

# 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. Прогустировать 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. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике;
- ▶ - 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		
<b>Итог:</b>	<b>5</b>		

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



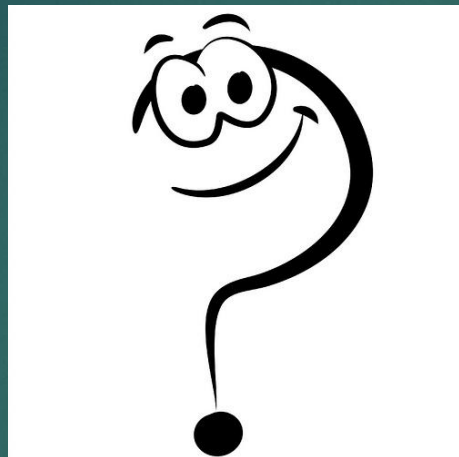
# РЕФЛЕКСИЯ



► **Какую цель ставили?**



**Что показалось трудным?**



**Удалось ли достичь цель?**



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



**Понравился ли вам результат вашей работы?**



**С каким настроением ты отправишься на следующий урок?**

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!**

