Муниципальное казенное учреждение дополнительного образования

Дом детского творчества

**Открытое занятие «Приготовление вегетарианского борща с помпушками»**

Из раздела: Y Горячие блюда. Виды супов

Общеразвивающей программы творческого объединения –

«Юный кулинар»

Возраст детей 10-11 лет

Количество детей: 7 человек

разработчик: Сычёва Е.Д.,

педагог дополнительного образования ДДТ

I квалификационной категории

2017

**Цели занятия:** обобщение и систематизация знаний обучающихся о приготовлении заправочного супа, повторение и закрепление знаний по приготовлению и правилам подачи супов.

**Задачи:**

**Образовательные:**

-расширить знания обучающихся о пользе борща;

-закрепить умения правильно и аккуратно выполнять нарезку овощей;

-добиваться соблюдения этических норм и правил, выполнения санитарно-гигиенических требований.

-закреплять приёмы безопасной работы.

**Воспитательные:**

-способствовать формированию вкуса к здоровой пище;

-способствовать воспитанию эстетического вкуса, аккуратности, трудолюбия.

**Развивающие:**

-способствовать формированию и развитию познавательного интереса обучающихся к предмету;

- активизировать мыслительную деятельность обучающихся;

-развивать интеллектуальные, творческие, коммуникативные способности обучающихся;

- развить у обучающихся чувство ответственности, коллективной работы.

**Материальное и методическое обеспечение:** мультимедийное оборудование, презентация, карточки с заданием, заготовки схем, схемы, ручки, продукты: *картофель, капуста, свекла, морковь, лук, чеснок, кетчуп, фасоль, тесто сдобное, соль, сахар, пряности, вода, растительное масло, зелень укропа и петрушки, лавровый лист*; кухонная утварь: *ножы, разделочные доски, электроплита, кастрюля, сковорода, ложки столовые, противень, тарелки для супа*.

**Тип занятия:** Учебное занятие закрепления знаний и способов деятельности

Предварительная работа: подготовка продуктов для занятия.

План занятия.

1. Организационный этап.

Подведение детей к теме и её формулировка.

2. Основной этап.

Теоретическая часть.

Сообщение новых сведений. Виды овощей, их польза для здоровья.

Практическая часть.

Повторение [техники безопасности](http://pandia.ru/text/category/tehnika_bezopasnosti/) и санитарно – гигиенических правил на кухне.

Практическая работа: Приготовление вегетарианского борща

3.Заключительный этап.Подведение итогов занятия:дегустация блюда и обсуждение результатов работы.

**Ход занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Этапы занятия** | **Содержание занятия** |
| **Организа-ционный**  **(5 мин.)** | **Вводная часть.**  *1.Подготовка к занятию. Приветствие*  **Педагог:** Добрый день всем! Юные кулинары, вы уже заметили, что на занятии мы не одни. Так по приветствуем дорогих гостей, встанем и улыбнёмся друг другу.  *Все друг друга по приветствовали…*  **Педагог:** И этим дружественным жестом мы начинаем наше занятие.  *2.Подведение детей к теме и её формулировка.*  **Педагог:** Юные кулинары вы уже знаете, что мы сегодня готовим борщ, потому что вы принесли продукты для борща.  ***Вопрос:*** А что вы знаете о борщах?  *С помощью наводящих вопросов дети дают ответы…*  ***(слайд№2)*** Разновидности борщей  Готовят борщи с говядиной, бараниной, свининой, гусем, ветчиной, шпиком, сосисками, вегетарианские и др..  В зависимости от вида борщей особенности их приготовления могут быть следующими:  **с картофелем и капустой** - заправляют мучной пассеровкой, варят с картофелем и капустой;  **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 - (ботвинник);  **украинский** – готовят с картофелем, чесноком, шпиком….  **вегетарианские** – готовят без мяса  ***(слайд№3)*** **Педагог:** Красный борщ – это очень давнее традиционное украинское блюдо. Начали готовить его на территории Киевской Руси в семьях простых крестьян. Вскоре вкусный суп попал и на стол знатных людей. Разница в приготовлении была только в том, что у небогатых был борщ без мяса, в лучшем случае на сале, а богачи употребляли блюдо на крутом мясном бульоне.  **Педагог:** Ребята, обратите внимание на стол, где лежат приготовленные продукты для борща, перечислите их пожалуйста.  *Дети перечисляют продукты (картофель, капуста, свекла, морковь, лук, чеснок, кетчуп, фасоль, тесто сдобное, соль, сахар, пряности, вода, растительное масло, зелень укропа и петрушки, лавровый лист)*  ***Вопрос:*** Какой борщ мы будем сегодня готовить, если у нас нет мяса?  *Ответы детей…(..Вегетарианский борщ)*  **Педагог:** Правильно! Мы будем готовить вегетарианский борщ!  ***Вопрос:*** А почему присутствует тесто, а не хлеб?  *Ответы детей… (..теста для помпушек с чесноком..)*  **Педагог:** И это тоже верно, молодцы, что запомнили слово помпушки.  И сейчас мы сформулируем тему занятия «Приготовление вегетарианского борща с помпушками» ***(слайд№4)***. |
| **Основной**  **(55 мин.)** | **Теоретическая часть.**  **Педагог:** Борщ без мяса – вегетарианское блюдо. **(*слайд№5*)** Ингредиенты, которые входят в состав, обладают питательными свойствами, способными заменить все жизненно необходимые белки и витамины.  А в чём польза борща без мяса? **(*слайд№6)***  Педагог: Какая польза овощей для здоровья? **(*слайд№7*)**  ***Фасоль.*** Ценный белковый продукт, усиливающий секрецию желудочного сока, полезный при почечной и сердечно-сосудистой недостаточности. Любая диета при избыточном весе содержит этот продукт.  ***Картофель.*** Диетический ингредиент, практически не имеющий противопоказаний. Содержит много калия, который помогает выводить лишнюю воду из организма.  ***Капуста.*** Имеет способности выводить излишний холестерин, растворять камни желчного пузыря и улучшает работу сердечной мышцы. Свекла. Пожалуй, единственный продукт, который после тепловой обработки насыщается полезными способностями более чем в сыром виде. *Микроэлементы в составе свеклы творят настоящие чудеса для всех систем организма. Йод расширяет сосуды, что является профилактикой атеросклероза, магний благотворен для нервной системы и понижает давление.* Но самая главная ценность свеклы – она содержит вещества, которые препятствуют образованию доброкачественных и злокачественных опухолей.  ***Морковь.*** *Наделена способностями выводить песок и мелкие камешки из почек, имеет легкие мочегонные и желчегонные свойства,* улучшает зрение и нормальную работу сердца.  ***Лук.*** Имеет антимикробные свойства*, улучшает работу желудочного тракта, стимулируя выработку желудочного сока.*  ***Томаты.*** Очень эффективно борются со старением организма,  благодаря яблочной и лимонной кислоте в своем складе. Набор витаминов в помидорах делает эти овощи отличным способом укрепить общий иммунитет.  **Педагог**: Борщу посвящают стихи, оды, песни.., и я предлагаю вашему вниманиюОду борщу *Евгении Таубес. (прилож.1)*  В начале, как обычно, было слово –  - Борща хочу! – вдруг кто-то произнес.  А кто начнет шедевр тот готовить?  Нетрудно угадать – простой вопрос………..  **Педагог:** С ингредиентами мы разобрались, а сейчас ознакомимся с технологическим процессом приготовления борща. **(*слайд №8-19*)**  ***Физминутка для глаз и частей тела.*** *Прилож. 2 (2 мин.)*  **Педагог:** Обратите внимание на карточки, которые лежат перед вами. На них последовательность приготовления вегетарианского борща. (***слайд №20***)  Ознакомьтесь с порядком выполнения каждого этапа приготовления борща.  1. Нарезка овощей для борща  2. Пассерование лука и моркови  3. Довести воду до кипения  4. Закладка пассерованных овощей (лук и морковь) в кипяток  5. Нарезка картофеля и капусты  6.Закладка картофеля и капусты в бульон  7.Нарезка свёклы и пассерование в томатном соусе  8.Закладка пассерованной свёклы в бульон  9. Добавить соль, зелень и пряности  10. Варить до готовности  **Педагог:** Как вы заметили по этапам приготовления этого блюда, борщ относится к заправочным супам, как и щи, и рассольник.  *Всем обучающимся раздаются карточки* *с порядком выполнения каждого этапа приготовления борща и листы для составления схем. Прилож.3*  **Задание.** Составить на память схему приготовления борща с помощью стрелок.  *Дети, с помощью стрелочек составляют схемы … Прилож.4*  **Педагог:** С порядком выполнения каждого этапа приготовления борща мы разобрались. Но для того чтобы весь процесс прошёл без травм, вспомним правила техники безопасности на кухне.  *Дети рассказывают правила безопасности.*  **Правила гигиены и техники безопасности на кухне** (***слайд №21***)  1.На кухне нужно работать в спец одежде.  2.Волосы убрать под головной убор.  3.Приступая к приготовлению пищи нужно тщательно вымыть руки и ногти.  4.До тепловой обработки овощи тщательно моют.  5.Принарезке овощей используют разделочную доску.  6.Наполняя жидкость, не доливать до края.  7.Снимая крышку с горячей посуды, поднимать её от себя.  8.Пользоваться правильными приёмами работы с ножом.  9.Передовать нож ручкой в перёд, лезвием от себя.  10.Горячую посуду брать прихваткой.  11.Не измельчать на тёрке очень мелкие кусочки продуктов.  12.Не трогать провода мокрыми руками.  13.По окончании работы выключить электроприборы.  **Педагог:** Мы познакомились с одним из заправочных супов, с порядком выполнения каждого этапа приготовления борща, повторили правила безопасного труда на кухне.  Подошло время практических действий.  Для дальнейшей работы переходим в рабочий кабинет, где мы на практике покажем наши знания и умения по кулинарии.  **Практическая работа.**  **Педагог:** Для приготовления борща у нас всё готово. Сейчас распределим обязанности, так как у нас работа коллективная.  (*распределение обязанностей между кулинарами…*)  *Самостоятельная работа обучающихся под контролем педагога (35 мин.).*  *Дети готовят борщ и помпушки в чесночном соусе:*  *Нарезка моркови, лука, свеклы, картофеля, капусты; приготовление кипятка для бульона, пассерование овощей, закладка овощей в бульон, заправка супа; раскладывание теста на порции, приготовление чесночного соуса, подготовка булочек к выпечке и выпекание. (13 операций)*  ***Во время практики физминутка для частей тела.*** *(2 мин.) и переменка* |
| **Заключи-тельный**  **(15 мин.)** | **Подведение итогов работы.**  **Педагог:** Подошёл момент дегустации.  **Задание:** Нужно сервировать стол для дегустации борща.  *Дети сервируют стол…*  **Педагог:** Приглашаем на дегустацию всех  *Дегустация борща.*  *Уборка рабочего места и мытьё посуды.*  **Рефлексия.**  **Педагог:** Мы сегодня приготовили один вид из борщей. Как называется этот борщ? *Ответы детей:……вегетарианский…..*  **Вопрос:** К какому блюду относится борщ?  *Ответы детей:………к первому, к заправочным супам..*  **Педагог:** Какого цвета должен быть борщ?  *Ответы детей:……Цвет – красный.* **Педагог:**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.  **Педагог:** Какие трудности возникли у вас в процессе работы и на протяжение всего занятия?  *Ответы детей:………..*  **Педагог:** Как вы оцениваете наше занятие? *Оценку дают дети…* ***Домашнее задание на следующее занятие***. |