

Управление образования администрации Нижнесергинского района
Муниципальное автономное учреждение дополнительного образования
Центр «Радуга»

Конспект занятия

Тема: «Технология приготовления борща».

Составитель:

Соколкина Марина Сергеевна,
педагог дополнительного образования
МАУ ДО Центр «Радуга»

г.Михайловск

2022г

Конспект занятия

Тема: «Технология приготовления борща»

Группа: Кулинария

Возраст: 9 лет

Цель занятия: Организовать деятельность обучающихся по изучению технологии приготовления борща.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить детей с технологическим процессом приготовления борща;
- познакомить детей с историей появления борща.

Развивающие:

- развить познавательный интерес к кулинарии, здоровому питанию;
- развить умение работать самостоятельно;
- развивать навыки коммуникации, сотрудничества и работы в группе;
- развивать практические умения самообслуживания в области питания.

Воспитательные:

- прививать навыки культуры труда и аккуратности;
- воспитывать трудолюбие, терпение, аккуратность, стремление эстетически оформлять блюда.

Тип занятия: комбинированное (изучение новой темы, совершенствование знаний на основе имеющихся)

Методы: беседа, практическая работа, игра.

Форма организации деятельности обучающихся на занятии: фронтально-групповая, групповая, индивидуальная.

Оборудование: кастрюля, миска, доска разделочная, ножи, сковорода, лопаточка, посуда для подачи.

Продукты: бульон, свекла, картофель, капуста, морковь, лук репчатый, томатная паста, сметана, зелень, масло растительное, соль, перец.

Ход занятия:

I. Организационный момент.

Приветствие обучающихся. Настрой детей на работу.

- Здравствуйте, ребята. Какой сегодня день? Хмурый, пасмурный, светлый или солнечный?

Какое настроение вызывает у вас такая погода?

А знаете, что надо сделать, чтобы улучшилось настроение, чтобы на душе было тепло и спокойно? Надо улыбнуться.

Помните, как в песне: «От улыбки...».

От улыбки хмурый день светлей.

От улыбки в небе радуга проснётся.

Поделись улыбкою своей,

И она к тебе не раз ещё вернётся.

II. Основной этап

Повторение пройденного материала.

- Для чего человеку нужно питаться? (чтобы жить, быть здоровым).

- Сколько раз в день положено есть? (3-4 раза).

- Как называется самый обильный и полноценный прием пищи? (обед)

- Из каких блюд состоит обед? (закуска, первое, второе блюдо и десерт)

- Какие супы вы знаете? (куриный, гороховый, борщ)

- Чем они полезны? (жидкие, содержат много витаминов)

Изучение нового материала.

- С рецептом приготовления одного из первых блюд мы сегодня познакомимся.

Нашинкуем мы соломкой

Свеклу, луковку, морковку,

В масле овощи притушим

И бульоном их зальем

А потом туда картошку

И капусточки немножко;

Помешаем чистой ложкой

(Осторожнее с огнем!)

Пусть кипит. Минут не тратя,

Не забудем о томате.

Чуть присолим. Помешаем.

Снимем пробу. Борщ готов!

Объявление темы и цели занятия

Педагог: Сегодня на занятии мы с вами научимся готовить борщ.

- Ребята, а вы знаете историю борща?

Вкусное слово - борщ, конечно, известно всем любителям славно подкрепиться. В русской литературе чаще всего борщ упоминается в произведениях Николая Гоголя, что и неудивительно, ведь это блюдо считается украинским. Однако, помимо украинцев, борщ считают своим национальным блюдом русские, белорусы, литовцы, молдаване и румыны. Его также готовят в Польше и Болгарии. Кто и когда придумал борщ, доподлинно неизвестно. Неизвестно и то, откуда пошло его название. Есть следующие предположения:

1. По одной из версий, борщ был впервые приготовлен на территории Киевской Руси еще в XIV веке. Название супа образовалось при помощи корня «бор» и древнего «щ»: первый обозначает «красный» и отражает цвет блюда, второй — наличие в рецепте капусты, которую традиционно используют в щах.

2. Он получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (Бурака), которая по-старославянски называлась «Бърць» и которая является обязательной составной частью этого блюда.

Итак, щи - это традиционное русское блюдо, а борщ - это традиционное украинское блюдо. И, вероятно, борщ родился из щей, и это блюдо однозначно принадлежит украинской кухне.

Для его приготовления используют до 20 различных продуктов, но один компонент всегда остаётся неизменным - это свекла. Борщ готовят на костном, мясном, грибном бульоне, иногда на бульоне из птицы, бывает и вегетарианский борщ. Проще говоря, борщ - это вкусный и питательный суп, в состав которого входит свекла.

Инструктаж по технике безопасности:

-Прежде, чем приступить к работе с продуктами, что нам нужно сделать? (помыть руки, надеть фартуки) (моют, надевают, подходят к рабочему столу)

-Давайте вспомним правила техники безопасности при работе с электрической плитой (включать и выключать электроплиту сухими руками, не оставлять без присмотра).

-После работы убрать своё рабочее место.

- Ребята, мы с вами будем готовить вегетарианский борщ или постный борщ

Технологическая карта.

- Сейчас мы с вами познакомимся с технологической картой приготовления борща (Приложение 1).

- Ребята, что означает технология приготовления блюда? (ответ детей, итоговый ответ педагога)

Игра с муляжами овощей. Выберите продукты, которые необходимы для приготовления борща

(Картофель, лук, свёкла, морковь, помидор).

- Как одним словом можно назвать их? (овощи)

- Правильно, все эти продукты необходимы для приготовления борща.

Итак, технологическая карта приготовления борща следующая:

1. Кипячение воды для супа.

2. Первичная обработка овощей.

- В чем заключается первичная обработка овощей?

3. Нарезка капусты соломкой.

4. Нарезка картофеля кубиками.

- Какие еще способы нарезки овощей знаете?

5. Закладка в кипящую воду нарезанного картофеля.

6. Закладка в борщ капусты.

7. Варка в течение 15 минут.

8. Нарезка соломкой свёклы, моркови, репчатого лука.

9. Пассерование свёклы, моркови, лука с растительным маслом

10. Добавление томатной пасты и пассерование в течение 5-7 мин.

11. Закладка пассерованных овощей в суп.

12. Подача борща со сметаной и зеленью.

Пассерование - Сегодня мы познакомимся с еще одним способом приготовления овощей – пассерование.

- Пассеровать – значит прогреть овощи в растительном масле. Это делается для максимального сохранения в овощах витамина С, который при пассеровке растворяется в масле и остается в блюде.

Практическая работа.

Педагог распределяет детей на группы, дает задания по группам, показывает обучающимся способы нарезки овощей, комментирует выполнение работы, проверяет соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Обучающиеся выполняют задания, подготавливают ингредиенты, готовят.

Первая группа работает по технологической карте по следующим пунктам: с 1-6 п.п.

Вторая группа работает по технологической карте по п.п. с 7 – 13.

Физкультминутка

Дидактическая игра «Свари борщ».

Цель: закрепление рецепта борща

Ход игры.

Игру можно проводить как с одним, так и с подгруппой детей из 5-7 человек.

Детям раздаются карточки – рецепты, с помощью которых дети набирают определенное количество предметов.

Затем можно проговорить какие овощи они набирали, сколько по отдельности, сколько всего, каких больше, каких меньше.

Во время готовки борща педагог предлагает вспомнить *Принципы приготовления всех горячих супов.*

Приложение 3

Ингредиенты для борща (Приложение 2)

Педагог диктует рецепт борща. Дети записывают рецепт приготовления блюда

Сервировка стола.

- А теперь каждая группа продолжает сервировку своего стола. Выставьте пока одну порцию борща для дегустации, не забудьте подать сметану.

- Ребята, а вы знаете, что к каждому блюду есть определенные требования. И если блюдо соответствует этим требованиям, то блюдо получилось качественным, вкусным. Работа с карточкой «Требования к качеству борща». Приложение 4

- Давайте проанализируем, какой по качеству борщ у нас получился?

Приятного аппетита!

III.Итоговый этап

- Вам понравилось наше занятие? Что вы узнали сегодня нового?

- Чему мы с вами сегодня научились? (Готовить борщ)

- Какие продукты используют для приготовления борща?

- Скажите, пожалуйста, какие требования к качеству борща вы запомнили?

Я вам желаю не забывать то, что узнали, чему научились. Радуйте своих родных, продолжайте готовить с душой самостоятельно, с мамами. Готовьте здоровую пищу, помните: здоровому всё здорово.

Приложение 1

Технология приготовления борща

- 1.Подготавливают все необходимые продукты.
2. Наливаем воду в кастрюлю.
3. Подготавливаем инструменты: разделочные доски, ножи
- 4.Картофель очищают и нарезают крупными кусками.
- 5.Свеклу очищают, нарезают соломкой. Обычно свёклу тушат в сковороде с добавлением лимонного сока или уксуса - можно сделать именно так. Но в этом рецепте свёкла добавляется в бульон в сыром виде и варится вместе с картошкой и капустой.
- 6.Капусту шинкуют соломкой.
- 7.Лук чистят и мелко нарезают.
- 8.Морковь чистят и натирают на крупной терке.
- 9.Сковороду нагревают, наливают растительное масло. В горячее масло выкладывают лук и морковь, обжаривают овощи, помешивая, 3-4 минуты на среднем огне.
- 10.Добавляют томатную пасту, перемешивают и обжаривают овощи с томатом ещё 1 минуту.
- 11.В кипящую воду добавляют картофель, свёклу, капусту, обжаренные на масле лук и морковь, добавляют соль и варят борщ до готовности картофеля 20-25 минут.
- 12.Зелень моют и мелко режут.
- 13.Готовый борщ разливают в глубокие тарелки и посыпают измельченной зеленью петрушки. Подают борщ со сметаной.

Приложение 2

Ингредиенты для борща

- Свекла (300 грамм) — 2 шт
Морковь (100 грамм) — 1 шт
Лук репчатый (160 грамм) — 1 шт
Чеснок — 4 зуб.
Капуста белокочанная / Капуста (если капуста квашенная, то 200-250 грамм) — 300 г
Уксусная эссенция (если у вас 9% столовый уксус, то 2 ст.л.) — 1 ч. л.
Масло растительное (для пассировки, плюс 2 ст.л. для тушения свеклы.)
Томатная паста — 1 ст. л.
Лист лавровый — 2 шт
Приправа ("Хмели сунели") — по вкусу
Картофель — 3 шт
Сахар — 1 ч. л.
Соль — по вкусу

Приложение 3

Принципы приготовления всех горячих супов

1. Для супов необходима высокая свежесть всех продуктов и тщательная их обработка.
2. При разделке продуктов должна строго соблюдаться форма нарезки, характерная для данного супа, ибо она влияет на его вкус.
3. Закладку продуктов в суп производить в определенном порядке, учитывая время их приготовления.
4. Суп солить надо всегда в конце приготовления.
5. При варке супа необходимо непрерывно наблюдать за ним, чтобы он не перекипел.
6. И главное правило в приготовлении супов и всех первых блюд - "довести суп до вкуса". Это значит - придать ему аромат, запах, пикантность в зависимости от его типа и требований рецепта.

Приложение 4

Карточка «Требования к качеству борща»

Внешний вид – овощи сохранили форму нарезки, в середине сметана и зелень;

Цвет – малиново-красный;

Вкус – кисло-сладкий, без привкуса кислой свёклы;

Запах – бульона, с ароматом и пассерованных овощей;

Консистенция – мягкая, овощи не разварены.

Приложение 5

Физкультминутка

Дидактическая игра «Свари борщ».

Цель: закрепление рецепта борща

Ход игры.

Игру можно проводить как с одним, так и с подгруппой детей из 5-7 человек.

Детям раздаются карточки – рецепты, с помощью которых дети набирают определенное количество предметов.

Затем можно проговорить какие овощи они набирали, сколько по отдельности, сколько всего, каких больше, каких меньше.

Список литературы

1. <https://www.prodlenka.org/>
2. <https://en.wikipedia.org/>
3. <https://www.russianfood.com/>