**Методична розробка уроку на тему :**

**«Приготування та відпуск окрошки м΄ясної, юшки картопляної з бобовими»**

**Тема:Приготування та відпуск окрошки м΄ясної, юшки картопляної з бобовими.**

**Мета уроку:**Поглибити і закріпити знання учнів при приготуванні окрошки м΄ясної, юшки картопляної, дотримання правил техніки безпеки, санітарних вимог, і оцінка якості приготовленим стравам.

**Навчально-виробнича мета:**

Закріпити знання і вміння при приготуванні окрошки м΄ясної, юшки картопляної з бобовими. Формувати в учнів почуття відповідальності за якісне приготування страв. Формувати в учнів естетичний смак.

**Наочні засоби навчання:**Плакати – страви з овочів, технологічні картки, муляжі з овочів, законсервовані форми нарізання овочів на прикладі картоплі.

**Посуд:** ножі кухарської трійки, дошки для обробки овочів, ваги, тарілки для перших страв.

**Сировина:**яйця, кисле молоко, або кефір, зелена цибуля, свіжі огірки, картопля сира, квасоля або горох, морква, сіль, спеції, кусочок м΄яса, зелень, сметана, цукор, гірчиця.

**І. Організація заняття:**

1.Перевірка присутніх на уроці.

2.Перевірка зовнішнього вигляду.

3.Перевірка домашнього завдання.

**ІІ. Вступний інструктаж.**

1.Повідомлення теми і мети уроку.

2.Активізація опорних знань учнів.

Учні поділені на дві бригади.

Опитування проводиться у вигляді змагання між бригадами.

Змагання проводиться двома турами.

Питання до 1 бригади.

1.До якого виду супів відноситься окрошка?

2.При якій температурі подають холодні супи?

Окрошка відноситься до холодних супів. Холодні супи готують влітку. Рідкою основою супів є хлібний квас, овочі, відвари,кефір. До холодних супів належить: окрошка, борщ холодний, юшка з буряків, щі зелені.

Холодні супи подають при температурі не більше 14 градусів. У тарілку можна покласти кусочок харчового льоду. Холодні супи мають приємний смак і аромат.

!.Технологія приготування окрошки м΄ясної.

Приготувати окрошку на хлібному квасі або кислому молоці, кефірі, сироватці. Процес приготування складається з підготовки продуктів, заправлення квасу і подавання. М΄ясопродукти, яйця зварити до готовності інші продукти використати сирими. Зелену цибулю нарізати, частину цибулі розтерти з сіллю до появи соку, свіжі огірки обчистити від грубої і гіркої шкірочки, видалити насіння, огірки з тоненькою шкірочкою не обчищати. Оброблені огірки нарізати маленькими кубиками або соломкою. Хлібний квас процідити. Білки круто зварених яєць нарізати, а жовтки розтерти з частиною сметани, гірчицею, сіллю, цукром і розвести квасом. Кріп дрібно посікти, м΄ясопродукти нарізати. Підготовлені продукти до подавання зберігають у холодильнику. Розтерті жовтки з΄єднати з зеленою цибулею, розтертою з сіллю, поступово, помішуючи, розвести хлібним квасом і поставити в холодильник. Заправлений квас надає окрошці доброго смаку. Перед подаванням покласти порізане м΄ясо, білки яєць, огірки, цибулю, налити заправлений квас, додати сметану і посипати кропом. Окрошку можна приготувати з картоплею, яку потрібно попередньо зварити, а потім нарізати кубиками.

2.Вимоги техніки безпеки при приготуванні окрошки.

- перевірити справність необхідних інструментів.

- не користуватися посудом, який має тріщини і щербини

-не перевіряти якість гостроти ножів і не ходити з ножем в руках.

Питання до другої бригади :

1.Як нарізають овочі для супу картопляного з бобовими?

Свіжі овочі для картопляних супів нарізають залежно від видів продуктів які подають: для бобових – скибочками, кубиками, часточками.Стручки квасолі нарізають ромбиками.

2. Час замочки бобових?

Квасолю, горох перебирають, промивають, заливають холодною водою (2 літри на 1 кілограм), замочують на 2-3 години. Потім у цій воді варити без солі в посуді із закритою кришкою до розм΄якшення.

3.Розказати технологію приготування юшки картопляної з бобовими.

У киплячий бульйон засипати квасолю, горох, який уже зварився і розм΄як, довести до кипіння, додати картоплю, через 5-7 хвилин пасеровані овочі і варити до готовності. За 5-7 хвилин до закінчення варіння заправити сіллю, спеціями. Перед подаванням в тарілку покласти кусочок м΄яса або свинокопченостей, налити юшку, посипати зеленню.

4. Які вимоги техніки безпеки при приготуванні юшки картопляної з бобовими.

Оцінки виставляються бригадам за кожне питання, визначається переможець.

**ІІІ. Розподіл завдань.**

**ІУ. Поточний інструктаж.**

1.Перевірити правильність організації робочого місця.

2.Контроль за виконанням санітарних вимог і вимог техніки безпеки.

3.Перевірка дотримання установленої послідовності виконання роботи.

4.Індивідуальна робота учнів по формуванню практичних навиків.

**У. Заключний інструктаж.**

1.Підготовка до дегустації

2.Дегустація.

3.Підведення підсумків.

Окрім оцінок індивідуальних кожному учневі виставляються оцінки бригаді. Визначається бригада переможець за практичне завдання. По підсумках обох завдань визначається найкраща бригада і вітається.

4.Виставлення оцінок.

5.Прибирання робочих місць, перевірка якості прибирання

6.Домашнє завдання.