KONSPEKT LEKCJI

Przedmiot *Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem*.

#### Klasa I

Temat: Ocena i zastosowanie serów podpuszczkowych i twarogowych.

|  |  |
| --- | --- |
| Cele lekcji Po zakończeniu lekcji uczeń będzie umiał:   * definicję serów; * klasyfikację serów ze względu: na rodzaj użytego mleka, skrzepu, na zawartość tłuszczu * wartość odżywczą serów * wymienić przykłady potraw z zastosowaniem serów; * zastosować sery podpuszczkowe i twarogowe w gastronomii * o wysokiej wartości odżywczej serów i szerokim zastosowaniu serów * że przestrzeganie przepisów bhp i regulaminu pracowni to bezpieczna i higieniczna praca; * że organizacja stanowiska pracy to idealna droga do dobrego efektu swojej pracy   W czasie lekcji będą kształtowane następujące umiejętności kluczowe:   * dbałości o czystość stanowiska pracy * wyrabiania nawyku właściwej organizacji pracy * komunikowania się * logicznego myślenia * rozwiązywania problemów w sposób twórczy | Przebieg lekcji:  1. Sprawdzenie sprzętu w stanowiskach uczniowskich i szafkach bocznych. 2. Sprawdzenie właściwego stroju technologicznego. 3. Utrwalenie materiału z poprzedniej lekcji. 4. Podanie tematu lekcji, zapisanie go na tablicy i omówienie celów lekcji 5. Omówienie nowego materiału 6. co to są sery 7. wartość odżywcza serów 8. klasyfikacja serów 9. wykorzystanie serów 10. Podsumowanie części teoretycznej lekcji (zadawanie krótkich pytań). 11. Omówienie wykonywanych ćwiczeń, rozdanie instrukcji ćwiczeń. 12. Wykonywanie ćwiczeń według podanych instrukcji:  * Zupa z topionego sera (Cream cheese soup) * Sałatka francuska (French salad) * Sałatka z ananasem (Pineapple salad) * Naleśniki nadziewane żółtym serem (Pancakes stuffed with cheese)  1. Podsumowanie lekcji – utrwalenie wiadomości na temat oceny towaroznawczej serów, ocena wyróżniających się uczniów. 2. Czynności porządkowe w pracowni. 3. Zadanie domowe: wkleić do zeszytu przepis kulinarny na potrawę wykonaną z sera podpuszczkowego lub twarogu. |
| Metody pracy podająca, praktyczna |
| Formy pracy wykład informacyjny, ćwiczenia praktyczne |
| Do lekcji będą potrzebne plakaty, zeszyty, pracownia technologia, surowce, instruktaż. |

**Recipes of the dishes performed**:

**1.Cream cheese soup**

**Ingredients**

* liter of broth
* 250 g of cream cheese
* 2 onions, diced
* 2 clover of garlic, chopped
* bunch of chopped parsley
* bunch of chopped green onion
* salt
* white pepper

**Preparation**

Pour olive oil into a hot pan. Gill the onion and garlic in olive oil. Heat the broth in a saucepan, add the processed cheese cut into smaller pieces and mix thoroughly. We cook all the time until the cheese is completely dissolved.

When the cheese is dissolved in the broth, add the fried onion with garlic. Boil everything and season with salt and pepper.

**How to serve the dish?**

The soup is best served with croutons, sprinkled with chopped parsley and finely chopped spring onions.

Prepare the croutons from light or dark bread, frying diced slices of bread or rolls in hot butter until they turn a nice golden color.

**2.French salad**

**Ingredients**

* 1 packet of salad mix
* 1 packet of feta cheese
* 1 greenhouse cucumber
* 5 red cherry tomatoes
* 5 yellow cherry tomatoes
* a few green olives

**sauce**

2 tablespoons of French mustard with mustard seeds

1 teaspoon of honey

1 tablespoon of lemon juice

1 teaspoon of mayonnaise

mint for flavor and decoration.

**Preparation**

Put the lettuce on a large dish. Put tomatoes in half, cucumber and olives on the lettuce. Cut the feta cheese into small cubes and put it on top of the salad.

Gently mix the ingredients for the sauce and pour it over the salad just before serving. We decorate with mint.

**3.Pineapple salad**

**Ingredients**

* + 1 can of pineapples (580 g)
  + 1 can of corn
  + 200 g of yellow cheese in a piece (e.g. Edam cheese)
  + 150 g of ham
  + 2 cloves of garlic
  + 5 tablespoons of mayonnaise
  + Salt and pepper

**Preparation**

Drain the corn from the brine.

Drain the pineapple from the pickle and cut into small pieces.

Grate the cheese.

Cut the ham into strips.

Put the corn, chopped pineapple, grated cheese into a bowl and mix the chopped ham.

Squeeze the garlic through a mayonnaise press, add salt, pepper and mix. Add the seasoned mayonnaise to the bowl with corn, ham, pineapple and cheese, mix everything together, or season with salt and pepper.

**4.Pancakes stuffed with cheese**

**Ingredients**

pie:

* + 1 glass of flour
  + 1/2 glass of milk
  + 1 glass of water
  + 2 eggs
  + 2 tables of oil
  + salt

filling:

* + 200 g yellow cheese
  + glass boxes of green olives
  + 1 tbsp cheated parsley
  + 1 tbsp. of any herbs or 1 tsp. of dried provencal herbs

breadcrumbs:

* + 2 eggs
  + 1 glass of grated roll
  + frying oil

**Preparation**

Mix the flour with water, milk and eggs, add salt and set aside for 30 minutes. After this time, add the oil and mix. Fry the pancakes in a very hot pan.

Grate the cheese on a large-mesh grater, finely chop the olives, chop the herbs and mix all the ingredients for the filling.

Put the filling on the pancakes and fold them in an envelope, coat them in egg and bun and fry in oil