**Конспект открытого занятия кружка «Хозяюшка»**

**«Приготовление макарон с сыром».**

**Цель**: формирование навыков приготовления блюда из макаронных изделий.

**Задачи:**

- познакомить с историей возникновения макаронных изделий и их видами;

- систематизировать знания по технике безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью, ножом;

- способствовать развитию практических навыков приготовления блюд из макаронных изделий;

- формировать у воспитанников самостоятельность при выполнении заданий;

- воспитывать аккуратность в работе.

**Оборудование и материалы**: электрическая плита, кастрюля, тёрка, дуршлаг, нож, компьютер, макароны, сыр, сливочное масло, свежие огурцы.

**Ход занятия:**

**I. Организация занятия.**

Приветствие.

Здравствуйте,ребята!   
*-*Сегодня у нас обычное и необычное занятие. Необычность его заключается в том, что у нас сегодня много гостей. Поприветствуем их!

Сегодня тема нашего занятия: «Макаронные изделия. Приготовление блюда из макаронных изделий с сыром».

**II. Просмотр презентации «Макаронные изделия».**

**III . Изучение нового материала.**

Сегодня на уроке мы будем готовить блюдо из макаронных изделий.

Макаронные изделия варят двумя способами: первый – сливной, второй – не сливной.

I способ варки применяют для гарниров;

II способ – для запеканок и макаронников.

К качеству блюд, готовых макаронных изделий предъявляют следующие требования:

1. отварные макаронные изделия должны быть мягкими, не склеенными, не разваренными, без комков;

2. вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственны отвар­ным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.

**IV. Практическая работа. Макаронные изделия отварные с сыром.**

Класс делится на три группы и выполняют приготовление блюд из макаронных изделий.

1 группа – отваривают макароны.

2 группа – украшение блюда, нарезка огурцов.

3 группа – натирают сыр на терке.

Перед началом практической работы напоминаю правила ТБ:

- с электронагревательными приборами – включать и выключать сухими руками, по окончании работы выключить электроплиту;

- с горячей жидкостью: пользоваться прихватками, снимать, приподнимать крышку от себя;

- засыпать макароны в кипящую жидкость осторожно, не разбрызгивая воду.

**-**

**Технология приготовления:**

Макаронные изделия отваривают в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1кг макаронных изделий берут 6л воды), постоянно помешивая. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса их увеличивается примерно в три раза (в зависимости от сорта). Сваренные макаронные изделия откидывают на сито, дают стечь воде, затем заправляют с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, добавляют сахар. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде. Температура подачи не ниже 70°С.

**V. Итог занятия.**

По окончании практической работы проводится дегустация готового блюда – макароны с сыром, огурец нарезка.

После дегустации напомнить воспитанникам, что мытье посуды осуществляется проточной водой с использованием питьевой соды, сухой горчицы, хозяйственного мыла или специальных моющих средств, ветоши.

Анализ занятия.