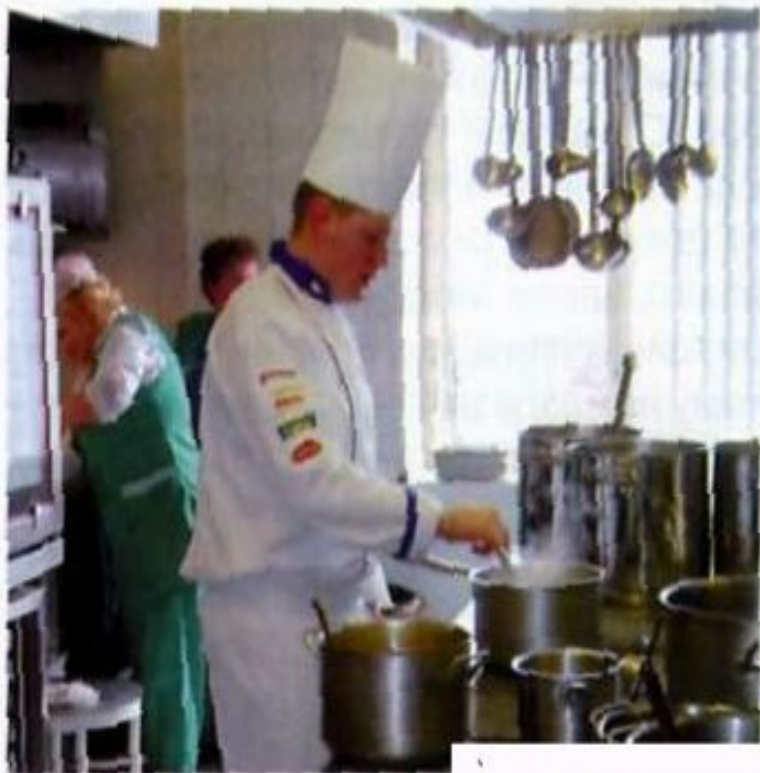


**Образование – важнейшее из земных
благ, если оно наивысшего качества, в
противном случае оно совершенно
бесполезно.**

Р.Киплинг

**План урока
по специальной дисциплине
«Кулинария»**

Модуль: 5.1. Технология приготовления блюд и закусок



Б.С. Мухоморовой, 10.10.2010г.

Тема учебного элемента:

Технология приготовления бутербродов



Ход урока:

1. Предварительное определение уровня знаний и мотивация учащихся

- *Лист с заданием 1.1.*

Лист с заданием 1.1.

- *1.1.1. Какие бутерброды вы знаете?*
- *1.1.2. Какие продукты используют для приготовления бутербродов?*
- *1.1.3. Сколько хранят бутерброды?*

Приложение к листу с заданием 1.1.

Эталон ответов

- 1.1.1. Открытые и закрытые, закусочные, сложные и простые.
- 1.1.2. Используют хлебобулочные изделия, мясную и рыбную гастрономию, масло, овощи и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.
- 1.1.3. Хранению бутерброды не подлежат.

2. Организация самостоятельной работы учащихся по вопросам

- *Учебный материал*
- *Лист с заданием 2.2.*
- *Продукты для практической работы*

Этапы

- 2.1. Презентация программы «Бутерброды» или книга учащегося
- 2.2. Закрепляющий материал (Лист с заданием 2.2.)
- 2.3. Практическая работа по приготовлению бутербродов из подготовленных продуктов

Закрепляющий материал.

Лист с заданием 2.1.

- *2.1.1. Чем отличаются открытые простые бутерброды от открытых сложных?*
- *2.1.2. Как готовят сэндвич, хот – дог, чизбургер, гамбургер, канапе?*
- *2.1.3. Как готовят хлеб для бутерброда?*

Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов

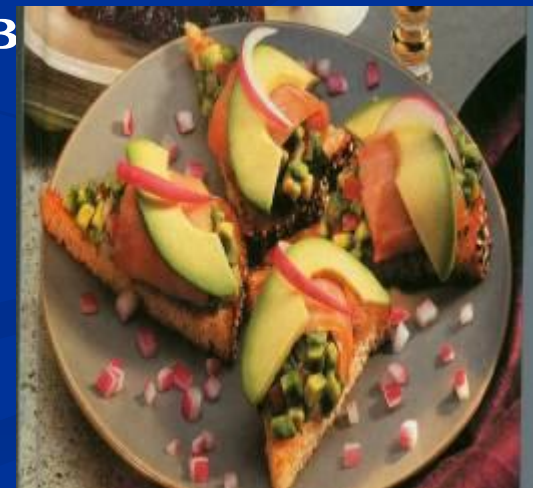


2.1.1. Простые открытые бутерброды готовят из одного вида продукта. От батона белого хлеба отрезают ломтик длиной 10—12 см и толщиной 1- 1,5 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт.

Приложение к листу с заданием 2.1. Эталон ответов

2.1.1. Для *сложных открытых бутерброды* подби-рают несколько видов продуктов, сочетающихся по цвету и вкусу, украшают зеленью, масли-нами, маслом и другими продуктами. От батона белого хлеба отрезают 2 ломтика длиной 10-12 см и толщиной 1-1,5 см (30-40 г) и кладут на них подготов

продукты.



Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов

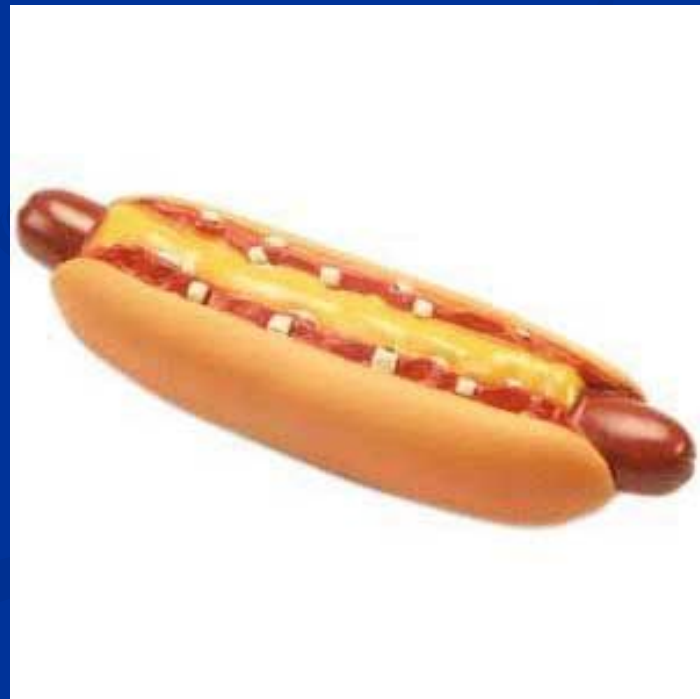
2.1.2. Для *сэндвича* хлеб нарезают в длину узкими полосками и смазывают сливочным маслом, укладывают тонко нарезанные продукты; накрывают другой полоской хлеба, смазанного маслом, слегка прижимают полоски хлеба и разрезают на кусочки длиной 7—8 см. Они могут быть двух- и трехслойными, комбинированными.



Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов

2.1.2. Для *хот - дога* используют удлиненные булочки, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают сосиски.



Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов



2.1.2. Для *чизбургера* используют круглые булочки с кунжутом, их разрезают вдоль на две половинки и вкладывают рубленый бифштекс, сыр.

Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов

2.1.2. *Гамбургеры* вкладывают рубленый бифштекс, кружочки помидоров, лук, салат, сыр, чеснок, острые приправы, майонез, йогурт, сметану, кетчуп и другие продукты.



Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов

2.1.2. Для приготовления канапе – используют разные способы приготовления:

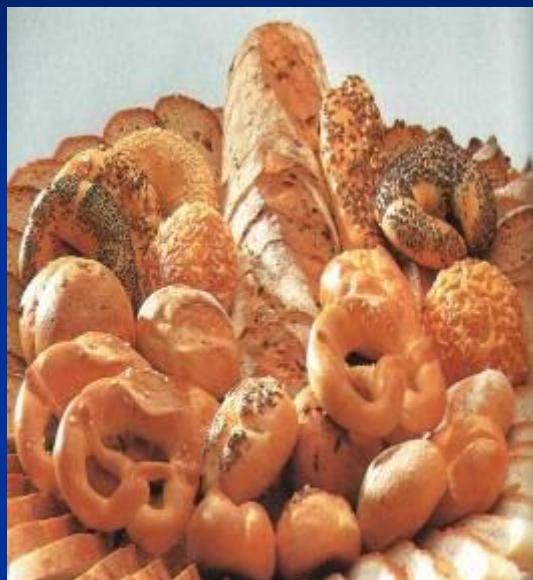
Первый способ. На поджаренные полоски хлеба накладывают продукты, украшают маслом, а затем полоски нарезают на квадраты, треугольники, ромбы и т.п.

Второй способ. Вырезают из хлеба фигурки и прикрепляют к ним продукты, отделяют маслом или майонезом.



Приложение к листу с заданием 2.1.

Эталон ответов



2.1.3. Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см, намазывают сливочное масло (5-10 г) и укладывают продукты так, чтобы он целиком покрывал хлеб. Если бутерброды готовят с жирными продуктами, то не рекомендуется использовать масло. Нарезанный хлеб можно обжарить до образования хрустящей корочки.

3. Подведение итогов урока

- *листы с заданием 3.1.*
 - *бумага, карандаши.*
 - *дневник урока*

Этапы

- 3.1. Проверка степени усвоения материала (листы с заданием 3.1)
- 3.2. Презентация бутербродов
- 3.3. Оценка дидактических средств и деятельности преподавателя (дневник урока)

Проверка степени усвоения материала.

Лист с заданием 3.1.

- 3.1. Составить технологическую схему приготовления канале с сыром

Приложение к листу с заданием 3.1.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

3.1. Технологическая схема приготовления канале с сырфом

3.2. Презентация

Цель презентации - объяснить проделанную работу и определить наиболее важные аспекты. Время для выступления 5 минут.

Вопросы:

- 1. Продумайте рецептуру и технологию приготовления вашего бутерброда. Опишите его.
- 2. Какие продукты бы вы использовали?
- 3. Дайте название вашему бутерброду.

Благодарим вас за работу. Желаем творческих успехов!

3.3. Дневник урока

Чтобы зафиксировать, насколько успешно прошло занятие, предлагаю Вам ответить на вопросы и оценить по пятибалльной системе («5», «4», «3», «2»).

Группа № _____

Тема _____

- *Были ли учебные материалы полезны? _____*
- *Насколько понятно сформулированы задания и вопросы? _____*
- *Как педагог реагировал на ваши вопросы? _____*
- *Какова в целом ваша оценка данного урока? _____*

Обратная связь

Пожалуйста, ответьте на вопросы:

- 1. Что я испытывал(а), выполняя сегодня работу?
- 2. Как я себя сейчас чувствую?
- 3. Как я понял(а) сегодняшнюю тему урока?
- 4. На сколько вы оцениваете работу педагога?
- 5. Мои пожелания к уроку.