

Урок

Тема програми: РН 12. Приготування солодких страв та напоїв.

Тема уроку: Технологія приготування, відпуск компотів, узварів.

Мета уроку:

Навчальна:

- ознайомити учнів з технологією приготування узварів, компотів;
- формування та засвоєння знань учнів із значення сировини, щовикористовується при приготуванні узварів, компотів та технологію приготування узварів, компотів, методів та прийомів, які використовуються при приготуванні .
- ***Розвиваюча:***
- активізувати розумову діяльність учнів;
- сприяти розвитку особистості учня шляхом використання комп'ютерної техніки, різних джерел інформації;
- формувати інтелектуальну компетентність учнів;
- підвищувати рівень комунікативних умінь учнів.

Виховна:

- виховання позитивного відношення до навчання, самостійності;
- виховання моральних рис характеру учнів як особистостей, формування комунікативних компетентності, любові до обраної професії.

Методична:

- формування професійної компетентності учнів шляхом використання інформаційно-комунікаційних технологій.

Тип уроку: формування нових знань.

Вид уроку: бесіда, самостійна робота, тестування.

Методи роботи на уроці: пояснювально-ілюстративний через демонстрацію навчального фільму, демонстрація готових елементів оформлення кондитерських виробів, тестовий контроль знань учнів за допомогою комп'ютера, частково-пошуковий.

Форма проведення уроку: колективна, групова, індивідуальна .

Дидактичне забезпечення уроку: презентація, навчальний фільм (відеоролик з мережі Інтернет), фотоматеріали (слайди на екран), опорні схеми для кожного учня, тести для перевірки знань.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: комп'ютер.

Міжпредметні зв'язки: геометрія: кути, паралельність прямих, многогранники, круги; технологія приготування їжі з основами товарознавства: солодкі страви та напої; устаткування підприємств харчування: холодильне обладнання; організація виробництва та обслуговування: організація робочого місця для приготування солодких страв та напоїв, правила подавання солодких страв та напоїв; інформаційні технології: використання інформаційних та комп'ютерних технологій; охорона праці: правила поводження з інструментами та вимоги безпеки праці при експлуатації холодильного обладнання.

Очікувальні результати.

Після уроку учні знатимуть:

- технологію приготування компотів, узварів;
- історію виникнення узварів, компотів.

Після уроку учні вмітимуть:

- готувати компоти та узвари у відповідності до технологічних карток.
- перегляд відеоматеріалу про технологію приготування компотів, узварів

Хід уроку

1. Організаційний момент

1. Перевірка наявності учнів.
2. Перевірка готовності учнів до уроку.
3. Забезпечення учнів опорними схемами та конспектами.

Мотивація навчальної діяльності

Найпоширенішою солодкою стравою в народній українській кухні є узвари. Їх готують як із сушених фруктів (яблук, груш, слив, вишень, родзинок), так і з свіжих фруктів та ягід. Основна вимога при приготуванні

узварів із суміші сушених фруктів – додержання послідовності закладання їх у каструлю під час варіння, оскільки тривалість варіння фруктів до розм'якшення різна, а з перевареними фруктами узвар несмачний. Певний час узвар мав обрядове значення. В Україні до куті обов'язково готували узвар, яким завершували вечерю. З узваром на Поліссі жінки відвідували породілля після пологів. Узвар використовували як розхідну страву, тобто після подачі цієї страви гості повинні були виходити з-за столу.

II. Перевірка домашнього завдання (Робота з картками).

На попередньому уроці ми з вами вивчали тему: тому сьогодні ми закріпимо вивчену тему у вигляді мозкового штурму.

1. Як по іншому називають солодкі страви?
 2. Чому солодкі страви називають солодкими?
 3. Коли подають солодкі страви відвідувачам?
 4. Яку сировину використовують для приготування солодких страв?
 5. Яка т⁰ подачі солодких страв ?
 6. Який посуд використовують для подачі солодких страв?
2. Вивчення нового матеріалу.

План вивчення нового матеріалу

1. Із історії слів узвар, компот;
2. Поняття компот, узвар;
3. Операції з приготування компотів, узварів;
4. Групи компотів;
5. Технологія приготування, відпуск компотів, узварів;
6. Вимоги до якості, Зберігання компотів, узварів.
7. Посуд для подачі компотів, узварів.
8. Корисні поради з приготування компотів, узварів.

1. Із історії узварів, компотів.

Отже, ми з вами розглянемо історію появи узварів компотів, яку нам розкаже учениця.

I версія:

За легендою, узвар виник завдяки князю Данилу Галицькому, який знайшов рецепт цього напою під час своїх подорожей. Він назвав його “ узваром ” за назвою одного зі своїх міст – Узвар.

II версія:

Узвар – це символ об’єднання та гостинності. Його подавали під час свят, до різдвяної куті.

З узваром на Поліссі жінки відвідували породіллю після пологів.

Узвар вважається розхідною стравою – тобто після подачі цієї страви гості повинні були йти додому.

Компот – готують близько 200 років.

Компот – це французьке слово.

Для компотів зазвичай використовують свіжі фрукти , а для узварів сушені.

Щоб закріпити знання ми розглянемо виробничу ситуацію.

Рішення виробничої ситуації

1. Кухар ресторану приготував узвар із сухофруктів.

Відвідувачі були незадоволені смаком, ароматом узвару:
узвар несмачний, неароматний.

Яка причина , що узвар несмачний?

2. Кухар ресторану приготував узвар з сухофруктів.

Відвідувачі були незадоволені його якістю, тому, що узвар непрозорий.

Ми розглянули питання появи компотів та узварів, але також нам потрібно знати, що таке компот та узвар, як використовують їх.

2. Поняття компот, узвар

Слово “узвар” походить від слов’янського слова “ варити“, оскільки для його приготування потрібно було варити сухофрукти та ягоди.

Слово компот прийшло в українську мову в XVIII столітті з фр. compote.

Першими компоти почали готувати кухарі Франції, досі в магазинах Франції продається compote — плодове пюре.

Як на українській мові буде компот?

Компот — напій, виготовлений зі свіжих, сушених, заморожених фруктів та ягід. Компот є традиційним для української кухні (як і для всієї Східної Європи) сезонним напоєм.

Яка різниця між компотом і узваром?

Чим узвар відрізняється від компоту?

Перш, за все, для приготування узвару необхідна суш. Це можуть яблука, груші, чорнослив, вишня та будь-які інші. Щоб зварити компот зазвичай використовують свіжі фрукти. Ще одна відмінність, узвар має обов'язково настоятися, тоді, як компот можна вживати одразу, як вистигне.

Застосування узвару в Україні

Найпоширенішою солодкою стравою в народній українській кухні є узвари.

Певний час узвар мав обрядове значення. В Україні до куті обов'язково готували узвар, яким завершували вечерю. З узваром на Поліссі жінки відвідували породіллю після пологів. Узвар використовували як розхідну страву, тобто після подачі цієї страви гості повинні були виходити з-за столу.

Корисні властивості узвару

І ще наші бабусі знали, що сухофрукти – чудове джерело вітамінів.

Всю суміш фруктів, сухофруктів і води не потрібно переварювати, всі складові не втрачають свої різноманітні корисності. Що не можна сказати про компоти.

Так, узвар є хорошим протизапальним і навіть цілющим напоєм.

Також варто знати, що це полівітамінний і досить таки натуральний продукт, який впливає не тільки на красу нашої шкіри, але й уповільнює процеси старіння.

Узвар, за рахунок всіх своїх корисних властивостей, сприятливо впливає на наше серце і на стан судин.

Такий напій дуже добре впливає на роботу кишечника і шлунку, а тому не дратує його стінки і сприяє гарному обміну речовин, метаболізму. Що найголовніше, то це те, що цей напій дарує куди більше бадьорості і енергії, ніж той самий чай або кава, які в своєму складі містять кофеїн. Узвар сприяє

виведенню із організму шлаків і токсинів, а також допомагає виводити з організму солі і важкі метали і відповідно й зайву воду.

. Такий напій сповнений вітамінами групи В, А і С, РР, а також містить і такі мінерали й мікроелементи, як залізо, цинк, фосфор.

Має в своєму складі достатньо глюкози, яка в нормальній кількості благотворно впливає на роботу головного мозку. А завдяки тому, що в своєму складі узвар містить бромелайн і пектин, він здатний розщеплювати жири і навіть сприяти зниженню ваги.

Завдяки бору і йоду, які також є в складі узвару, такий напій благотворно впливає на роботу щитовидної залози, а також нервової та дихальної систем.

А якщо додати в узвар ще і чорнослив, то можна позбавитися від холестерину.

Тепер ви вже знаєте, що таке компоти та узвари, а чи здогадаєтесь, що потрібно для приготування компотів узварів виконавши завдання головоломки.

Виконайте завдання головоломки-анограми.

Головоломка – АНАГРАМА

Якщо у словосполученні правильно переставите букви, то отримаєте назву дуже цінної сировини для солодких страв.

ПИРС - ЕКИ

- Що це за фрукт?

- До якої групи плодів його відносять?

кісточкові

Для того, щоб приготувати компоти та узвари необхідно знати, яку потрібно використати сировину, тому ми розглянемо операції з приготування компотів, узварів.

3. Операції з приготування компотів, узварів

1. Підготовка п - я сировини

2. Варіння цукрового сиропу
3. З'єднання сировина та п - я сировини
4. Охолодження
5. Порціонування
6. Подавання

Приготування цукрового сиропу

1. У воді розчиняють цукор, лимонну кислоту (для компотів із кислих плодів і ягід – лимонну кислоту не додають).
2. Доводять до кипіння
3. Якщо потрібно - сироп охолоджують.

Які поради ви б запропонували при приготуванні компотів, узварів.

Есемеска порад

Для приготування компотів, узварів можна додати дрібно нарізану цедру цитрусових;

Узвар з сухофруктів буде смачним і ароматним, якщо додати в нього корицю;

Неможна використовувати для приготування компотів консервовані компоти з вишень, абрикосів, слив з кісточками, що зберігалися більше 1 року (в них накопичується синильна кислота).

Щоб приготувати компоти та узвари непереплутавши їх технологію приготування необхідно знати групи компотів.

4. Групи компотів

1. Із соковитої, ніжної сировини;
2. Із спілої, соковитої сировини;
3. Із спілої, але щільної сировини;
4. Із консервованих плодів;
5. Із заморожених плодів;
6. Узвари із сухофруктів

Виконайте завдання у вигляді загадок про сировину, для приготування компотів, узварів.

Загадки

Листям вкривається,

Гронами пишається,

Прикрашає увесь сад

Цей красень ...

- До якої групи сировини відноситься цей продукт

2. Зелені сережки на гіллі висіли,

На сонці підсмажились,

І почервоніли ...

- Що це за плодово-ягідна сировина?

- Як треба підготувати цю сировину для солодких страв?

3. Кавунчики дрібненькі,

Смугасті та кисленькі,

У колючки вбралися

І кущиком назвалися ...

- Що це за сировина

5. Технологія приготування, відпуск компотів, узварів

Технологічна картка

Компот із свіжих плодів

Рецептура № 924 Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби
2007 р.

Яблука або айва 68,2, 60 Вода 142 142 Цукор 30 30 Кислота лимонна 0,2 0,2
Вода 192, 192 вихід 200

Технологія приготування

Плоди миють, видаляють насіннєве гніздо, нарізують часточками. Щоб плоди не потемніли їх до варіння занурюють в холодну воду, злегка підкислену лимонною кислотою. Готують сироп: в гарячій воді розчиняють цукор, додають лимонну кислоту, проварюють 10-12 хвилин і проціджують. В гарячий сироп додають яблука або айву і варять при слабкому кипінні не більше 6-8 хвилин. Яблука сортів, що швидко розварюються, не варять, а

кладуть у киплячий сироп, припиняють нагрівання і залишають в сиропі до охолодження.

Правила подавання

Подають компот із свіжих плодів в склянках. Температура подавання 14°C.

Вимоги до якості *Зовнішній вигляд* – сироп прозорий, плоди нарізані часточками, без насіннєвого гнізда.

Смак і запах– кисло-солодкий , аромат яблук або айви. *Колір* – сироп безбарвний або злегка жовтуватий..

Консистенція – сироп рідкий, плоди м'які.

Технологічна картка

Компот із суміші сухофруктів

Рецептура № 933 Збірник технологічних страв і кулінарних виробів 2007 р.

Яблука, груші(сухофрукти), родзинки, курага, чорнослив 25, 25

Маса сухофруктів варених – 62 Цукор 20, 20 Кислота лимонна 0,2 0,2

Вода – 192 Вихід 200

Технологія приготування

Сушені яблука і груші перебирають, великі розрізають, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою. Доводять до кипіння, додають цукор, лимонну кислоту і варять до готовності. Сушені плоди і ягоди закладають в гарячу воду в певній послідовності. Груші сушені в залежності від розміру і виду варять 1-2 години, яблука – 20-30хв, чорнослив, урюк, курагу – 10-20 хв, родзинки – 5-10 хв. Компот із суміші сухофруктів готують напередодні для того, щоб він настоявся.

Правила подавання

Подають компот із суміші сухофруктів в склянках або креманках.

Температура подавання 12 °C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти зберегли форму, зварені до готовності, залиті відваром у співвідношенні 1:3.

Смак і запах- смак кисло-солодкий, аромат сухофруктів.

Колір - від світло- до темно-коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю добре зварних сухофруктів.

Технологічна картка

Узвар

Рецептура №1.3953Бірник рецептур національних страв і кулінарних виробів
2003 р.

Сухофрукти (яблука) 20 20 Маса сухофруктів варених – 50 Цукор 15 15
Мед 5.1 5 Вода200 Вихід 200

Технологія приготування

Сухофрукти (яблука) перебирають, великі ріжуть, промивають 2-3 рази теплою водою, заливають гарячою водою і варять, закривши кришкою, до готовності 20-30 хвилин. Потім узвар заправляють цукром, медом, доводять до кипіння і ставлять у холодне місце для охолодження та настоювання.

Правила подавання

Подають узвар в скляних стаканах. Температура подавання 12°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти з яблук зберегли форму, зварені до готовності.

Смак і запах - смак кисло- солодкий, аромат характерний для узвару.

Колір - рідина від світло до темно коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю добре зварних сухофруктів.

Інструкційна картка

На страву: «Узвар із сухофруктів»

Послідовність виконання роботи

1. Сухофрукти посортувати за видами, перебрати
2. Промити, відкинути на друшляк
3. Нарізати груші та яблука
4. Воду з цукром довести до кипіння
5. Підготовлені груші і яблука викласти у сироп, посуд накрити кришкою
6. Варити 20 хв (до розм'якшення яблук і груш)
7. Додати інші сушені фрукти і ягоди, крім родзинок

8. Продовжувати варити 10 - 15 хв.
9. Додати родзинки
10. Варити ще 4 - 5 хв.
11. Фруктовий відвар процідити
12. Додати мед і залити ним зварені сухофрукти
13. Довести до кипіння
14. Охолодити до температури 10°C
15. Настояти 5 - 6 годин у холодному місці
16. Розкласти зварені сухофрукти у череп'яні або високі склянки
17. Налити узвар.

Набір сировини

Сухофрукти 20 20 Маса варених сухофруктів – 50 Цукор 15 15 Мед 5 5

Вода 200

Правила подавання

Подають узвар у череп'яних або високих склянках, попередньо розклавши зварені сухофрукти. Температура подавання 12-15 °C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозорий; плоди нарізані, персики, сливи і вишні без кісточок; плоди і ягоди рівномірно розварені

Смак – в міру солодкий з ароматом сухофруктів; смак плодів і ягід солодкий або кисло-солодкий Запах – властивий сухим фруктам

Колір – властивий відвару з певних плодів і ягід

Консистенція - рідка, сухофруктів м'яка

Технологічна картка

Компот із суміші сухофруктів

Сухофрукти (груші, яблука, родзинки, курага, чорнослив) 25 25 Маса варених сухофруктів – 62 Цукор 20 20 Кислота лимонна 0.2 0.2 Вода 192

192 Вихід 200

Технологія приготування

Сухофрукти перебирають, великі груші ріжуть, промивають теплою водою, заливають гарячою водою. Доводять до кипіння, додають цукор, лимонну кислоту і варять до готовності. Груші сушені варять 1-2 години, яблука-20-30 хв, чорнослив, курагу-10-20хв, родзинки-5-10 хв. Компот із суміші сухофруктів варять раніше для того, щоб настоювався.

Правила подавання

Подають компот із суміші сухофруктів в склянках. Температура подавання 12 – 15°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - сухофрукти зберегли форму, зварені до готовності.

Смак і запах - смак кисло-солодкий, аромат сухофруктів.

Колір - від світло- коричневого до темно -коричневого.

Консистенція - рідка, з наявністю сухофруктів.

Ми з вами розглянули технологію приготування компотів, узварів, які ми готуємо, але давайте перевіримо наші знання за допомогою гри.

Виконайте завдання у вигляді гри вгадай страву за описом.

Гра «Вгадай напій за описом»

Як закипить у каструлі вода,

Ягоди вкинем свіженькі: малину, суницю,

Можна смородину, можна і вишню.

Цукру насиплемо - не буде він лишнім.

Знову повинен напій закипіти.

Все. Прохолоне - і можемо пити.

Що це?

Але не тільки технологію приготування нам необхідно знати, а також ми повинні знати вимоги до якості.

6. Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - охайно налиті у склянки чи креманки, прозорі.

плоди та ягоди – цілі або нарізані скибочками, часточками, кружальцями,

зберегли форму, рівномірно розварені співвідношення гарніру та сиропу 50г : 150 г.

Смак, запах - приємний, солодкий або кисло-солодкий; запах властивий використаним фруктам, ягодам.

Колір - властивий відвару плодів і ягід.

Консистенція - плоди, ягоди м'які, сироп рідкий.

Зберігання

У холодильниках +2 +6 °С у посуді, що не окисляється до 24 год..

Щоб знати як потрібно готувати компоти узвари, вам необхідно розрізняти, які напої ми споживаємо, а для цього нам потрібно проаналізувати зразки

Виконай завдання **аналіз представлених зразків компотів, узварів**

1. Зразок правильного компотів, узварів
(посуд, прозорість, правильне співвідношення)
2. Зразок неправильних компотів,
узварів (без фруктів)
3. Зразок кисіля (непрозорий)
4. Зразок неправильного
(мутний багато фруктів)

Наші напої нам потрібно відпускати у посуді, тому зараздізнаємось в якому посуді відпускають крімпрти та узвари.

7. Посуд для подачі компотів, узварів

Подають у :

- високих прозорих склянках
- прозорих креманках , на підставній тарілці з десертною ложкою! Ручкою в право.
- Узвар із сухофруктів можна подавати у череп'яних склянках.

Розглянувши тему про напої та їх застосування та приготування розуміємл, який нелегкий цей компот та узвар в приготуванні.

3. Закріплення нового матеріалу

- ☐ Компот – це напій чи холодна страва?

- ☐ Які компоненти входять у компот?
- ☐ Які компоненти входять у узвар?
- ☐ Яка температура подачі компотів, узварів?
- ☐ В якому посуді подають компотів, узварів?
- ☐ Яка маса порції компотів, узварів?
- ☐ Яке співвідношення сиропу та гарніру у компотів, узварів?
- ☐ Які вимоги до якості узвару з сухофруктів по зовнішньому вигляду?

Дидактична гра

Правильне або неправильне твердження???

1. Компоти, узвари можна подавати теплими?
2. Компоти, узвари можна зберігати 2 доби?
3. Компоти, узвари можна подавати без плодово - ягідної сировини у склянках?
4. Компоти із свіжої полуниці варять 1 хв.?
5. Для узвару із сухофруктів всю сировину закладають у сироп одноразово?
6. Обчищенні яблука до варіння треба зберігати у підкисленій воді?
7. Компот із спілих щільних яблук, груш варять 6-8 хв.?
8. Мед в узвар вводять наприкінці варіння?
9. Всі компоти, узвари повинні бути прозорі?
10. Компоти, узвари можна подавати в бокалах?

4. Підведення підсумків роботи на уроці

Чи сподобався вам урок? Що нового ви дізналися? Ми вивчили з вами тему «Технологія приготування, відпуск компотів, узварів» і я дуже надіюся, що вас зацікавила інформація про приготування декору з шоколаду.

Оголошення оцінок, їх аргументація.

5. Домашнє завдання : вивчити тему з підручника Технологія приготування їжі стор. 254-256 та практично застосувати набуті знання на уроці.