**ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ № 237**

**ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ**

 **(ФКП образовательное учреждение № 237)**

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНО:  |  УТВЕРЖДАЮ:  |
| На заседании методической комиссии  |  Директор ФКП ОУ № 237 |
| Протокол №\_\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.А. Хакимов |
| Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

открытого урока

тема: **«Крупы и различные блюда из них»**

 по профессии 16675 «Повар»

по предмету: «Технология приготовления пищи»

Автор: преподаватель Васильева Л.В.

**План открытого урока**

Тема урока: «**Крупы и различные блюда из них»**.

**Цели урока:**

Развивающая: Урок формирования первоначальных знаний.

Воспитательная: Воспитать бережное отношение к продуктам, уважение к людям труда.

Методическая: Продолжить развитие экономического мышления. Научить переводить объемные меры круп в граммы.

**Задачи:** Ознакомить с пищевой ценностью круп и бобовых изделий, признаками их доброкачественности, первичной обработки круп.

**Дидактическое пособие: Натуральные**образцы различных круп и бобовых изделий. Гербарий злаковых растений, плакаты «Блюда из круп», учебники, раздаточный материал, таблицы, мультимедиа-презентация.

**Тип урока**: Комбинированный

**Межпредметные связи:** товароведение, биология.

**Метод обучения:** рассказ, беседа, практическая работа, демонстрация слайдов.

## ****Ход урока****

### ****I. Организационный момент****

Приветствие, проверка учащихся и готовность их к работе.

### ****II. Загадки****

1. В поле вольно
Ходят волны.
Поле нежно золотится
И комбайны ходом полным
Убирают там… (Пшеницу)
2. В поле метелкой, в мешке жемчугом. (Пшеница)
3. В поле сережки
На тоненьких ножках. (Овес)
4. Как во поле на кургане стоит курочка с серьгами. (Овес)
5. Вырос в поле дом,

Полон зерном,
Ставни заколочены
Ходит дом ходуном
На столбе золотом. (Рожь, стебель)

1. Сидит мышка
в золотой кубышке. (Просо)

### ****III. Сообщение темы и целей урока.****

### ****IV. Работа по теме урока.****

Сегодня, используя ваши знания по биологии, наблюдения и жизненный опыт, мы изучим виды круп, значение их в питании человека. Познакомимся с первичной и тепловой обработкой круп, научимся переводить объемные меры в граммы.

**Вопрос:** Какие растения человек выращивает с целью использования семян в пище? (слайд)

**Ответ:** пшеница, рожь, ячмень, овес, кукуруза, просо, сорго, гречишные (гречиха).

Среди продуктов растительного происхождения на 1 месте стоят зерновые культуры. Они подразделяются на:

* Хлебные злаки
* Гречишные (гречиха)
* Бобовые (фасоль, горох, бобы, соя, чечевица)

(Демонстрация растений с использованием гербария). – Учащиеся определяют злаковые культуры.

Из различных зерновых культур вырабатываются крупы, а из разных сортов пшеницы – макаронные изделия.

**Вопрос:** Какие крупы получают из семян этих растений?

Демонстрация семян в колбах.

На экране образцы растений семян

**Ответ:** Особо обратить внимание учащихся на разные названия зерновых культур и круп. Например: просо – пшено; пшеница – манная, полтавская. Работа с таблицей «Виды круп».

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Пшеница** | **Просо** | **Гречиха** | **Овес** | **Рис** | **Ячмень** | **Кукуруза** |
| ПшеничнаяМаннаяПолтавская«Артек» | Пшено | Гречневаяядрицапродел  | Овсяная«Геркулес»толокно – мука  | Рис | Перловая ячневая | Кукурузнаякукурузные хлопья  |

**Практическая работа**

Рассматриваем образцы круп, которые есть на столах и определяем, пользуясь таблицей, названия круп и злаковых растений.

**Беседа**.

Крупа – это целые или дробленые зерна, освобожденные от оболочки.

А теперь поближе познакомимся с крупами. Опережающие задания – учащиеся делают сообщения о крупах.

**Вопрос:** Какие блюда можно приготовить из круп?

Обобщить ответы учащихся, констатируем, что можно приготовить

1. Закусочные (салаты, пасты)
2. Первое (супы)
3. Вторые (каши, запеканки, гарниры)
4. Сладкие, десертные блюда (муссы, пудинги, пасты).

Но основой для большинства блюд являются каши (из зерен кукурузы, риса, пшеницы, готовят сухие завтраки, воздушный рис, кукуруза).

**Питательная ценность круп**

Крупы ценятся как питательный продукт, содержащий крахмал, кроме того, в них содержатся растительные белки, минеральные вещества и витамины группы В. Если в пище недостаточно витаминов В, то у людей нарушается деятельность нервной системы, они становятся раздражительными, невнимательными, рассеянными, плохо спят. Для нормальной жизнедеятельности организму человека требуется ежедневно 1,5-2 мг витамина В. В зернах злаков витамины группы В содержатся, в основном, в наружных слоях. Вот почему полезно есть хлеб грубого помола.

Диаграмма: содержание витамина Вв 100 г крупы

**Доброкачественность круп. Условия и сроки хранения круп.**

Некоторые крупы (пшено, овсяная) содержат значительное количество жира. Эти крупы надо хранить в темном прохладном месте и недлительное время. Лучшие условия для хранения крупы t воздуха от +5 до -5° и относительной влажности 60-80%. При повышенной влажности и t крупа плесневеет и горчит, приобретает затхлый запах, теряет присущие ей вкус и аромат. Наиболее устойчивы хранению перловая и ячневая крупы.

Признаки недоброкачественности круп – затхлость, плесень, наличие насекомых – вредителей и их личинок.

Крупы бывают 1 и 2 сортов, чем меньше в крупе пустых зерен, посторонних примесей, пыли, песка, тем выше сорт. (учащиеся с помощью лупы рассматривают 1 из видов крупы, определяют характер примесей и по возможности сорт крупы).

– **Загадка**

Зерна пока тверды,
Но налей в чугун воды,
Да поставь на огонек,
Да подсыпь-ка сахарок.
Подсоли немножко –
И берись за ложку. (Каша)

То, что маслом не испортишь. (поговорка)

**Обряды, связанные с зерном.**

В старину приготовление каши сопровождалось различными обрядами. Зерно и крупа служили символом жизни и благополучия. Длительное время каша в России любимым блюдом, а первоначально даже торжественным, обрядовым. Ее употребляли на различных празднествах, на пирах, свадьбах, крестинах. В XII-XIV веке каша – слово пир. Позднее каша – это блюдо при коллективных работах, и поэтому «Артель» стали называть кашей.

В старину существовал обряд кормления гостей кашей, в честь новорожденных. Повивальная бабка угощала гостей кашей, они давали деньги ей и новорожденному.

– Обряд – жениха и невесту на счастье обсыпали зерном.

– До принятия христианства жених и невеста должны были сварить и съесть кашу – закрепление брачного союза.

– В X веке у русских князей был обычай для заключения мирного договора варить кашу. После этого мир считался восстановленным.

– С ним кашу не сваришь. (Фразеологический оборот, который обозначает невозможно договориться, сделать какое-либо дело).

**Вопрос:** Какие пословицы, поговорки вы знаете о кашах и крупах?

– **Пословицы:**

* Гречневая каша – матушка наша.
* А хлебец ржаной – отец наш родной.

В народном фольклоре встречаются скороговорки, шутки, повторялки, диалоги и даже дразнилки, в которых упоминается каша:

**Скороговорка:**

Дали Клаше каши с простоквашей.
Ела Клаша кашу с простоквашей.

**Дразнилка:**

Из-за лесу, из-за гор
Едет дедушка Егор.
Его девушки любили
Кашей масляной кормили.
Каша масляная,
Ложка крашеная,
Ложка гнется,
Нос трясется.

**Первичная обработка крупы**

Работа по карточкам.

**Вопрос:** Что вы можете сказать о первичной обработке круп? Посмотрите образцы круп, найдите в них примеси.

Учащиеся заполняют карточки 1.

|  |  |
| --- | --- |
| **Крупа** | **Первичная обработка** |
| Переборка  | Просеивание  | Мытье | Подсушивание  | Замачивание  |
| Гречневая  | + |   |   | + |   |
| Рис  | + |   | + |   |   |
| «Геркулес» | + |   |   | + |   |
| Пшено  | + |   | + |   |   |
| Перловая  | + |   | + |   | 2-3 часа |
| Манная  |   | + |   | + |   |

– Беседа.

**Вопрос:** От чего зависит густота каши?

**Ответ:** от соотношения жидкости и количества крупы

Из ответов обобщаем, что каши бывают жидкие, вязкие, рассыпчатые – все зависит от количества жидкости.

– Рассыпчатые каши можно приготовить из риса, гречки, пшена, перловой крупы.

– Вязкие каши – в начале варят на воде, затем добавляют горячее молоко.

Подбирая посуду по величине для варки каш, нужно учитывать привар, который образуется при разбухании крупы (2,5-3 раза). Для варки каш не рекомендуются эмалированные кастрюли, в них каши часто подгорают.

Блюда из фасоли, чечевицы и гороха содержат много клетчатки и поэтому очень полезны. Зерна бобовых покрыты толстой оболочкой, плохо развариваются и требует предварительного замачивания на 5-6 часов. Единственная крупа из бобовых – горох лученный. Чечевица впервые упоминается в литературе в Х веке. Фасоль в России стали употреблять в пищу лишь в ХVII веке.

**Перевод объемных мер в граммы**

**Средняя масса продуктов в граммах**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Продукт** | **Стакан (250 мл)** | **Столовая ложка** | **Чайная ложка** |
| Горох лущеный  | 230 | –  | –  |
| Крупа Гречневая  | 210 | 25 | 7 |
| «Геркулес» | 90 | 12 | 6 |
| Манная  | 200 | 25 | 8 |
| Перловая  | 230 | 25 | 8 |
| Пшеничная  | 230 | 25 | 8 |
| Ячневая  | 180 | 20 | 7 |
| Пшено  | 220 | 28 | 8 |
| Рис | 240 | 30 | 10 |
| Молоко (цельное) | 250 | 20 | 5 |
| Сахарный песок  | 230 | 25 | 10 |
| Сливочное масло | 210 | 25 | 10 |
| Соль | 325 | 30 | 10 |
| Хлопья Кукурузные  | 50 | 17 | 2 |
| Овсяные  | 100 | 14 | 4 |

**Закрепление новой темы**

Учащиеся заполняют карточку 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Злаковая культура** | **Крупа, получаемая из зерна** |
| Гречиха  |   |
| Рис  |   |
| Просо  |   |
| Пшеница |   |
| Ячмень  |   |
| Кукуруза  |   |
| Овес  |   |

**Вопросы для фронтального опроса обучающихся:**

### ****V. Итог урока****

Подвести итоги, выставить оценки.

**Рефлексия на конец урока.**

По карточкам рефлексии учащиеся отмечают свое настроение на конец урока.

 До свидания! Всем хорошего настроения!