

Урок по социально-бытовой ориентировке по теме: ***„Вторые блюда. Разнообразие вторых блюд. Технология приготовления котлет“***

10 класс



Учитель: СБО

Гоконаева Л.М.

Высшая категория

План-конспект урока по СБО по теме:

**Вторые блюда. Разнообразие вторых блюд. Технология приготовления котлет.**

Цель урока: познакомить с разнообразием вторых блюд; технологией приготовления котлет.

образовательная: расширить понятие о вторых блюдах; их разнообразии; учить готовить котлеты.

коррекционно-развивающая: способствовать коррекции и развитию мыслительных операций (сравнение, анализ, синтез,) через коррекционно-развивающие упражнения, создание реальных ситуаций; способствовать коррекции и развитию зрительной и механической памяти через выполнение практических упражнений.

воспитательная: воспитывать аккуратность, интерес к предмету.

Оборудование: воспитывать аккуратность, интерес к предмету.

Методы: словесный (рассказ, беседа), наглядный (демонстрация), практический (приготовление котлет).

### Ход урока

#### I. Орг. момент.

Как вы понимаете поговорку „Дерево крепнет корнями, а человек пищей”

Какие питательные вещества содержатся в продуктах питания?

(минеральные вещества, углеводы, витамины, жиры, белки).

Какое питание должен получать человек? (разнообразное).

Из скольких блюд состоит обед? (из трёх) Приведите примеры.

Закончите загадку.

На второе тётя Света ест вкуснейшую...(котлету)

#### II. Сегодня на уроке вы научитесь готовить котлеты.

Запишите тему в тетрадь.

#### III. Объяснение нового материала.

##### 1. Краткая беседа учителя.

Ее Величество натуральная котлета, как и большинство шедевров европейской кулинарии, родилась во Франции. Зажаренный кусок говядины на косточке продолговатой формы, приготовленный из первых ребер, наиболее близких к затылочной части – вот что такое настоящая котлета. Первоначально присутствие косточки в котлете было обязательным, вероятно, чтобы мясо было удобнее есть руками.

Однако, для облегчения поедания котлет с помощью ножа и вилки, косточка перестала быть необходимым элементом.

Довольно скоро котлету стали отбивать и панировать. Мода на изделия, приготовленные из мясного фарша, распространилась на Руси во времена Петра Великого.

**Бифштекс** – кусок говядины, разной степени прожаренности.

**Шницель** – наш гость из Германии, буквально означающий «вырезка».

Даже **зразы** в первоначальном исполнении - это совсем не то блюдо, к которому мы привыкли. **Зразы** пришли к нам из Польши, где были жаренной отбивной. Отсюда и название: «зразы» по-польски – «отрезанный кусок».

Отбивные, бифштексы, шницели, зразы - ближайшие родственники котлет классических. **Фрикадельки** и **битки** - родня котлет российских.

Считается, что **фрикадельки** – это мясной фарш, приготовленный на пару..

Показ иллюстраций (слайдов)

Мы сегодня будем готовить котлеты.

Возьмите карточки с заданиями.

Вопрос 1

1.Как вы думаете, какие продукты вам потребуются для приготовления котлет?  
(подчеркни )

Мясо, лук, чеснок, хлеб, соль ,сметана, перец молотый, яйцо, масло растительное для жарки, сахар, муку или панировочные сухари.

Проверьте свои ответы с моими.

Начиная работу, мы действуем по плану. Или составляем последовательность работы.

Посмотрите как нам предлагают приготовить котлеты. ( просмотр видео)

Задание 2. Последовательность приготовления котлет(восстанови последовательность)

1. Обваливать котлеты в муке или сухарях

2. Почистить и порезать лук, чеснок.

3. Замочить в молоке или в воде хлеб или батон.
4. Пропустить через мясорубку мясо, лук, чеснок, хлеб.
5. В фарш добавить соль, перец молотый, яйцо.
6. Вымесить фарш.
7. Сформовать котлеты.
8. Обжарить на растительном масле с двух сторон.
9. Первичная обработка мяса (мытьё, нарезка на кусочки)

Проверьте ответы по образцу.

Прежде чем приступить к работе, повторим правила т/б при работе с ножом и электроплиткой.

Задание 3.

Приготовьте оборудование и продукты для приготовления котлет.

III. Закрепление.

Практическая работа: приготовление котлет. Учащиеся работают самостоятельно, используют инструкционную карту.

IV. Подведение итога урока. Анализ работы учащихся. Самооценка.









