**Урок технологии 7 класс « Мясные холодные блюда и закуски»**

**Учитель Туркова Лариса Владимировна**

Цель урока; обобщить и систематизировать знания по разделу « Кулинария»

Задачи; расширить знания по разделу « Кулинария», научиться использовать и перерабатывать полученные знания (информацию) в практической деятельности, в жизни. Познакомить с этапами, с последовательностью (технологической картой) выполнения блюда, заинтересовать детей индивидуальным подходом.

Тип урока; комбинированный (урок усвоения новых знаний, урок закрепления полученных знаний, практическая деятельность учеников)

Формы организации познавательной деятельности; фронтальная, групповая.

Методы обучения: словесные (рассказ, беседа), наглядные (просмотр презентаций), стимулирования и мотивации (актуализация знаний, обращение к жизненному опыту учителя )

Дидактические средства обучения: презентация составленные к данному уроку « Холодные блюда и закуски из мяса», « Терминология приготовления холодного блюда».

 Ход урока.

 **1.Организационная часть.**

**Проверка готовности учащихся. Приветствие, проверка состава класса.**

**Вступительная часть. Ребята, а помните ли вы, что значит слово « Технология»? Как вы уже знаете слово « Технология» произошло от двух греческих слов: « Техно»- мастерство или умение и « логос» наука или учение, т. е. Технология – это наука о мастерстве. Мы все питаемся. И все продукты питания изготовлены руками людей. Изготовление любого блюда требует продуктов, определенных знаний, способности и готовятся в определенной последовательности и по определенной технологии. Овладев простыми технологиями, вы можете перейти к более сложным. План последовательности изложения нового материала и ведения практической работы по теме (2 часа) 1. Значение холодных блюд** и закусок из мяса в питании человека.

2. Технология приготовления мясных холодных блюд и закусок.

3. Ассортимент холодных блюд и закусок, холодные блюда и закуски из мясных продуктов

4. Показ презентации 5. Тепловая и холодная обработка продуктов входящих в рецептуру холодных мясных блюд и закусок. Виды тепловой обработки. 6. Пищевая ценность, калорийность холодных мясных блюд и закусок. 7. Укладывание и отпуск холодных блюд и закусок. 8. Техника безопасности и санитария. 9. Организация рабочего места. 10. Изучение рецепта одной из блюд с презентации и изучение последовательности ее выполнения.

1. Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Холодные блюда и закуски находят все более широкое применение в питании нашего населения. Они занимают большое место в меню на праздниках, и в ассортименте магазинов. Закуски бывают холодными и горячими. К холодным закускам принято относить холодные блюда. Четкого разграничения между холодным блюдом и холодной закуской нет. Одно и то же кулинарное изделие может быть холодным блюдом или холодной закуской. Как правило, закуска по объему и весу меньше холодного блюда. Холодные блюда обычно подают в начале приема пищи. В этом случае их называют закусками, они дополняют состав основных блюд, украшают стол, утоляют голод, возбуждают аппетит и дополняют пищевую ценность рационов. Богатый ассортимент и пищевое достоинство холодных блюд позволяют использовать их в качестве основных блюд на завтрак, ужин или дополнять ими меню банкета. Например: 1. Паштет, заливное, студень (холодец), ромштекс, паштет, лангет или блюда из морепродуктов, рыбу можно включать в меню обеда. 2. А салаты и винегреты, икру, бутерброды - в меню завтрака, или ужина с целью возбуждения аппетита.

 Мясные холодные блюда и закуски украшают варенными, сырыми, нарезанными овощами и зеленью так, что блюда привлекают к себе внимание, украшают стол, возбуждают аппетит и восполняют ценными витаминами организм человека. 2. Технология приготовления мясных холодных блюд и закусок

3. Ассортимент холодных блюд и закусок.

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски. Разнообразны и продукты входящие в состав холодных блюд и закусок; овощи, рыба, мясо, птица и яйца, зелень, приправы, соусы. Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

1. Бутерброды.

2. Салаты и винегреты.

3.Блюда из мяса, рыбы и морепродуктов

 Холодные блюда и закуски из мясных продуктов. В свою очередь мясные холодные блюда и закуски подразделяются; мясо духовое, лангет, ромштекс, азу, бефстроганов, шашлык, холодец(студень), заливное, паштет(печень), колбасные (гастрономические) изделия.

4.Показ ученикам презентации «Холодные блюда и закуски из мяса» обработка продуктов входящих в рецептуру холодных мясных блюд. Виды тепловой обработки

Холодная и тепловая обработка продуктов входящих в рецептуру холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают после охлаждения. Тепловая обработка мясных продуктов может быть; варка, запекание, тушение, припускание. Готовность мяса определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо готово; если же сок красноватый — мясо еще не готово Холодные блюда из мяса украшают сырыми овощами, зеленью. Для максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия их обработки, которых необходимо строго придерживаться. В частности, овощи нужно промывать не в нарезанном, а в целом виде; овощи для варки следует закладывать в кипящую, подсоленную воду и варить в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки. Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания. Поскольку технологический процесс производства холодных блюд и закусок не предусматривает их тепловой обработки перед отпуском потребителю, а также в связи с тем, что часть овощей входит в состав холодных мясных блюд в свежем виде (салат, огурцы, помидоры, репчатый и зеленый лук и др.), большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении .Особое внимание должно быть обращено на очистку и нарезку вареных овощей, мытье свежих овощей и зелени (не менее 5 мин). Нарезку овощей желательно производить машинным способом, а если в ручную- в перчатках. Подготовка мясных холодных блюд

Любое мясное блюдо, в том числе из птицы, которое подается в холодном виде, должно быть после приготовления хорошо охлаждено. Это дает возможность правильно и красиво нарезать мясо. Если мясо нарезать, недостаточно охладив его, то ломти получаются неровные, с разрывами; застывая, они изменяют форму, цвет и вкус, это объясняется слишком быстрым высыханием. Ломтики холодного мяса должны быть тоньше, чем ломти мяса, подаваемого в горячем виде.

Перед тем как резать, с колбас надо снять оболочку. Сырокопченые колбасы, с которых нельзя снять оболочку, следует тщательно вымыть в горячей воде, высушить и чистой салфеткой и нарезать тонкими ломтиками. Колбасы и охотничьи колбаски подготовить таким же образом, как и сырокопченые колбасы. Нарезать ломтиками длиной около 5 см. Мясо следует резать длинным, довольно широким и тонким ножом. Нужно стараться нарезать холодное мясо возможно более широкими ломтями, следовательно, чем длиннее кусок мяса, тем больше наискось надо держать нож. Однако нельзя придавать ножу такого наклона, чтобы разрезы совпадали с естественным направлением волокон. При резке паштета нож опускать в горячую воду.

Мясо надо нарезать, уложить на блюдо и украсить незадолго до подачи. Преждевременно приготовленные мясные закуски в значительной степени теряют вкус, вид и питательные качества, особенно при комнатной температуре. Наиболее соответствующей температурой хранения закусок следует считать +2 до +4° С, но не более 10-15 часов, в зависимости от вида закуски. Например, рубленое и жареное мясо, закуски в желе, салаты портятся быстрее, чем колбасы и копчености, и т. п.

Закуски не следует хранить долго, особенно при высокой температуре (выше +4° С), так как при этом развиваются микробы, вызывающие порчу. Такие закуски, зачастую без видимых внешних изменений, могут явиться причиной серьезного пищевого отравления.

Приправы. К мясным холодным блюдам подают соус майонез и соусы, основой которых служит майонез , соусы, приготовленные со сметаной (соус-хрен, горчичный соус), а также соусы, основой которых служат фрукты и продукты их переработки). 6. Пищевая ценность и калорийность мясных холодных блюд и закусок. Многие из них обладают высокой калорийностью, например салаты из мясных или рыбных продуктов с майонезом, сыр из дичи, галантин. Овощи и фрукты, входящие в состав холодных блюд в большом количестве, являются важным источником таких ценных пищевых веществ, как витамины, минеральные соли. Картофель характеризуется большим содержанием углеводов и значительно повышает калорийность холодных блюд. Содержание витамина С в нем невелико, но большое потребление этого продукта делает его немаловажным источником витамина С. И действительно, 200 г картофельного салата обеспечивают человеку 20—25% суточной нормы витамина С.

 Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных веществ. Бобовые обогащают блюда витамином B1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А.Соусы, заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность холодных блюд и закусок. В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

##### 7. Укладывание, отпуск мясных холодных блюд

 Холодное мясо подают на длинных фарфоровых или металлических блюдах, стеклянных и фарфоровых чашах. Каждый сорт мяса следует подать на отдельном блюде, уложив его в один или несколько рядов, в зависимости от размеров блюда и ломтей.

Можно на одном блюде подать 2-3 сорта мяса, но соблюдая соответствующее сочетание цветов мяса. Ломти каждого ряда должны опираться один на другой, прикрывая наполовину или же на одну треть предыдущий ломоть. Большие ломти некоторых сортов мяса, например, вареной ветчины, можно также укладывать, свернув каждый отдельным рулоном.

Мясо, как холодную закуску, отпускают в вареном и жареном виде, с гарниром и без него, заливным, под майонезом и в виде изделий сложного приготовления.

Гарниром служат огурцы, свежие и маринованные помидоры, зеленый салат. К дичи, кроме того, можно подавать маринованные фрукты и ягоды. Гарнир помещают к одной стороне блюда, не закрывая им основного продукта; соус подают отдельно в соуснике.

Мясные холодные закуски, уложенные на блюде, гарнировать так, чтобы их общий вид производил приятное впечатление. Для украшения применять пищевые продукты.

При отпуске холодные блюда и закуски красиво оформляют, используя для их украшения основные продукты, входящие в состав изделия, но подбирая наиболее подходящие по форме и окраске, красиво нарезая и укладывая их.

Продукты для их оформления отбирают из тех, которые входят в рецептуру и сочетаются по форме и цвету. Дополнительно используют зелень. Укладывают их так, чтобы они не закрывали бортов посуды.

При подаче украшают веточками зелени петрушки, листьями салата или другой зелени, красиво нарезанными свежими огурцами и корнишонами и т. п.

Наиболее соответствуют этой цели ветки зелени петрушки, зеленый салат. Овощи; огурцы, помидоры, зеленый горошек, морковь. Фрукты; виноград, апельсины, лимоны, сливы и груши из компота или маринованные.

Часто употребляются при украшении блюд крутые яйца, нарезанные кружками, ломтиками или нарубленные. Украшения не должны выдвигаться на первый план, они должны завершать оформление блюда, дополнять его, но не заслонять содержимого. Поэтому украшать следует умеренно, ни в коем случае не перегружая блюда.

Украсив, очистить края блюда от крошек и остатков жира. Блюда с закусками держать в холодильнике или в холодном помещении при температуре +2 до +4° С, прикрыв их слегка смоченной салфеткой или марлей. Лучше всего можно предохранить холодные мясные блюда от высыхания, залив их целиком, не исключая украшений, тонким слоем желе (заливное блюдо). Прозрачный слой желе придает блюду одновременно весьма красивый вид. Желе можно красить карамелью или томатом. Заливать следует в два-три приема, ложкой, тонким слоем, каждый раз охлаждая. Застывшее на мелкой тарелке желе, нарезанное или выдавленное шприцем, может служить для украшения, закусочных тарелок и т. д. Посуду для холодных блюд и закусок рекомендуется перед заполнением подготовить – высушить и охладить заранее. При отпуске, при сервировке любого стола, холодные блюда и закуски должны иметь температуру не более 10-12°С. 8. Санитарные требования.

При приготовлении, хранении и реализации холодных блюд, особенно продуктов, вводимых в блюда без тепловой обработки, необходимо более тщательное соблюдение санитарных требований:

* следует сокращать число ручных операций (использовать механизированные устройства для нарезки, дозировки, раскладки);
* механическая обработка по возможности должна предшествовать тепловой (например, овощи очищать и нарезать до варки);

- нельзя соединять теплые и холодные продукты, что приводит к ухудшению вкуса и быстрой порче;

- заправлять блюда (сметаной, майонезом, растительным маслом) необходимо непосредственно перед отпуском. При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит, сковород и другого теплового оборудования водой.

Особые санитарные требования предъявляются к личной гигиене ученика - к фартукам, косынкам, колпакам ученика, они должны защищать продукты приготовления и готовые блюда и закуски от возможного загрязнения одеждой ученика. Санитарную одежду- халат(куртку), колпак(косынку), фартук- обычно шьют из белой или однотонной светлой хлопчатобумажной или льняной (натуральной) ткани, легко поддающейся стирке и глажке при необходимости. . 8. Техника безопасности.

Требования безопасности перед началом работы. Перед началом работы учитель ученик обязан привести в порядок своё рабочее место для безопасной работы и проверить:

* наличие и исправность заземления электропечи;
* исправность другого применяемого оборудования;
* убедиться, что переключатели электроплит и духовки находятся в нулевом положении.

При обнаружении, каких – либо неполадок или неисправностей в оборудовании, ученик обязан немедленно заявить учителю и до устранения их к работе не приступать.

Во время работы:

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
2. Не трогать вилку электроприборов мокрыми руками.
3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
4. Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
5. Крышки кастрюль и другой посуды с горячей пищей, открывать запрещено.
6. Не браться за горячую посуду голыми руками, использовать полотенца или прихватки.

9.. Организация рабочего места

При размещении рабочего места при приготовлении холодных блюд должна быть предусмотрена его удобная связь с кухней, где производится тепловая обработка продуктов..

Изделия готового холодного блюда и закуски отпускаются в чистой, в сухой посуде, то есть в идеальной чистоте должно содержаться все оборудование — посуда, инвентарь, инструментарий. Для этого их ежедневно после завершения мероприятия необходимо мыть горячей водой с содой, затем ошпаривать кипятком и просушить. Должны быть отдельные деревянные доски для нарезки мяса, рыбы, сельдей и овощей с соответствующими буквенными обозначениями. Для овощей следует иметь три доски: для вареных овощей — картофеля, свеклы, моркови; для квашеных и маринованных овощей, для свежих овощей и зелени.

Особенно тщательно надо следить за обработкой свежих, вареных, квашеных и маринованных овощей на раздельных досках при заготовке их в виде полуфабрикатов, которые предполагается некоторое время хранить.

Основные операции, осуществляются на столе,- нарезка подготовленных продуктов и оформление холодных блюд и закусок. В соответствии с этим организуются рабочие места и проверяется используемые соответствующее оборудование, инвентарь, инструменты.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14оС, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Учитывая, что изготовляется продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничивать приготовление блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. В подготовленных школах организуются универсальное рабочее место, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с учебной программой.

Холодные блюда и закуски продукты основном скоропортящиеся, поэтому обязательно холодильное оборудование — шкафы необходимой емкости и холодильные камеры с дополнительными полками-решетками для кратковременного хранения

Для очистки и нарезки продуктов вручную используются специальные чист

!0. Технология последовательного приготовления мясного( говяжьего) блюда «Холодец-студень.»

Просмотр презентации « Технология приготовления мясного холодного блюда « Холодец.» »

11. Задание для учеников. Составить технологическую карту блюда « Холодец» по теме «Холодные мясные блюда и закуски»



**12. Закрепление изученного материала.**

**Вопросы к презентации:**

 **1. Назвать классификацию холодных блюд и закусок.**

**2. Перечислить виды холодных блюд и закусок.**

**3. Назвать сроки реализации холодных блюд и закусок.**

**4.перечислить виды тепловой и холодной обработки продуктов, входящих в рецептуру холодного блюда « Холодец»**

**13. Рефлексия содержания материала:**

**1. Сегодня я узнал…**

**2. Было трудно…**

**3. Я понял что**

**4. Я научился..**

**5. Я смог…**

**6. было интересно узнать, что…**

**14. Подведение итога. Оценки.**

 **2.**