

Предмет. Технологія приготування їжі з основами товарознавства.

ТЕМА УРОКУ. Технологія приготування борщів. Особливості приготування борщів української кухні.

МЕТА УРОКУ. Ознайомити учнів з видами борщів, технологією та особливостями приготування борщів української кухні; розвивати пізнавальну активність, логічне мислення, пам'ять; вчити узагальнювати, аналізувати і систематизувати матеріал, виділяти головне; виховувати інтерес до своєї професії, охайність запису.

ТИП УРОКУ. Урок засвоєння нових знань.

ДИДАКТИЧНЕ ТА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ УРОКУ. Роздатковий матеріал, завдання для груп, технологічні картки, схеми, калькуляційні картки; підручники В.С.Доцяк «Українська кухня», Л.Я.Старовойт «Кулінарія», порівняльні таблиці, тематична презентація, мультимедійний проектор.

МІЖПРЕДМЕТНІ ЗВ'ЯЗКИ. Калькуляція, організація виробництва та обслуговування, облік та звітність, історія України, українська література.

ХІД УРОКУ

1.Організаційний етап.

Взаємне вітання.

Перевірка наявності учнів в класі.

Перевірка готовності уваги учнів до уроку.

- Добрий день. Ми з учнями раді вітати гостей, що прийшли до нас на урок і запрошуємо Вас на засідання технологічної ради підприємств харчування міста Лебедина (*Слайд 1*).

Дозвольте мені представити членів технологічної ради, які будуть мені допомагати оцінювати роботу учасників ради за допомогою карт контролю.

- директор комбінату харчування – Грицай Алла Войтехіна;
- головний інженер-технолог _____;
- головний калькулятор _____.

На засідання технологічної ради запрошені представники підприємств харчування міста Лебедин:

- кафе «Закусочна»;

- кафе «Сузір'я»;

- представники громадськості та преси - відвідувачі закладів ресторанного господарства, а також працівники місцевих музеїв - художнього та краєзнавчого.

2. Актуалізація й корекція опорних знань учнів.

Голова технологічної ради (викладач):

Розпочинаємо засідання технологічної ради комбінату харчування.

На порядку денному слідуючі питання: **(Слайд 2)**

Перше питання – історія поширення борщу.

Друге питання – технологія приготування борщу.

Третє питання – розгляд технології приготування та затвердження технологічної документації на фірмові борщі підприємств харчування міста Лебедин.

Перш ніж приступити до розгляду питань повістки денної ми повинні з вами з'ясувати деякі загальні питання.

1. На які групи поділяють перші страви за температурою подавання? *(За температурою подавання перші страви поділяють на гарячі з температурою подавання 75⁰ та холодні з температурою подавання – 14⁰С.)*

2. Які перші страви подають гарячими? *(Гарячими відпускають перші страви на бульйонах, відварах і молоці та солодкі страви в осінньо-зимовий період).*

3. За якою ознакою перші страви поділяють на заправні, прозорі, пюрєподібні та різні? *(Перші страви поділяють на заправні, прозорі, пюрєподібні та різні за способом приготування.)*

4. Які перші страви відносять до заправних? *(До заправних перших страв відносяться борщі, щі, капустаки, розсольники, юшки картопляні).*

5. Які страви мають обрядове значення? *(борщі, капустаки)*

5. Назвати загальні правила приготування заправних перших страв.
(Слайд 3).



3. Викладення нової інформації.

Голова технологічної ради (викладач). Отже, ми з вами з'ясували, що перші страви, які готують на бульйонах, відварах або воді і заправляють пасерованими овочами (цибулею, морквою, білим корінням), томатом і борошном називають заправними.

Заправні перші страви поділяють на борщі, капустянки, розсольники, юшки (овочеві, картопляні, без картоплі) і кулеші.

Борщ – це українська національна страва, обов'язковою складовою частиною якої є буряк столовий червоний.

А зараз мені хочеться надати слово нашим гостям – представникам громадськості та преси.

Вірш про борщ (шанувальниця страв української кухні) (Слайд 4)

Українському борщу, кажуть, понад триста років!

Кулінарний цей шедевр захопив маси широкі...

Борщик наш смакує всім з часу, як він є, відколи, -

Їж його хоч кожен день, не набридне борщ ніколи!

На бульйоні з гусачка або ж, хоч, - з "нашої ряби", -

Смакота борщу така!.. Куди там французькій жабі!

Тут картопля є, буряк і, - капуста і квасоля, -

Є томатів, моркви смак, - перець є, часник, цибуля...

Вітамін у борщі геть усі є, - то не дивно,

Страва ця дуже смачна, калорійна і поживна!

Борщ, по суті, це відвар з овочів різноманітних –

Ароматний, апетитний - для багатих і для бідних!

**До слова хочеться запросити наукового співробітника
Лебединського краєзнавчого музею**

(Розповідь по презентації Науковий співробітник)

Голова технологічної ради (викладач). За триста років борщ пережив багато новацій. Проте однакового рецепту українського борщу не існує. Борщ кожної господині завжди смакує інакше.

Кожне варення борщу - це творення страви, яка характеризує саму господиню тому, кожній, дуже хочеться аби її борщ удався! Через то і існують такі вислови, що борщ не вариться, а твориться, - борщ "удався" або "не вдався".

Ще за часів Гетьманської України, українські смакуни розробляли різноманітність українських борщів і удосконалювали ті винаходи у поміщицьких маєтках.

До цього часу борщ - перша страва української кухні!

Наведу цікавий факт. *(Слайд 5)*

Жителями Запорізької області, в рамках благодійного проекту "Відродимо Запорізьку Січ", на острові Хортиця, на вогнищі, був зварений "найбільший" борщ.

Об'єм його варена становив, ні багато ні мало, - 600 літрів! Таким чином, був побитий попередній аналогічний рекорд, об'єм якого тоді вмещав 500 літрів. На приготування супер-борщу пішло 150 кг картоплі, 50 кг капусти, приблизно стільки ж моркви, 30 кг цибулі, 45 кг курятини! Солі поклали 8 кг, сала - 6 кг, часнику - майже 4 кг, томатної пасти - 15 кг. Влили 6 літрів оцту... Приготуванням займалися 15 кухарів. Борщ варили просто неба три години. Живий димок, вогник... Це зробило його особливо смачним! З'їли борщ зі 60 л сметани.

На цьому дійстві були присутні представники української "Книги рекордів", які уважно слідкували за ходом приготування "гігантського" борщу і зафіксували цей рекорд в "Книзі рекордів".

А зараз давайте з вами звернемося до навчальної літератури і встановимо:

1. **Класифікацію борщів.**
2. **Технологію підготовки буряка столового.**
3. **Технологію приготування борщових напівфабрикатів.** (Робота з підручником (ст.191-193, В.С.Доцяк «Українська кухня»).

Класифікація борщів (слайд 6)

Підготовка буряків та борщових напівфабрикатів (слайд 7)

Борщі – заправні супи

Борщ – українська національна страва, обов'язковою складовою частиною якої є **бурак столовий червоний**. У різних регіонах України борщ готують по-різному, звідси і його назви: кийвський, чернігівський, полтавський, галицький, львівський, волинський, Український з пампушками

Існують три різновиди традиційного борщу

Червоний борщ готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), а з другої половини XIX ст. – і з картоплею. Борщ затовкали або засмачували салом з часником і цибулею. При подачі на стіл забілювали сметаною



Щавлевий (зелений або весняний)

У піст борщ готували без сала й м'яса, на олії, з грибами й рибою. Щавлевий борщ готували з молодим щавлем, кропивою, лободою, молодим листям городніх буряків. Засмачували борщ круто звареними яйцями і сметаною (сироваткою, масляною)



Холодний борщ або **холодник** готували влітку

був сирий борщ, оскільки варили лише буряк. Їли охолодженим, нерідко вареною картоплею замоченою в хлібі



За правилами подачі

З пампушками

Борщ український,
Борщ селянський

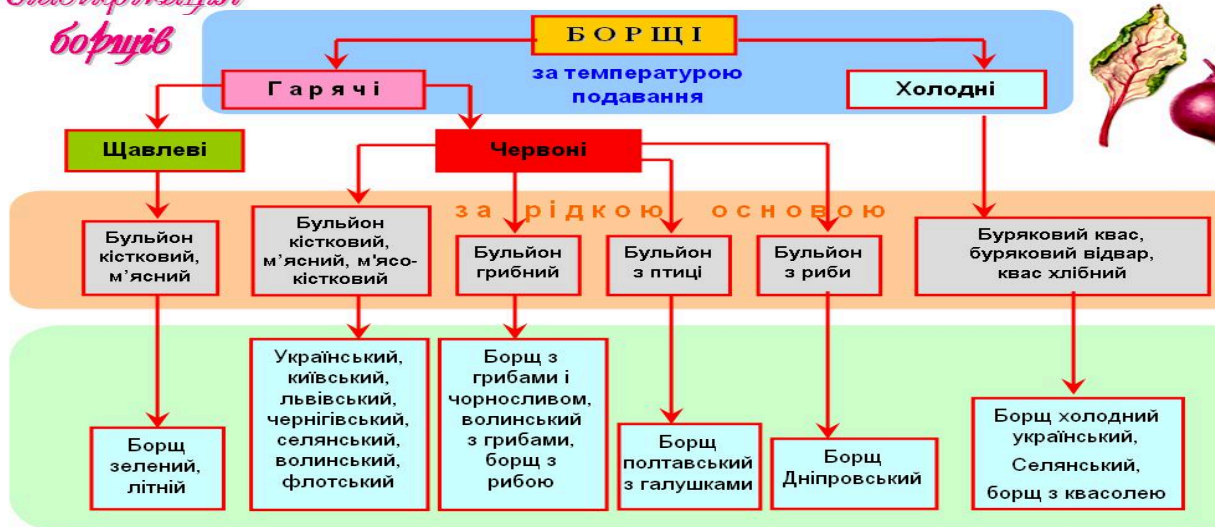
З галушками

Борщ полтавський

З сосисками

Борщ львівський

Класифікація борщів



Щавлеві і холодні борщі збереглися як страва до наших днів без змін. **Червоний борщ** отримав для закваски – свіжі **томати** (помідори), томатний морс, томатну пасту, які витіснили буряковий квас на 20-х початку 30-х років. Тоді на півночі додавати почали до борщу солодкуватий болгарський перець.

Борщі, які готують з продуктів рослинного походження (без м'яса) називаються **вегетаріанські**

Норма подавання борщу може становити: **500 г, 4** або **250 г** залежно попиту відвідувача

А зараз настав час надати слово нашим кухарям.

I група – представники кафе «Закусочна»

Шеф-кухар кафе (_____ слайд 8). Сьогодні вже було багато сказано про борщ, його історію. Але він ще має і обрядове значення.

Кафе «Закусочна» знаходиться в центрі міста.

Раніше наше підприємство працювало лише у вечірній час. Але з плином часом воно розширилося, зміцніла матеріально-технічна база. Постало перед колективом кафе запитання – як розширити асортимент

послуг, що надається підприємством. Проаналізувавши всі за і проти, ми прийшли до єдиної думки:

1. Змінити графік роботи.
2. Розширити асортимент страв та послуг.
3. Впровадити новітні технології в приготуванні страв.
4. Розробити та впровадити у виробництво фірмові страви.

Кухар кафе (_____). Однією з таких страв є борщ лебединський. Рецепт даного борщу розроблена на основі борщу українського. Особливість технології його приготування полягає в тому, що борщ готується з буряком польським та подається з млинцями политими часниковою підливою. Буряк польський м'якший і соковитіший, та не надає овочам та іншим інгредієнтам червоного забарвлення, яке інколи псує естетичний вигляд готового борщу.

За допомогою технологічної схеми розповідає технологію приготування борщу).

А зараз бухгалтер-калькулятор нашого кафе представить технологічну документацію даної страви.

Бухгалтер-калькулятор кафе (_____). За допомогою слайдів демонструє технологічну картку та калькуляційну картку даної страви.

Під час розповідей представники кафе «Закусочна» використовують слайди № _____.

II група представники кафе-бару «Сузір'я».

Завідуюча виробництвом кафе (Бахмач Яна, слайд 9). Наше підприємство на відміну від підприємства колег знаходиться на околиці нашого чарівного міста. Під час створення підприємства було враховано те, що навколо нього розміщені ряд промислових підприємств, що не мають їдалень. Це – хлібозавод та комбикормовий завод. Перед колективом зразу постало завдання – створення недорогих, але калорійних і смачних обідів. Крім комплексних обідів підприємство, як і наші колеги, надає послуги

населенню: святкування весіль, днів народжень, приготування поминальних обідів.

Однією з «ізіюминок» закладу є борщ улюблений. Ви запитаете - а чому саме він має назву улюблений. Відповідь одна, тому що він користується попитом серед відвідувачів.

Кухар кафе. Борщ улюблений готуємо в основному в осінньо-зимовий період, так особливість його приготування закладається у використанні квашеної капусти та розсолу з неї. Борщ готується на рибному бульйоні. Найчастіше користується попитом під час постів – Пилипівки та Великого посту.

Калькулятор кафе (_____). За допомогою слайдів демонструє технологічну картку та калькуляційну картку даної страви.

Під час розповідей представники кафе «Сузір'я» використовують слайди № _____.

Після розповідей представників малих груп голова звертає увагу на особливості приготування борщів в різних регіонах України.

Голова технологічної комісії (викладач). Поки мої помічники перевіряють технологічну документацію, пропоную вам з'ясувати особливості приготування борщів в інших регіонах України (*метод уявний мікрофон – представники кафе передаючи «уявний мікрофон» по черзі характеризують борщі інших регіонів України*). **Слайд 10. «Борщі української кухні».**

БОРЩИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ



ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ
ПРИГОТУВАННЯ БОРЩІВ



4. Закріплення нового матеріалу.

1. Оперативний контроль

Викладач оперативно проводить фронтальне опитування учнів з викладеного матеріалу:

1. Технологію приготування яких заправних супів ми з вами сьогодні розглянули на засіданні технологічної ради?
2. Яка перша страва називається борщем? Дати визначення.
3. На основі чого готують борщ Лебединський?
4. В чому полягає особливість приготування борщу улюбленого?
5. Яка особливість приготування борщу полтавського?
6. З додаванням яких продуктів готують борщ гетьманський?

7. Яка особливість подавання борщу українського?

2. Робота в малих групах.

Гра «Технологічне лото».

Кожній малій групі пропонується набір картинок інгредієнтів різних борщів. Їм необхідно встановити технологічну послідовність приготування різних видів борщів та назвати його.

Кафе «Закусочна». **Борщ Український.**

Кафе «Сузір'я». **Борщ Полтавський.**

Представники преси та громадськості. **Борщ львівський.**

3. Розгадування кросворду.

1. Як називаються перші страви, які заправляються пасерованими овочами? (*заправні супи*)

2. Назвіть борщ, що готують з галушками. (*полтавський*).

3. Який борщ подають з пампушками? (*український*).

4. Що є основною складовою борщу? (*буряк*).

5. Назвіть борщ, який готують з додаванням квасолі і тушкованих або консервованих баклажанів. (*борщ гетьманський*)

6. Як називається допоміжний спосіб теплової обробки, що застосовується під час приготування борщів? (*пасерування*)

	б
З а п р а в н і	с у п и
о	р
л	я
г е т ь м а н с ь к и й	к
а	

в
п а с е р у в а н н я
ь
у к р а ї н с ь к и й
и
й

Викладач підводить підсумки уроку, аналізуючи дані членів технологічної ради, проводить оцінювання знань учнів, оголошує оцінки.

5. Підведення підсумків уроку.

Голова технологічної ради (викладач). А зараз я надаю слово іншим членам технологічної ради.

Головний технолог комбінату харчування (_____).

Робить аналіз представлених страв.

Головний калькулятор комбінату харчування (_____).

Робить аналіз технологічної документації.

Представники преси та громадськості висловлюють свої враження про запропоновані борщі.

Голова технологічної ради (викладач). Отже, врахувавши всі зауваження і пропозиції, члени технологічної ради прийшли до висновку – затвердити технологічну документацію на борщі – Лебединський та Улюблений.

Аналіз діяльності протягом усього уроку.

Аналіз типових та нетипових помилок та їх причини.

Повідомлення та мотивація оцінок.

6. Домашнє завдання (слайд 11)

1. Опрацювати матеріал підручника ст.191-201 В.С.Доцяк «Українська кухня» .
- 2*. Скласти таблицю «Порівняльна характеристика борщів».
- 3**. Підготувати історичну довідку про капустаки.
- 4***. Підготувати повідомлення «Обрядове значення капустаків».

