Открытый урок. Предмет: МДК 03. Тема урока:«Технология приготовления борщей»

Автор :Кожевникова Л.П.- преподаватель высшей квалификационной категории

Цель урока:

Сформировать знания по приготовлению заправочных супов. Изучить технологию приготовления борщей, их разновидности, подачу, требования к качеству.

Методическая цель:

Показать приемы активизации познавательной и самостоятельной деятельности обучающихся на уроке через использование ЭОР (электронных образовательных ресурсов).

Электронные образовательные ресурсы на уроке:

Программа Microsoft Word ,

программа Power Point, (при опросе пройденного материала, изучении и закреплении нового материала.), видеофильмы.

При разработке презентаций использовался материал Интернет-ресурсы «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

Актуализация знаний

Открыть программу Microsoft Word и выполнить 2 задания:

Задание №1

Тестовое задание по теме : «Заправочные супы»

Выберите правильный вариант ответа.

Критерии оценивания:

- 5- 7 правильных ответов
- 4- 6 правильных ответов
- 3- 5 правильных ответов

Актуализация знаний

- Задание №2
- В таблице из перечня продуктов выбрать необходимые продукты для соответствующих щей, отметить знаком
- (+) или **выделить жирным.**

- Критерии оценивания:
- 5- 8-9 правильных ответов
- 4- 6-7 правильных ответов
- 3- 5 правильных ответов

Проверь ответ

Эталон ответов задания №1:

- 1. В
- 2.Все ответы правильные
- 3.Б,Д;
- 4. В, Г, Д, Е, Ж
- 5. А.Б, Г, Д
- 6. А, В, Г
- 7. А

- Эталон ответов задания №2:капуста,морковь, томат пюре, бульон, петрушка, картофель, репа, кулинарный жир.

Изучение нового материала.

Технология приготовления всех видов борщей одинакова. Учитывая продолжительность тепловой обработки продуктов, зная общие правила варки заправочных супов и характеристику отдельных видов борщей можно приготовить большой их ассортимент.

Просмотр презентаций.

Знакомство с технологиями приготовления заправочных супов :(показ презентации)

борщ «Сибирский» - Кофанова Валентина

борщ «Московский»- Николаева Анастасия

Выводы из просмотра презентаций

1.Какой обязательный продукт входит в состав борщей?

2. Чем отличается борщ "Московский" от "Сибирского".

- 3. Что нужно знать при приготовлении борщей:
- -правила варки супов;
- - технологию приготовления борщей;
- - особенности приготовления борщей;
- - требования к качеству борщей;
- - правила подачи борщей;
- - сроки реализации

Самостоятельная работа с текстом

Откройте программу Microsoft Word . Прочитайте внимательно учебный материал технологии приготовления борщей и их ассортимент. Выполните задания:

1.Составить конспект способы подготовки свеклы для борща.

- 2.Заполнить таблицу , указав форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей. Проверить правильность ответов на слайде.
- 3. Ознакомиться с технологией приготовления заправочного супа борщ «Украинский» -просмотр видеофильма.

Проверь ответ заполненной таблицы

Борщ	Форма нарезки свеклы	Используемый бульон	Особенности приготовления борщей
«Украинский»	соломкой	Костный, вегетарианский	Готовят с картофелем, чесноком и шпиком.
«Московский»	соломкой	Костный, вегетарианский	Без картофеля и мучной пассеровки. отпускают с мясным набором(мясо, ветчина, сосиски)
«Сибирский»	ломтиками	Костный,вегетарианский	Добавляют отварную фасоль, отпускают с мясными фрикадельками

Просмотр видеофильма

Технология приготовления заправочного супа" «Борщ с капустой и картофелем»

Внимательно посмотрите фильм и ответьте на вопросы:

1.Дайте определение понятию «заправочные супы»?

2 Почему супы называют заправочными?

3.Какая использовалась форма нарезки капусты для борща в фильме ?

4.Какая использовалась тепловая подготовка овощей в фильме?

Закрепление материала

- Блиц-опрос
- 1. К каким национальным блюдам относятся Борщи?
- 2. Перечислите продукты для приготовления борщей.
- 3. Какие бульоны используют для приготовления борщей?
- 4. Назовите основные технологические этапы приготовления борщей?
- 5. Правила оформления и подачи борщ "Московский?
- 6. Назовите основные показатели по которым оценивают качество готовых супов?

Домашнее задание.

Повторить пройденный материал.

Разработать презентацию технология приготовления заправочного супа борщ «Флотский» используя Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru., http:// povary.ru., http:// vkus.by.

Подведение итогов.

Что нового узнали на уроке?

Где пригодятся Вам знания, которые вы получили на уроке?

Спасибо за внимание!