

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!
