Цель урока:

- обобщить и систематизировать знания учащихся по "Технологии приготовлении пищи", углубить знания учащихся, ознакомить с новыми фактами по изучаемой теме;

- развивать умения учебного труда(работать в нужном темпе, запоминать материал), развивать самостоятельность, самоконтроль, способствовать проявлять творческий подход при выполнении заданий;

- воспитывать познавательный интерес к предмету, умение работать индивидуально и в группе.

Тип урока: урок систематизации и обобщения изученного материала

Методы обучения: словесный(объяснение, беседа), творческая деятельность

Ход урока

**1. Организация начала урока**

Проверка явки учащихся.

Заполнение классного журнала.

Проверка готовности учащихся к уроку.

Доведение до учащихся плана урока.

Сегодня на уроке мы будем заниматься по рейтинговой системе, суть которой заключается в зарабатывании баллов в течении всего урока.

С помощью карточек "5", "4", "3", "2" покажите ту оценку, которую вы бы себе поставили за подготовку к этому уроку. (занесение в рейтенговую таблицу оценок учеником, специально назначенного для этого на весь урок). А теперь, покажите ту оценку, которую вы бы хотели получить в конце урока (занесение в таблицу)

**2 Перед тем как переходить к новой теме, проверим, как вы готовы к уроку. Для этого проведем блиц-опрос. Я задаю вопросы. За каждый правильный ответ ученик получает жетон.**

Вопросы:

1. Какие вещества входят в состав пищи? Различные вещества растительного и животного происхождения

2. Что такое режим питания? Принимать необходимое количество пищи в определенное время.

3. Какие правила следует соблюдать при приготовлении пищи?

4. Какие операции выполняют в процессе первичной обработки овощей? Перебирают, сортируют, моют, чистят, промывают, измельчают.

5. Какие блюда приготавливают из овощей?

6. Перечислите виды тепловой обработки овощей. Варка, жарение, тушение, пассерование.

7. Для чего нужна пища человеку?

8. Техника безопасности при пользовании электрическими приборами.

9. Техника безопасности при пользовании газовой плитой.

10. Правила поведения за столом.

11. Современное оборудование, заменяющее русскую печь? Духовка

12. Какой овощ является главным ингредиентом винегрета? Свекла

13. От него душистый зубчик

Мы положим с тобой в супчик.

Даст он супу аромат,

Станет суп вкусней стократ. Чеснок

**3. А теперь, чтобы лучше усвоить новую тему, повторим темы пройденных уроков. Для этого поиграем в игру "Проще простого"**

5

4

3

3,5

2

2,5

1

1,5

0,5

Вы выбираете любую клеточку с цифрой, если вы отвечаете на вопрос, то набираете то количество баллов, которое выбрали.

1. Делу время - потехе час.

2. Какой овощ послужил каретой для Золушки? Тыква

3. Блюдо, которое солдат сварил из топора. Каша

4. Какими были берега реки в сказке "Гуси-лебеди" кисель

5. Национальное татарское сладкое блюдо? Чак-чак

3,5 Главное блюдо на Руси в день Масленицы? Блины

2,5 Узбекское блюдо из мяса, моркови и крупы, приготовленное в казане? Плов

1,5 Украинское блюдо из теста с начинкой из вишни или творога. Вареники

0,5 Новая посуда, а вся в дырках. Дуршлаг

**4. По ключевым словам правильно произнести текст пословицы, поговорки.**

* Аппетит и еда. Аппетит приходит вовремя еды.
* недосол-пересол. недосол на столе, пересол на спине.
* блин-ком. Первый блин комом.
* Чай-дрова. Чай пить - не дрова рубить.
* Труд-лень. Труд кормит, а лень портит.
* Дело-потеха. Делу время, а потехе час.

**5. Цель задания - выявить знания учащихся о кухонном оборудовании и кулинарных изделиях. Составить из букв, входящих в слово ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦА как можно больше количества других слов, имеющих непосредственное отношение к пище, кухонному оборудованию, инструментам и приспособлениям для приготовления различных блюд и кулинарных изделий.**

**6. Вниманию учащихся предлагаются задания, содержащие описание признаков продуктов, имеющих отношение к тесту. Нужно догадаться , о чем идет речь.**

1. Это ценный продукт питания, он особенно необходим детям.
2. Его могут использовать для приготовления всех видов блюд.
3. Это скоропортящийся продукт, превращающийся в другие не менее полезные продукты.
4. Бывает парное, сухое, сгущенное, пастеризованное.

МОЛОКО

1. Это продукт животного происхождения, имеющий высокую питательную ценность.
2. Это можно жарить, варить, запекать.
3. Может и разбиться, может и свариться. Если хочешь может в птицу превратиться.

ЯЙЦА

1. Это разновидность микроорганизмов
2. Они бывают прессованные, сухие, свежие.
3. Они способствуют возникновению спиртового брожения, разлагаясь на углекислый газ и алкоголь.
4. За счет них тесто "растет".

ДРОЖЖИ

1. Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен злаковых культур.
2. В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют клейковину.
3. Это основной компонент любого теста.

МУКА

**7. Задание "Угадай-ка"**

Учащиеся слушают предложенный учителем текст. Они должны догадаться, о чем идет речь.

* Тесто пышной консистенции, светлого кремового оттенка. Хорошо выпеченное изделие из этого теста имеет тонкую гладкую верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура: мякина пышная, пористая, эластичная. Это тесто самое легкое и пышное. Из этого теста изготавливают торты и пирожные. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО
* Это тесто однородное, без комков, пластичное. Выпеченный полуфабрикат мягкий, пористый, пышный, рассыпчатый, должен иметь поверхность светло-коричнево цвета с золотистым оттенком. Из этого теста выпекают печенье, торты, пирожные.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

* По консистенции это густое тесто, одно из самых жирных видов теста. Изделия из него получаются рыхлыми, слоистыми, рассыпчатыми, при выпечке хорошо поднимаются. из этого теста готовят пирожные, торты, пирожки. СЛОЕНОЕ ТЕСТО
* Это однородное, пластичное тесто, без комков. Изделия из него получаются светло-коричневого цвета, они как бы воздушные, легкие. Мякиш отсутствует, вместо него имеется воздушное пространство. готовят из него в основном пирожные.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

**8. Настрой: сядьте ровно, внимание на меня. А сейчас мы познакомимся с новой темой, для того чтобы вам было легко при приготовлении пищи.**

Посуда, применяемая поварами на профессиональных кухнях, должна отличаться не только удобством и красотой, но и обладать рядом специфических качеств.
     Основные отличия профессиональной кухонной посуды:
     - широкий ассортимент для приготовления различных блюд в больших количествах, рассчитанных на многочисленных посетителей; желательно использовать разную посуду для каждого продукта - отдельные сковороды для мяса, рыбы, котлы для супов, сотейники для соусов;
- универсальность, особенно для тех заведений, где часто обновляется меню;
- практичность, то есть прочность и сохранность при длительном и интенсивном использовании; выбирая кухонную посуду, следует учитывать многие детали: надежность крепежа ручек у кастрюль и котлов, толщину стенок у металлических емкостей, материал, использовавшийся при изготовлении.
- эргономичность, посуда должна обеспечивать удобство и безопасность в работе для персонала кухни;
- дизайн профессиональной посуды должен предусматривать интенсивное ежедневное использование, возможность легкой и быстрой очистки даже в самых труднодоступных местах с использованием абразивных моющих средств и в посудомоечных машинах;
-соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к посуде и кухне в целом;     - относительно высокая цена- покупка профессиональной кухонной посуды - это долгосрочные вложения; срок службы кухонной утвари превышает средний период обновления оборудования, и при соблюдении правильных условий эксплуатации ее не потребуется регулярно менять.

Кухонный инвентарь

Особого  внимания на профессиональной кухне требуют  аксессуары - ложки, вилки, половники, лопатки, венчики, щипцы - ведь они существенно облегчают работу персонала кухни и являются незаменимыми помощниками поваров.
Поставщики предлагают огромный ассортимент кухонной утвари, которая годится для приготовления различных блюд. Совсем необязательно покупать весь перечень инвентаря, но есть такие приспособления, без которых нельзя обойтись на кухне и которые сделают работу поваров проще и удобнее.
Обычно набор кухонных принадлежностей, используемых поварами стандартен. Чаще всего на кухне присутствуют половники, ложки, вилки, лопатки, шумовки и щипцы.
 Для специализированных ресторанов набор вспомогательных инструментов может быть расширен. Для итальянских ресторанов, например, это может быть сделано за счёт щипцов для спагетти или ножа для пиццы. Щипцы для спагетти имеют длинные зубчики, на которые наматываются длинные макароны. Нож для пиццы представляет собой круглую заточенную поверхность диаметром 10 см с [роликом](http://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.znaytovar.ru%2Fs%2FRoliki2.html), им легко разрезать даже большую пиццу на любое количество кусочков. Для раздачи пиццы используют широкую лопатку, для паэльи используют скребок.
А совсем недавно  появился новый кухонный инструмент - ложка для формования «птичьих гнёзд»- корзиночек, волованов.  Оно представляет собой двойное сито на длинной ручке, в которое закладывается кусочек теста и опускается во фритюр. Это приспособление выпускается двух размеров – размеры внешнего и внутреннего сита могут быть 12 и 10 см, а также 10 и 8 см, соответственно. Приспособление для изготовления корзиночек изготовлено из нержавеющей хромоникелевой пищевой стали 18/10, имеет ручку правильной анатомической формы. На конце ручки имеется отверстие для подвешивания сита на крючок.
 Кухонный инвентарь должен пройти обязательную сертификацию по нескольким стандартам. Вся продукция должна проверяться на соответствие требованиям прочности крепления арматуры ручек, ударной прочности, термической и коррозионной стойкости пищевого металла, на содержание вредных для здоровья элементов.
   Некоторые кухонные аксессуары, такие как, лопатка, скребок, нож для пиццы могут иметь  ручки из пластика. Эти ручки надёжны с точки зрения гигиены, сохраняют свои свойства в широком температурном диапазоне за них можно браться, не опасаясь ожогов. Ручки должны иметь эргономичный дизайн, то есть  инструмент должен легко ложиться в руку, оптимально совпадать с рельефом ладони, и не выскальзывать даже при повышенной влажности.
Линейка почти всех  наименований кухонного инвентаря может включать в себя до 10 позиций разного размера. Приборы,  сделанные по принципу «моноблок», то есть не имеющие сварных швов выдерживают интенсивную эксплуатацию и  исключают возможность отламывания ручки в самый неподходящий момент использования.  Очень удобно, когда на конце ручки  прибора сделан специальный изгиб или отверстие, благодаря которому прибор можно подвесить на полке, на крючок, на бортике кастрюли или вентиляционного зонта.

Материалы изготовления

    Сегодня производители выпускают кухонный инвентарь из различных материалов - алюминия, нержавеющей стали, дерева, пищевого пластика и даже  силикона. Каждый из них имеет свои достоинства и недостатки.
     Профессиональный кухонный инвентарь, как правило, изготавливается из нержавеющей стали - он  прост в уходе и отвечает всем требованиям гигиены.  Все  части, соприкасающиеся с продуктами, производятся, как правило, из хромоникелевой нержавеющей стали марки 18/10, предназначенной для интенсивного использования. В идеале предметы изготавливаются из единого куска металла, то есть не имеют сварных швов. На заключительной стадии они проходят полировку, приобретая однородную, матовую или глянцевую, поверхность.

     Деревянные принадлежности для готовки, проиграли рынок своим пластиковым аналогам, из-за проблем с использованием - при намокании они деформируются, при частом использовании рабочая кромка становится шероховатой, появляются заусенцы. Но благодаря цене, деревянные аксессуары представлены на рынке -  менять деревянный инвентарь раз в несколько месяцев не составляет труда. Так же, не стоит забывать и экологический аспект при производстве, а в наше время, этому вопросу начинает уделяться все больше  внимания.
    Пищевой пластик заменил многие материалы благодаря своей легкости и прочности, гигиеничности, экономичности и практичности. С пищевым пластиком работают  многие производители кухонной посуды и инвентаря для предприятий общественного питания.
Высококачественные пластиковые изделия имеют  текстурированную поверхность, что предотвращает образование царапин и чрезмерное скольжение.
Благодаря широкой цветовой палитре [изделий](http://www.metod-kopilka.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.znaytovar.ru%2Fnew391.html) из пищевого пластика появилась возможность цветового кодирования изделий из пластика по отдельным видам используемой продукции.
   Современный пластик не боится высоких температур: например, высокопрочные материалы - поликарбоната и полисульфон обеспечивают широкий температурный диапазон использования изделий: для поликарбоната - от -20 до 90C,  для полисульфона - от -20 до 188C.
   Кухонный инвентарь из силикона- это технологии XXI века и модное направление в современном кулинарном искусстве.   Он выдерживает температуру от -30°C до +280°С и подходит для духовых шкафов, микроволновых печей, аэрогрилей.
Силиконовый инвентарь не бьется, не царапается, не впитывает запахи, не выделяет вредных веществ, легко моется и абсолютно гигиеничен. Он занимает минимум места на кухне, так как легко складывается и сворачивается после того, как процесс приготовления пищи завершен.  К тому же, силиконовый инвентарь при грамотной эксплуатации прослужит долго, сохраняя первоначальный вид.
Производители предлагают  кухонные принадлежности из силикона разнообразных размеров, форм и цветов: прихватки, подставки под горячее, универсальные крышки, кулинарные кисточки и лопатки, ложки, складные дуршлаги и стаканы, пароварки (стимеры), скалки и многое другое.

**9. Закрепление знаний учащихся - фронтальный опрос по новой теме.**