

Занятие по теме "Первые блюда. Окрошка"

Подготовила: Модина Т.Н., педагог дополнительного образования МБУ СДО ДДТ.

Цель: познакомиться с понятием первые блюда и технологией приготовления окрошки.

Задачи:

1. Образовательные:

- познакомить с понятием первые блюда;
- познакомить с первичной обработкой продуктов для приготовления холодных супов, некоторыми простыми формами нарезки продуктов;
- способствовать формированию правильных приемов работы режущими инструментами при нарезке сырых и вареных овощей, мясных продуктов;
- учить строго, соблюдать правила пользования режущими инструментами.

2. Развивающие:

- способствовать развитию познавательной активности детей;
- развивать умение выполнять самоанализ своей деятельности;
- способствовать развитию словарного запаса учащихся путем введения в их активный словарь новых слов и понятий, связанных с темой занятия;
- развивать пространственную ориентацию.

3. Воспитательные:

- воспитывать любовь и уважением к своей стране, традициям, культуре, блюдам русской кухни;
- воспитывать положительную мотивацию к выполнению практической работы;
- способствовать развитию самостоятельности, аккуратности, бережливости при выполнении практической работы;
- способствовать развитию умения экономного расхода продуктов, соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- способствовать формированию эстетического вкуса.

Основные термины и понятия:

- первые блюда, окрошка, холодный суп;
- формы нарезки продуктов: ломтики, соломка, кружочек, брусочек, кубики;

- инструменты и приспособления: нож, разделочная доска.

Оборудование и материалы:

- для практической работы: посуда и инвентарь: ножи, тарелки столовые глубокие, доски разделочные, ложки;
- для теоретической части урока: презентация «Первые блюда. Окрошка».

Ход занятия

1. Организационный момент.

Проверка готовности к занятию (тетрадь, ручка, спецодежда, продукты).

Беседа с детьми:

- Какое сегодня число, месяц, год?
- Какую тему мы закончили изучать на последнем занятии, что мы готовили? (тема: «Яйца. Блюда из яиц», готовили салат с яичными блинчиками)
- Что мы узнали про яйца? (бывают диетические и столовые, как хранить, как узнать доброкачественность яиц, при приготовлении каких блюд используют)
- Какой весенний праздник на Руси связан с крашеными яйцами? (Пасха)

2. Актуализация знаний. Введение в тему.

Презентация

Слайд 1

Определите по описанию - что это за блюдо?

- Это блюдо очень важная часть обеда!
- Оно возбуждает аппетит и хорошо усваивается!
- Важный источник минеральных веществ, витаминов!
- Отлично восстанавливает силы, насыщает и в то же время не отягощает желудок.
- Возмещает потребность организма в жидкости!
- Это калорийное блюдо, и употребляя с ним хлеб и другие хлебобулочные изделия (пирожки, булочки) повышает его калорийность!
- Разнообразие их очень велико!

(Суп)

Слайд 2 отгадать ребус



Давайте попробуем сформулировать тему урока

Слайд 3, 4, 5 Сообщение темы и целей урока.

Тема урока: «Первые блюда. Окрошки».

Сегодня мы познакомимся с понятием первые блюда и правилами и последовательностью приготовления окрошки. Научимся нарезать сырые и вареные овощи, другие продукты для приготовления холодного супа – окрошки. Полученные на уроке знания и умения необходимы вам для самостоятельного приготовления блюда.

4. Изучение нового материала.

Сообщение теоретических сведений.

1) Рассказ педагога, демонстрация слайдов.

Слайд 6

Первые блюда – неотъемлемая часть обеда. Первыми они называются потому, что слово «первый» здесь означает «главный».

Суп в нынешнем виде достаточно молодое блюдо – ему всего около пятисот лет.

Готовить первые блюда начали, когда в обиходе появилась крепкая посуда.

Слайд 7 Супы в России

До эпохи Петра I на Руси то, что мы называем сейчас супом, называлось похлебкой, хлебовом, ухой, юшкой, ботвиньей.

Отличие русских супов от европейских в том, что европейские имеют однородную пюреобразную консистенцию, а русские состоят из жидкой части и гущи.

Какие традиционные для нашей национальной кухни супы вы знаете?

Слайд 8

7 традиционных супов русской национальной кухни

Слайд 9



Бульон – жидкий навар из мяса, рыбы или овощей

Слайд 10

Супы бывают горячими и холодными.

К горячим супам относятся: рассольники, солянки, похлебки, щи, уха, суп-лапша, овощной суп.

К холодным супам относится окрошка, холодник, ботвинья.

Слайд 11

Холодный суп, традиционный для русской и украинской кухни.

Его название происходит от глагола «крошить» – все его ингредиенты нарезаются достаточно мелко.

Прародителем окрошки можно считать простое блюдо – редьку с квасом.

Его делали так: брали лук и редьку, мелко их резали, заправляли холодным квасом и солью.

О пользе окрошки

Слайд 12

Современная окрошка появилась благодаря бурлакам, которым на обед давали воблу и квас

Слайд 13

Окрошку готовят на хлебном квасе, свекольном отваре. В настоящее время их иногда заменяют кефиром, разбавленным наполовину холодной кипячёной водой.

Слайд 14

Для приготовления окрошки нужны продукты:

Яйца - 5 шт.

Картошка - 7 шт.

Огурцы - 4 шт.

Соленые огурцы – 4 шт.

Вареная колбаса (можно мясо) - 300 гр

Укроп - 30 гр

Петрушка - 30 гр

Зелёный лук - 70 гр

Сметана, майонез -150 гр

Соль - по вкусу

Квас - 1 л

Слайд 15 Знакомство с рецептом приготовления, распределение обязанностей.

Все продукты должны быть свежими.

Картофель перед приготовлением окрошки отваривают. Отваривать нужно в кожуре, в ней же нужно охлаждать, затем очищать.

Яйца варят вкрутую, очищают.

Лук, огурцы, редис промывают.

1. Сварить яйца и картофель, дать остыть, очистить.
2. Зеленый лук и зелень мелко порезать.
3. Мелкими кубиками нарезаем колбасу, картофель, яйца, огурцы (огурцы можно натереть на терке).
4. Кладем все наши продукты в кастрюлю и заливаем их квасом, добавляем сметану или майонез, солим по вкусу.
5. Если нет кваса, можно приготовить окрошку на воде. Для этого можно развести по вкусу в воде лимонную кислоту и залить окрошку.
6. Посыпаем сверху порезанной зеленью.

Обсудим полезные свойства окрошки

Читаем про себя текст «О пользе окрошки», подчеркиваем карандашом или ручкой полезные свойства.

Озвучиваем все вместе полезные свойства.

Слайд 16

4) Анализ условий труда.

Чтобы во время работы вы не получили травму необходимо строго соблюдать правила безопасности при работе с ножом и приспособлениями

Назовите эти правила.

1. Передавать нож только ручкой вперед.
2. Правильно пользоваться ножом.
3. При работе нельзя поднимать нож над разделочной доской.

Правильная организация рабочего места: на рабочий стол кладут разделочную доску, справа нож.

Практическая работа.

Проведение практической работы (кухня).

(Учащиеся моют руки, надевают спецодежду.)

- 1) Ознакомление с объектом работы.
- 2) Фронтальный показ приема работы ножом.

(Учащиеся наблюдают за приемами работы ножом.)

- Составные части ножа (ручка, лезвие).
- Правильное держание ножа, размещение на разделочной доске продуктов.
- Положение левой руки, держащей продукт.
- Рабочая поза и движение правой руки с ножом во время резания.
- Показ приема нарезки продуктов (во время показа обратить внимание на безопасное положение рук, направление движения ножа таким образом, чтобы избежать травм, а также обратить внимание на экономную и аккуратную нарезку продукта).

3) Практическая работа. Нарезка продуктов для окрошки.

(Учащиеся занимают рабочие места. Получают задания. Выполняют нарезку продуктов.)

4) Оценка качества выполненной работы.

(Учащиеся рассказывают о выполненной работе. Оценивают себя.)

5) Сервировка стола. Дегустация блюда.

6) Уборка рабочих мест.

(Дежурные моют посуду, инструменты, рабочий стол, мойку.)

7. Подведение итогов.

1) Беседа с учащимися:

- Что сегодня узнали нового?
- Что научились делать?
- Назовите супы русской национальной кухни?
- Что означает слово Окрошка? Когда она появилась на Руси?
- Какие ингредиенты входят в ее состав?
- Какие инструменты и приспособления использовали для нарезки продуктов?

2) Оценивание ответов и участия, учащихся на занятии, выставление баллов за работу.

8. Домашнее задание.

1. Для желающих заработать дополнительные баллы: приготовление блюда по нашим рецептам под присмотром родителей. Фото отчет в беседу.
2. Распределение продуктов для следующего занятия.
3. Участие в областном конкурсе «Мой край родной».