Какие блюда можно приготовить к завтраку?

Что из перечисленного вы уже сумеете приготовить? А что нет?

- Какова цель урока?

1. Научиться готовить десерт (торт из готовых коржей)

Задачи урока:

- 1. Повторить и обобщить знания о блюдах, готовящихся к завтраку;
- 2. Систематизировать знания по технике безопасности при работе с кухонными инструментами;
- 3. Составить технологическую карту приготовления изделия, опираясь на учебник;
- 4. Выполнить изделие;
- 5. Продегустировать и проанализировать приготовленное изделие.
- 6. Оценить выполненную работу на уроке.

Из истории

В древности было принято завершать обед фруктами, медом или сыром. В средневековой Европе между мясными блюдами подавали желе и сладкие фруктовые пироги или пирожные. Позднее из Испании и Сицилии пришла традиция подавать на десерт шербеты и мороженое, а из Америки — шоколад. В идеале за сытным обедом должен следовать легкий фруктовый десерт, тогда как сладкий пирог или сдобный пудинг приемлем после легкого обеда.

Технологическая карта. «Торт из готовых коржей»

Наименование продукта	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь

Техника безопасности при работе с ножом

- - не работать с ножом в направлении к своему телу;
  - крепко держать рукоятку ножа;
  - использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
  - следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
  - не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
  - не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
  - не пытаться поймать падающий нож;
  - не использовать кухонный нож не по назначению;
  - мыть нож после каждого применения.

Санитарно-гигиенические требования:

- - готовить пищу в специальной одежде;
- - Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку;
- - Если на пальцах есть царапины, эти места нужно защитить лейкопластырем или надеть резиновый напальчник;
- - Перед началом приготовления пищи следует выполнить первичную обработку продуктов;
- - различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой;
- - нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью;
- - Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортиещиеся продукты необходимо хранить в холоильнике;
- - Продукты и готовые блюда можно хранить не более определенного срока;
- - Продукты, готовые к употреблению, следует хранить закрытыми, отдельно от сырых.

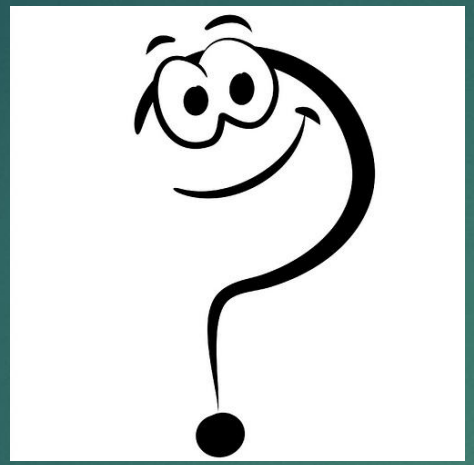
Критерии оценки

Критерии	баллы	1 бригада	2 бригада
1. Соблюдение правил техники безопасности при работе	1		
2.Выполнение санитарно-гигиенических требований	1		
3. Учет вкусовых качеств блюда	1		
4.Оригинальность приготовления	1		
5. Эстетическое оформление блюда	1		
Итог:	5		

Оценка «5» - 5 баллов; Оценка «4» - 4 балла; Оценка «3» - 3 балла

РЕФЛЕКСИЯ

- Какую цель ставили?



Понравился ли вам результат вашей работы?

Удалось ли достичь цель?

С каким настроением ты отправишься на следующий урок?

Что показалось трудным?

Что нужно сделать, чтобы не допускать ошибок при приготовлении торта из готовых коржей?

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!