Первые блюда.

Проект создан для учащихся 7 класса Руководитель проекта: учитель технологии. Обслуживающий труд Семёнова Ольга Юрьевна

Цель проекта:

- Познакомить учащихся с ассортиментом продуктов для приготовления первых блюд;
- Познакомить с полезными свойствами продуктов;
- Учить приготовлению супа, определять степень готовности блюда;
- Формировать навыки соблюдения санитарногигиенических правил при работе с пищевыми продуктами;
- Проинструктировать учащихся об охране труда при кулинарных работах;
- Воспитывать умение экономного ведения хозяйства.

Задачи проекта:

- Сформировать у учащихся интерес к готовности соблюдения правил в приготовлении первых блюд;
- Развивать творческие способности;
- Узнать как питаются учащиеся нашей школе.

Основополагающий вопрос:

«Для чего нам нужны первые блюда?»

Проблемный вопрос

«Какие продукты используются в приготовлении cyna?»

График работы:

Продолжительность занятий над созданием проекта 4 недели 5 уроков – подготовка проекта 1 урок - защита проекта <u>Часы работы:</u>

<u>Среда</u> - с 11.00 – 13.00 <u>Четверг</u> - с 11.00 – 13.00

Об уникальной истории супа

- Многие супы имеют свою уникальную историю возникновения. Есть супы, которые по праву могут гордиться своим благородным происхождением. Так, по легенде, знаменитый луковый суп появился благодаря Людовику XV: как-то поздно ночью французский король проголодался, однако в охотничьем домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского, которые и послужили основой этого прекрасного блюда. Традиционный испанский суп гаспачо, напротив же, изначально был едой простых погонщиков мулов: не было лучше средства, чтобы в жару утолить и жажду, и голод. Постепенно холодный суп родом из жаркой Андалусии стал невероятно популярен сначала среди жителей всей Испании, а затем и целого мира! В Древней Руси тоже существовало разделение супов. В частности, щи делились на «бедные» и «богатые» по принципу содержания в них необходимых калорийных продуктов. В зажиточных домах готовились традиционные густые наваристые щи, называемые «богатыми», а вот щи, приготовленные хозяйкой только на воде, капусте и луке, называли «пустыми».
- Иногда появлением прекрасных супов в мировой кухне мы обязаны традиционным промыслам, существующим в том или ином регионе. Когда-то прованские рыбаки, чтобы спасти остатки непроданного улова, были вынуждены варить из него суп. Казалось бы, речь идет о необходимости, а явно не о попытке создать очередной кулинарный шедевр! Однако именно так во французском Марселе появился буйабес рыбный суп, считающийся в наши дни одним из самых изысканных блюд во всем мире. Согласно правильной рецептуре в буйабес входит пять основных сортов рыбы (морской скорпион, морской петух, морской черт, морской черт и сан-пьер) и большое количество мелкой рыбешки самых разных видов.
- Встречаются и такие супы, которые разительно отличаются от распространенного классического представления о супе как о жидком блюде. Так в немецкой кухне особое место занимают необычные супы «айнтопфы». В айнтопф принято добавлять все, что найдется в доме: мясо, сардельки, колбаски, фасоль, овощи и т.д. Неудивительно, что «правильный» айнтопф получается действительно очень густым.

Классификация супов:

•Виды заправочных супов

Кухня народов мира:

- •Русская кухня;
- Венгерская кухня;
- •Японская кухня;
- •Грузинская кухня;
- •Белорусская кухня;

Подведение итогов:

Графический диктант: вопросы устного опроса

Справочная литература

- 1.<u>http://www.campbells</u>
 oup.ru/interest/soups_different_countries/ooo8739/
- © 2007 Campbell Soup Company История первых блюд
- 2.http://revolution.allbest.ru/cookery/00026137_0.htm <u>http://www.eda-server.ru</u> Русская и советская кухни" В.В. Похлебкин