. Овощи можно варить в большом количестве жидкости (основной способ), на пару, а также в небольшом количестве воды или в собственном соку (припускание).

Жаренье – способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире или горячем воздухе.

Запекание – жаренье продукта на противнях или сковородах в духовке.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки, при котором продукты сначала обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности.

 Вспомогательные приёмы тепловой обработки.

Пассерование – легкое обжаривание продукта в небольшом количестве жира или без жира.

Бланширование – быстрое обваривание или ошпаривание.

**4.Вспомнить с учащимися формы нарезки овощей.**

брусочки и кубики- для приготовления овощных супов, рагу из овощей;

кубики и ломтики- для приготовления сборного овощного салата, ломтиками овощи нарезают и для винегрета.

соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов.

**5.А какие приспособления используются для нарезки овощей ?**

 (Овощерезка , яйцерезка , терка).

**6. А чем заправляют салаты?**

Сметана , растительное масло , майонез

**7.А как можно оформить, украсить салат?**

Девочки показывают творческую работу, которая называется «Украшение салатов».

**8.Правила , которые используют при составлении салатов:**

 1.Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.

2. Каждому салату соответствует своя заправка.

3 .Салаты нельзя пересаливать. От этого они меняют вкус и внешний вид. Соблюдать норму посола.

4. Салат должен быть не сухим и не сильно пропитанным заправкой.

9. **Требования к качеству салатов. Учебник, стр. 141.**

Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.

Зелень, используемая для салата, должна быть свежей.

Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.

Срок хранения не заправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные- не более 6 часов.

**10.Санитарно- гигиенические требования:**

Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.

Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.

Нарезку сырых и варенных овощей надо производить на разных разделочных досках.

**ФИЗКУЛЬТМИНУТКА**

Показываем движения, о которых говорится в стихотворении.

В огород пойдём,

Урожай соберём.

Мы моркови натаскаем

И картошки накопаем,

Срежем мы кочан капусты,

Круглый, сочный, очень вкусный.

Щавеля нарвём немножко

И вернёмся по дорожке.

**11.Вводный инструктаж.**

демонстрация положение рук и ножа при нарезки овощей ;

использование приспособлений- овощерезки, яйцерезки, терки. Приемы безопасной работы с данными приспособлениями;

организация рабочего места для нарезки овощей .

**IVэтап. Практическая работа- приготовление салата**( текущий инструктаж).Учащиеся разделяются на группы.

В каждой группе назначается дежурный по кухне, который отвечает за санитарное состояние кухни, за уборку рабочих мест, за чистоту посуды.

 1).Заострить внимание учащихся на охране труда (соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания),

правила обращения с ножом, вилкой, теркой;

2)приготовление салатов из овощей ( работа с помощью технологических карт ). Учащиеся заранее выбирают блюдо для приготовления, оформляют , т.е. выполняют творческую работу на бумаге.

 3)обратить внимание на оформление салата, его украшение (внешний вид).

4)защита блюд: реклама, название.

5)Сервировка стола.

Учитель контролирует работу учащихся, следит за приготовлением блюд.

**V этап. Дегустация.**

**Критерии оценивания блюд.**

соблюдение технологии изготовления;

соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены;

учитываются вкусовые и эстетические качества блюда;

степень самостоятельности при выполнении задания;

соблюдение нормы времени.

Сервировка стола.

**Уборка рабочего места и кухни.**

**VI этап. Закрепление изученного материала.**

**Вопросы:**

О чём сегодня на уроке мы вели разговор?

Из каких продуктов готовят салаты?

Почему при приготовления салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?

Какие виды нарезок вы использовали при приготовления вашего салата?

Какие продукты вы использовали для украшения ваших салатов и почему именно эти продукты?

Почему нельзя держать овощи долго в воде?

**VIII этап. Оценивание работы учащихся на уроках с последующим комментированием оценок.**

**IX этап. Домашнее задание:**

Творческая работа .Моё любимое блюдо из овощей. Приготовление блюда, сфотографировать его и оформить. Технология приготовления.

**X. Рефлексия**

Сегодня я узнал…

Было интересно…

Было трудно…

Я выполнял задания…

Я понял, что…

Теперь я могу…

Я почувствовал, что…

Я приобрёл…

Я научился…

У меня получилось…

Я смог…

Я попробую…

Меня удивило…

Урок дал мне для жизни…

Мне захотелось…