Ход урока

Учитель (далее У): - Добрый день, Юные кулинары.

Какое замечательное врем года на дворе. Осень приходит к нам с дарами. И сегодня лукошко Матушки Осени не пустое. Здесь листочки, а на них вопросы. Вопросы не простые, а для повторения ранее изученного. Выбирайте. Минута на подготовку.

 (Девочки выбирают )

- Какие продукты называют кисломолочными?

Дети (далее Д): - Кисломолочными называют молочные продукты, которые получают с помощью брожения (сыр, творог, простокваша, кефир).

У: - Назовите сроки, и условия хранения сметаны и кефира?

Д: - Сметану хранят при температуре от 0º до 1ºС, 24 часа, кефир хранят при температуре 8ºС не более 36 часов.

У: - Расшифруйте сокращенные метки на кухонных разделочных досках: ОС, Х, ОМ?

Д: - ОС – это доска для нарезки свежих овощей, Х – хлеба, ОМ – отварного мяса.

У: - Какое тесто называют пресным?

Д: - Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей: бисквитное, слоеное, заварное, песочное.

У: - Что нужно сделать перед началом работы на кухне?

Д: - Мы должны вымыть руки, надеть чистый фартук и косынку.

У: - Хорошо. Молодцы.

И прежде чем перейти к новой теме предлагаю разгадать Кроссворд.

Слайд 1.

 шокола Д

 морож Енное

 ириСки

 конфЕты

 пиРожное

 Торт

 блинЫ

**Сладкие и чайные загадки**

В праздник я приду ко всем,

Я большой и сладкий.

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки. (Торт)

Он живет в своей фольге,

Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок,

Мажет мордочки ребяток. (Шоколад)

Я в стаканчике, рожке,

Вкусное и нежное.

Сделано на молоке,

Чаще - белоснежное.

В морозилках проживаю,

А на солнце сразу таю. (Мороженое)

Мы в кондитерской шуршим

Фантиками яркими.

И на праздник мы хотим

К вам попасть с подарками. (Конфеты)

Их бабуля с сахарком

Выпекала, сладкие.

Первый вышел - словно ком,

А другие - гладкие. (Блины)

Может быть оно песочным,

А порой и с кремом.

Иногда бывает с сочным

Аппетитным джемом.

И безе бывает - крошкой,

А в глазурной кожуре

Может быть оно картошкой,

Только вовсе не пюре. (Пирожное)

Мама, милая, ну где ты?

Доставай скорей сервиз.

Есть тягучие конфеты,

Называются "Кис-кис". (Ириски)

У: - какое слово получилось по центру?

Д:- Десерты

У:-Значит, сегодня мы поговорим о десертах, а точнее, о сладких блюдах.

 Слайд 2. И тема нашего урока: **«Технология приготовления сладких блюд, десертов и напитков»**

И так, Открываем тетради и записываем дату и тему.

- Скажите, пожалуйста, что вы понимаете под словом десерт?

*Д :-Десерт — сладкое блюдо, подаваемое после основного, в конце трапезы.* Их можно использовать во время завтрака, ужина, полдника.

У:- А давайте послушаем ваши сообщения.

**Сообщение**. Десерт бывает сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов и/или орехов без добавления сахара/мёда. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках, едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой. Смысл десерта – не добавить сытости, а, наоборот, снять ощущение послеобеденной тяжести, не вызывать у человека желания заснуть.

 Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда (пример — свинина с ананасами), не являющиеся десертами.

 В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Десерт может состоять из сыров, пирожков и т. п.

 Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.

У. - В магазинах мы приобретаем продовольственные товары – продукты для личного потребления. Скажите, какие виды продовольственных товаров относятся к десертам?

Д.- Десертом является выпечка: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого;

У:- А какое удмуртское или татарское национальное блюдо вы можете назвать десертом?

Д:- Удмуртское- пирог с калиной –« Шунянь»,а татарское- «Губадья».

Слайд

*Для калинового пирога берут солод и смешивают его с ржаной мукой, доводят до кипения, немного варят. Затем добавляют промытую свежую калину и сахар.*

*Пресное тесто из ржаной муки разделяют на равные части. Раскатывают. На одну кладут начинку, а другой лепёшкой накрывают, края защипывают, ставят в печь.*

У:-Сладкие блюда приятны на вкус, питательны, вызывают чувство насыщения, усиливают деятельность пищеварительных желез и способствуют улучшению пищеварения.

У - К чему может привести чрезмерное употребление сладких блюд?

Д- (излишняя полнота, нарушение обмена веществ, сахарный диабет).

 У- Чем полезны сладкие блюда?

Д- (содержание витаминов, т.к. готовят из фруктов и ягод (витамин С),

вкусовыми качествами.

У: - Как вы думаете, что добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить их вкус?

Д: - Ванилин…

У: - И не только. Улучшить вкусовые качества сладких блюд и придать им аромат помогают входящие в их состав изюм, орехи, какао, ванилин, лимонная кислота и др.

Слайд № 3

У:-По температуре подачи сладкие блюда делят на холодные (10–14 °C)

 и горячие (65–70 °C)(записываем в тетради со слайда)

**Холодные сладкие блюда:**Слайд № 4, 5

1. Свежие фрукты и ягоды;

2. Компоты;

3. Желированные блюда (кисель, желе, мусс, самбук, крем);

4. Замороженные (t=-4-6°C) (мороженое).

Для подачи суфле стол сервируют глубокой десертной тарелкой. В тарелку сначала наливают молоко или сливки, затем кладут кусочек суфле.

Температура подачи этих блюд не менее минус 4–6 °C.

**Горячие сладкие блюда:**Слайд № 6, 7

1. Пудинги;

2. Яблоки в тесте;

3. Печеные яблоки;

4. Гурьевская каша;

5. Сладкие омлеты.

Горячие сладкие блюда подают при температуре 50–65 °C.

У:- А вот требования к качеству готовых блюд

Слайд

- вкус, цвет, запах соответствуют приготовленному блюду;

- консистенция однообразная без комочков;

- прозрачность: компот, желе;

- мелкопористая, слегка упругая консистенция мусса. Недопустим слой желе в нижней части (самбук);

- пудинги имеют румяную корочку.

У:- В лукошке Матушки Осени что то ещё есть? (физкультминутка)

Испечем бисквит мы пышный,
(встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)
Он получился отличный!
(руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все  у нас хорошо)
А теперь, давайте смело
(шаг на месте, вокруг себя)
Превратим его  в шедевр!
(шаг на месте, вокруг себя)
Тортик мы украсить можем,
(развели руки в стороны)
Здесь мы вишенку положим,
(протянули  ручки, с наклоном корпуса,  вперед)
Кремом мы  оформим бок,
(руки в бок, и наклонные движения  влево, в право)
Всем спасибо, кто помог!
 (поклонились до земли)

У: -Спасибо. Продолжаем.

 Существует блюдо, сравнительно недавно вошедшее в наш рацион – это изысканный дуэт холодных и горячих сладких блюд – фондю. Сочетание горячего шоколада и свежих ягод, растопленного сыра и гренок. Это блюдо – фантазия. Можно придумывать все новые и новые сочетания. Слайд №

Свежие фрукты и ягоды сами по себе являются прекрасным десертом. Задача при обработке – сохранить привлекательный внешний вид, вкус и максимальное количество витаминов.

У - Как вы думаете, какие фрукты и ягоды можно использовать для приготовления сладких блюд?

Д.- Используют фрукты и ягоды в свежем, сухом и консервированном виде, фруктово-ягодные сиропы, соки, экстракты, содержащие различные минеральные вещества, витамины и пищевые кислоты.

*Натуральные свежие фрукты и ягоды:* полезны благодаря содержанию витаминов, органических кислот, минеральных солей.

   У - Назовите этапы первичной обработки овощей и фруктов? (повторение 5кл.)

 Д - Первичная обработка фруктов: перебирают, удаляют остатки стебельков и плодоножки (кроме вишни, черешни);

Промывают, обсушивают, нарезают (арбуз, дыня)

У: - Вспомните, какую еще пользу для нашего организма приносят фрукты и ягоды?

Д: - Некоторые плоды имеют лечебное значение. Например, в яблоках содержатся дубильные вещества, дезинфицирующие слизистую оболочку кишечника и оказывающие противовоспалительное действие.

У: - Молодцы. Вы, конечно, помните, что ягоды можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград выкладывают целой гроздью и отпускают без сахара. Землянику, клубнику, малину подают со сметаной, молоком, сливками.

*Приготовление компотов (см. схему)*

Компоты из свежих, сушеных или консервированных фруктов и ягод.

Технологический процесс состоит из подготовки фруктов, ягод, варки сиропа, их соединения.

У  - Что происходит с ягодами в процессе варки?

Д - развариваются.

Следовательно,  не все плоды подвергаются варке. Компоты из «нежных» ягод и фруктов (малина, клубника, черешня и т.п.) не варят. Подготовленные фрукты кладут в посуду и заливают кипящим сиропом. Настаивают в течение 3-4 часов.

*Приготовление киселей*

Кисели готовят из свежих фруктов и ягод, отваров, компотов, соков с добавлением желирующего вещества (крахмала) Слайд №

По консистенции: - густые;

- средней густоты;

- полужидкие.

Правила подачи: в креманках с добавлением сливок, сметаны, меда.

Молочный кисель – добавка кукурузного крахмала. Подают с фруктово-ягодным сиропом, вареньем, на десертной тарелке.

Некоторые десерты — кисели, компоты, мороженое, желе — подают в креманках, которые ставят на десертную или пирожковую тарелку.

Физминутка

Самостоятельная работа учащихся:

У: - Итак, сегодня вы узнали для себя много нового, восстановили в памяти ранее усвоенный материал и, я уверена, готовы творить. Готовы выполнить практическую работу?

Д: - Готовы!

У: - Тогда приступим.

Составить технологическую схему приготовления напитков иописать требование к качеству.

Закрепление изученного материала.

Вот и закончился наш урок.

 Что нового и интересного вы узнали для себя?

 Как вы оцениваете свой творческий настрой?

 Что получилось сегодня на занятии, а что не очень удалось реализовать?

СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:

Мне было интересно …

Я приобрела …

Я поняла, что …

Я смогла …

Мне захотелось …

Я попробовала выполнить …

Меня удивило …

У меня получилось …

Урок дал мне для жизни …

Сообщение домашнего задания:

Записать рецепт и последовательность приготовления сладкого блюда, которое мы будем готовить на следующем уроке.

 У: - Всем спасибо за урок. Давайте поблагодарим наших гостей. До свидания. Подведение итогов.

* Яблоки — 3 штуки
* Мука пшеничная — 200 г
* Яйцо — 3 штуки
* Разрыхлитель — 1/2 чайные ложки
* Масло сливочное — 50 г
* Сахар — 1/2 стакана

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1**

**Наименование блюда**: «**Компот из сухофруктов**»

|  |
| --- |
| Продукт (полуфабрикат) |
| [Абрикосы сушеные (Курага)](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/2/27.php) |
|   *или* [Чернослив](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/2/153.php) |
|   *или* [Изюм](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/2/75.php) |
| [Сахар](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/14.php) |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) |
| Технология приготовления |
| Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге. |

|  |  |
| --- | --- |
| Внешний вид | Сухофрукты сохранили форму, жидкая часть – прозрачная |
| Консистенция | Компота – жидкая, плодов – мягкая |
| Цвет | Коричневый |
| Вкус | Сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов |
| Запах | сухофруктов |

СЕГОДНЯ НА УРОКЕ:

Я узнала …Требования к качеству

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 2**

**Наименование блюда**: «**Компот из свежих яблок**»

|  |
| --- |
| Продукт |
| [Яблоки](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/11/587.php) |
| [Сахарный песок](http://pbprog.ru/databases/foodstuffs/10/416.php) |
| Вода |
| Лимонная кислота |
| Технология приготовления |
| Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы яблоки не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10—12 мин. Быстро разваривающиеся сорта яблок не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения |
| Требования к качествуВнешний вид: яблоки нарезаны дольками (ломтиками),Плоды сохраняют форму, залиты прозрачным сиропом Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкаяЦвет: присущий вареным плодам в сиропеВкус: сладко-кисловатый с хорошо выраженным привкусом плодовЗапах: типичный для вареных плодов |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3**

**Наименование блюда**: «**Кисель**»

|  |
| --- |
| Продукт (полуфабрикат) |
| [Вода питьевая](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/10.php) |
| [Концентрат киселя](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/103.php) |
| [Крахмал](http://pbprog.ru/databases/foodstuffsdoup2/10/63.php) |
| Сахар |
| **Технология приготовления:**Концентрат разминают, разводят равным количеством холодной, кипяченой воды. Полученную смесь вливают в кипяток, добавляют сахар и, непрерывно помешивая, доводят до кипения. Охлаждают. Температура подачи 14 градусов С. |
| **Требования к качеству**: кисель имеет цвет ягод или плодов, из которых приготовлен концентрат. Вкус и запах кисло-сладкий, с ароматом вида концентрата. Консистенция средней густоты, без комков заварившегося крахмала. |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4**

**Наименование блюда**: «**Шарлотка яблочная**»

|  |
| --- |
| Продукт  |
|  Яблоки — 3 штуки  |
| Мука пшеничная — 200 г  |
| Яйцо — 3 штуки  |
|  Разрыхлитель — 1/2 чайные ложки  |
| Масло сливочное — 50 г  |
| Сахар — 1/2 стакана  |
| **Технология приготовления:** Яйца взбить с сахаром (взбивать не менее 5-7 минут). Добавить муку, хорошо перемешать.Добавить разрыхлитель или 1 ч. ложку соды гашёную лимонным соком или уксусом.Можно добавить цедру лимона или апельсина.Яблоки почистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими дольками.Форму для выпечки смазать маслом. На дно формы вылить немного теста.На тесто выложить яблоки (яблоки можно посыпать корицей)На яблоки вылить половину оставшегося теста.Поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 30-40 минут (в зависимости от размера формы).Во время выпечки дверцу духовки не открывать. |
| **Требования к качеству**: шарлотка имеет подзолоченного цвета корочку. Вкус и запах нежно-мягкий, с ароматом яблок. Консистенция . |

