**КГУ " Агротехнический колледж №2 с.Каменка Сандыктауский район"**

***Открытый урок***

***по предмету :***

***"Технология приготовления пищи"***

 ***"Борщи"***



**Цели урока:**
**Обучающая:** Сформировать знания у обучаемых по технологии приготовления борщей; требованиям к качеству.
**Развивающая:** способствовать развитию умений сравнивать, обобщать, выделять главное; логически, эмоционально, убедительно излагать мысли.
**Воспитательная:** Воспитывать желание прочно овладеть новыми знаниями, связанными с дальнейшим совершенствованием профессионального мастерства.
**Тип урока:**Закрепление пройденного материала
Методы обучения: репродуктивный, объяснительно-иллюстративный.
Форма организации учебной работы: фронтально-групповая, индивидуальная.
**Средства обучения:**
Технические: ПК, проектор, экран, электронные носители информации.
Наглядные: технологические схемы, учебник, плакаты, видеоролики.
Межпредметные связи: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места.

 *ХОД УРОКА:*
Этапы урока Деятельность преподавателя Деятельность обучаемых
1. Оргмомент: Приветствует учащихся. Проверяет посещаемость. Приветствуют преподавателя.
2. Обоснование темы и целей урока: Эмоциональный ввод в урок. Задает вопросы. Организует работу по созданию целевого пространства. Дают ответы. Формулируют цель урока.
3. Организация деятельности по изучению нового материала: Формирование знаний на репродуктивном уровне Фронтально-групповая деятельность учащихся. Читают, анализируют, запоминают.
4. Организация деятельности учащихся по закреплению новых знаний. Организация самостоятельной работы учащихся. Индивидуальная работа. Выполнение заданий. Взаимопроверка по эталону.
5. Анализ результатов урока: Проводит рефлексию. Дает рецепты борщей старинной русской кухни. Анализируют выполнение намеченных целей. Смотрят видеоролик.
6. Задание на дом: Повторить пройденный материал по конспекту и учебнику. Делают запись в тетради.
7. Выход на следующий урок: Объявляет тему следующего урока

Организационный момент:

Здравствуйте. Присаживайтесь. Дежурный группы доложите о посещаемости.
Сегодня тема нашего занятия: « Технология приготовления борщей».
**На экране слайд № 1**
« Борщ с ватрушками»
Преподаватель: Аппетитно! Изумительно! Восхитительно! Вкусно?
Преподаватель получает утвердительный ответ от учащихся.
Преподаватель: Можно самим приготовить такое блюдо?
Преподаватель получает утвердительный ответ от учащихся.
Преподаватель: Для этого, что нужно знать?
Учащиеся:
- правила варки супов;
- технологию приготовления борщей;
- особенности приготовления борщей;
- требования к качеству борщей;
- правила подачи борщей;
- сроки реализации.
Преподаватель: Соответственно, как будет звучать тема нашего занятия?
Учащиеся формулируют тему занятия.
****

**На экране слайд № 2**

Преподаватель: Запишите в тетрадь тему и цель нашего занятия.
Прежде чем приступить к рассмотрению технологии приготовления борщей нам нужно знать определение понятию борщей. Слушаем сообщение, которое нам подготовил.



А теперь послушаем сообщения наших учащихся о происхождении борщей. Студентки Жарковой Кристины. Русская кухня:
«Анализ письменных памятников позволяет с большой вероятностью установить происхождение борщей, потеснивших щи на юге и в центральных областях России. В «Книгах во весь год в стол ествы подавать» упоминается ботвинья борщевая, т.е. ботва борщевика. Автор «Домостроя» советует сеять, собирать и сушить борщ (борщевик). Так появились «щи борщевые», «ботвинье борщевое». Когда стали использовать не только зелень борщевика, но и ботву свеклы, название «борщевые» все же осталось. Закрепилось оно и за щами из корнеплодов свеклы (с ботвой или без нее), и появилось слово «борщ», которое употребляется в монастырских обиходниках и других источниках. Со временем ассортимент борщей расширился.
Наиболее раннее описание блюда из свеклы типа борща приводит В.Левшин (1797 г): говядину кусками и немного ветчины, также целую курицу приставить вариться с водой. Взять бураков обще с их травою, скрошить полосками, обжарить в масле коровьем, смочить отваром из горшка, в котором варится говядина и курица; после бураки совсем выложить к говядине, приправить солью, прибавить укропу, луку и уварить очень спело».



Борщи украинские. Если, как говорят, семь городов спорят за честь считатся родиной Гомера, то многие народы спорят о том, где появились борщи. Литовцы говорят, что это их народное блюдо, поляки считают его своим, украинцы убеждены, что родина борща – Украина. Также румыны и молдоване не хотят уступать борщ другим народам. А русские варят борщ сибирский и московский и считают его своим супом наряду со щами. Однако, скорее всего, правы украинцы. Киев – мать городов русских, Древняя Русь – исток нашей культуры. Поэтому так много общего в кухне москвичей и киевлян, новгородцев и жителей Полтавы.
Конечно, борщ пришел в Московию с Украины, и спор о том, украинское это блюдо или русское, смысла не имеет.
На Украине существует огромное количество разновидностей этого блюда: борщ киевский (с фасолью, яблоками, салом и т.п.), полтавский (с гусем), волынский (со свежими помидорами), черниговский (с фасолью, кабачками, яблоками и т.п.), селянский (с бараниной, яблоками и т.п.), галицкий ( с бурачным квасом), львовский (с сосисками), борщ с жареными карасями, зеленый украинский и другие. Многие из них перешли и в русскую кухню.

Какие выводы сделаем из этих сообщений?
Учащиеся:
- Борщи обязательно готовят с добавлением свеклы;
- Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща;
- Для приготовления борща можно использовать борщевую заправку;
- В зависимости от вида борща состав продуктов может быть различным.
Преподаватель: Откройте, пожалуйста учебник на странице 106-107. Внимательно прочитайте текст в течении 5 минут, а затем мы вместе поработаем над его содержанием.


Читаем основное вслух и кратко конспектируем:
- Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские.
- Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского ломтиками.
- Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование, варку и подпекание;
- Кроме свеклы в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей (корень), лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста.
- В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты.
- Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского - шашками. Квашеную капусту предварительно тушат.
- Картофель нарезают брусочками, а для флотского и сибирского – кубиками.
- Морковь и лук шинкуют соломкой, а для флотского и сибирского – ломтиками и пассеруют.
Преподаватель: Продолжаем работать следующим образом: я задаю вопросы о способах подготовки свеклы для борща, а вы отвечаете на них.
- Перечислите операции при тушении свеклы
Эталон ответа: нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15-20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1-1,5 ч, периодически помешивая.
- Перечислите операции при пассеровании свеклы
Эталон ответа: нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10-15 мин.
- Перечислите операции при варке свеклы
Эталон ответа: свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.
Преподаватель: Последовательность приготовления борща указана на плакате, дает пояснения каждой технологической операции.
Далее рассмотрим особенности приготовления борщей:
Готовят борщи с говядиной, бараниной, свининой, гусем, ветчиной, копченой грудинкой, корейкой, шпиком, сосисками, сардельками, вегетарианские.
В зависимости от вида борщей особенности их приготовления могут быть следующими:
обыкновенный – без картофеля с мучной пассеровкой;
с черносливом – без картофеля на грибном отваре, добавляют грибы, отварной чернослив с отваром;
московский – без картофеля и мучной пассеровки, отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски);
с картофелем – добавляют картофель, варят без капусты;
с сардельками – варят с картофелем или без него, добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки;
с картофелем и капустой - заправляют мучной пассеровкой, варят с картофелем и капустой;
флотский – с картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками, отпускают с беконом;
с клецками – варят с картофелем или без него, отпускают с мучными клецками;
сибирский – добавляют отварную фасоль, отпускают с мясными фрикадельками;
зеленый – варят с картофелем, добавляют нарезанные щавель и шпинат, отпускают с яйцом;
летний – готовят из молодой свеклы вместе с ботвой;
украинский – готовят с картофелем, чесноком, шпиком.



Закрепление знаний:
1 этап.Откройте, пожалуйста, учебник и снова внимательно прочтите текст. Закройте учебники.
2 этап. Вам необходимо выполнить карточку-задание и тест.
Карточка – задание № 1.
1. Перечислите требования к качеству борщей:
Внешний вид:
Консистенция:
Цвет:
Вкус:


2. Восстановите последовательность (цифрами) технологической схемы приготовления борща с использованием свежей капусты.
1. Закладывают картофель и доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_
2. Закладывают пассерованные коренья и лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Бульон доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Проваривают 10…15 мин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Закладывают картофель и доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_
6. Закладывают подготовленную свеклу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
7. Добавляют соль, специи, уксус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Закладывают пассерованное томатное пюре\_\_\_\_\_\_\_\_\_
9. Варят до готовности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Эталон ответов:
1. Внешний вид: во всех видах борщей свекла, капуста, коренья, должны сохранять свою форму.
Форма нарезки капусты- соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты.
Консистенция – мягкая, непереваренная.
Цвет – малиново-красный.
Вкус – кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.
2. Последовательность (цифрами) технологической схемы приготовления борща с использованием свежей капусты.
Закладывают картофель и доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_3
Закладывают пассерованные коренья и лук\_\_\_\_\_\_\_\_\_4
Бульон доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1
Проваривают 10…15 мин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_5
Закладывают картофель и доводят до кипения\_\_\_\_\_\_\_2
Закладывают подготовленную свеклу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_6
Добавляют соль, специи, уксус\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_7
Закладывают пассерованное томатное пюре\_\_\_\_\_\_\_\_\_8
Варят до готовности\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_9

 Тест по теме «Приготовление борщей»:
Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.
1. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:
а) соломка;
б) шашки;
в) рубка?
2. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:
а) «Московский»;
б) «Украинский»;
в) «Сибирский»?
3. Какой вкус должен иметь борщ:
а) кислый;
б) сладковатый;
в) кисло-сладкий?
4. При какой температуре подают горячие супы:
а) 40…50 С;
б) 70…75 С;
в) 80…85 С?
5. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и лук при приготовлении борщей:
а) пассерование;
б) варка;
в) припускание?
Эталон ответов :
1. а);
2. б);
3. в);
4. б);
5. а).



**3. Заключительная часть**- подведение итогов, выставление оценок.

**4. Задание на дом:** Составление технологических схем «Россольник» Стр.234