

Тема: Блины, оладьи, блинчики.
Практическая работа: Блюда из жидкого теста.

Задачи:

Обучения –

сформировать знания о питательной ценности муки и изделий из нее; о способах и правилах приготовления теста; о приготовлении блюд из жидкого теста.

Воспитания –

воспитать бережные отношения к продуктам, трудолюбие, коллективистские отношения, технологическую дисциплину, этикет;

Развития –

развивать умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время, вкус при оформлении блюд и сервировке стола.

Планируемые результаты:

Личностные: осознание личностной и практической значимости учебного материала, умение мотивировать свою деятельность, осознание своих возможностей и ответственности за качество своей деятельности;

Метапредметные: умение осуществлять учебное сотрудничество, умение работать с источниками информации, умение грамотно строить устное монологическое высказывание, умение осуществлять самооценку и взаимооценку; умение принимать и сохранять учебную задачу, определять успешность выполнения задания в диалоге с учителем; учиться находить необходимую информацию в сети интернет, перерабатывать полученную информацию: наблюдать, анализировать, делать выводы; учиться рассуждать, формулировать ответы на вопросы, вступать в учебное сотрудничество, слушать одноклассников, учителя, вести познавательный диалог

Предметные: понимание и определение понятий, расширение знаний по разделу «Кулинария»; умение устанавливать взаимосвязь по разным темам, умение применять теоретические знания в практической деятельности;

СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:

УЧЕБНЫЕ:

1. Учебник «Технология» для учащихся 6 класса общеобразовательной школы
2. Учебник «Трудовое обучение» для учащихся 6 класса средней школы, под редакцией П.Р.Атугова, В.А.Полякова, стр. 135 – 143.
3. Кулинарные инструменты и приспособления.
4. Посуда, продукты.

НАГЛЯДНЫЕ:

1. Плакаты: «Сервировка стола к завтраку», «Правила поведения за столом», «Техника безопасности при работе на кухне», Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи».

РАЗДАТОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ:

1. технологическая карта – на бригаду.
2. Карточки дня дежурных.
3. Карточки – отчеты (на бригаду)

4. Карточки контроля (на бригаду).

ЛИТЕРАТУРА К УРОКУ:

1. «Семья приглашает гостей»
2. «Русская кулинария»
3. «Кулинария» 5 – 9 класс, методическое пособия для учителя.

ХОД ЗАНЯТИЯ

1. Организационный момент.

- 1) Проверить готовность наличия формы, продуктов.
- 2) Раздать технологические карты, карточки для дежурных.
- 3) Сообщить тему урока.

2. Контроль и формирование знаний и умений, постановка задач перед классом.

В старину на Руси был такой обычай: как заканчивалась уборка урожая, осенними и зимними вечерами коротали все вместе, устраивали посиделки. На посиделках девушки пряли, вышивали, из глины игрушки лепили. Парни из чурок вырезали ложки, да плошки. То песню затянут, то шуткой перекинуться, то хоровод заведут и работа веселей. Хоть сегодня и не вечер, но мы тоже собрались на провезированны посиделках, для того чтобы поговорить о способах и правилах приготовления теста, о ценности муки и изделий из нее; и чтобы научиться приготавливать жидкое тесто и блинчики из него. Тема нашего занятия: «Блины, оладьи, блинчики»

Давайте мы с вами вспомним, что же изучали на прошлом уроке. (беседа с учащимися)

1. Расскажите об использовании муки?
2. Из какого зерна получают муку?
3. Какую первичную обработку проходит мука перед использованием?
4. Назовите вида теста?
5. Чем отличается дрожжевое тесто от пресного?

А теперь расскажите, что же вы узнали о блинах.

1. Истории о блинах.
2. История о празднике масленица. (доклад)

А вы знаете, что 1722 году, по случаю заключения Ништадского мира после почти двадцатилетней войны со Швецией, Петр 1 пригласил на празднования Масленицы иностранных послов. Катания на лошадях император открыл невиданным зрелище. Петр ехал по сугробам на корабле, в который были впряжены шесть лошадей. Вслед за ним двигалась гондола, в которой сидела царица Екатерина, одетая простой крестьянкой. Далее двигались другие корабли и сани, запряженные разными зверями.

Екатерина 2 очень любила катание с горы, карусели, качели, их устраивали в Москве при Покровском дворце, куда императрица любила в Масленицу ездить всем двором.

В наше время в прощенный день устраивают ярмарки, фестивали, концерты, праздничные гулянья. Ну и, конечно, дома и в гостях, на школьном вечере и на уличной ярмарке самое главное угощение – блины.

3. Исполняется русская народная песня «Блины»

Где песня поется
Там весело живет

В детстве не научились
Всю жизнь намучишься
Чем больше науки,
Тем умнее руки

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА:

Но прежде, чем мы приступим к приготовлению блинов, вспомним о технике безопасности и санитарно-гигиенических требованиях

ПРОВЕСТИ ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ.

1. Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?

А знаете ли вы, в какой последовательности готовят блины? Какие продукты используют?

ПРОРАБАТЫВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ:

Дать рекомендации относительно использования технологических карт

Обратить внимания на последовательность приготовления.

- 1) Практическая работа «Приготовление блюда из жидкого теста» проводится по технологической карте.
 - 2) Текущий инструктаж по ТБ.
 - 3) В ходе выполнения практических работ осуществляется контроль:
 - за соблюдением правил безопасности труда; санитарии и гигиены;
 - наблюдать за организацией рабочего места;
 - за соблюдением последовательности приготовления блюда и отдельных технологических операций;
 - за выполнением правил работ с инструментом приспособлениями;
 - за трудовой дисциплиной.
 - 4) за 5 минут до практических работ провести заключительный инструктаж:
 - показать на отдельных порциях варианты оформления готового блюда;
 - предложить бригадам пофантазировать и придумать свои варианты оформления готового блюда – и подготовить блюда к подачи на стол.
 - 5) После приготовления блюда бригадами и уборки рабочего места бригадами (с которыми проведена предварительная работа) объясняют с использованием плаката «Сервировка стола к завтраку», как правильно накрыть стол и оформить его; показывают сервировку на одного человека.
5. Контроль знаний и умений.
- 1) Контроль знаний и умений осуществляется по карточкам контроля и карточкам – отчетам;
 - каждой бригаде дается карточка – отчет с заданиями – вопросами; (и с вариантами ответов);
 - бригада обсуждает эти задания и выбирает нужный ответ подчеркиванием;

- через 2 – 5 минуты отчеты сдаются учителю.

Карточка – отчет

1. Снимая горячую посуду с плиты, пользуются:
А) фартуком, Б) прихваткой, В) тряпкой.
2. На сковороду с горячим жиром продукты укладывают:
А) на себя, Б) как хотят, В) от себя.
3. Найдите неверное утверждение. Блины готовят из теста:
А) дрожжевого, Б) бисквитного, В) пресного.
4. Накрывая на стол, индивидуальную салфетку кладут:
А) под тарелку, Б) слева от тарелки, В) на тарелку или справа.

Карточка – отчет

1. Укажите неверное утверждение. Перед приготовлением пищи надо:
А) одеть специальную одежду, Б) тщательно вымыть руки,
В) распустить волосы
 2. При сервировки стола к завтраку в центр стола ставят:
А) общее блюдо с пищей, Б) чашки, В) столовые приборы.
 3. Укажите неверное утверждение. Муку получают из зерна:
А) пшеницы, Б) семечек, В) ржи.
 4. На какой жидкости замешивают муку:
А) на воде, Б) на молоке, В) на растительном масле.
- 2) Дежурные от бригад сервируют столы.
- бригадир - «хозяйка» приглашает гостей к столу.
6. Контроль и оценка знаний и умений.
- 1) Оценка выставляется с учетом ответов на карточки – отчеты – по карточкам контроля.
Выполнение всех пунктов **полностью, правильно, самостоятельно** дает оценку «5».

| Ответы по карточкам – отчетам | Соблюдение технологической последовательности приготовления | Соблюдение правил санитарии и гигиены, ТБ, требований культуры труда | Внешний вид готового изделия, сервировка стола | Вкусовые качества блюда | Итого |
|-------------------------------|---|--|--|-------------------------|--------|
| 1 балл | 1 балл | 1 балл | 1 балл | 1 балл | 1 балл |
| | | | | | |
| | | | | | |

- 2) Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки – задания для дежурных, снимают и убирают плакаты.
- 3) Учитель оценки выставляет в дневники учащимся

Технологическая карта

Блинчики с творогом

| <i>Наименования продуктов</i> | <i>Количество продуктов</i> | <i>Последовательность приготовления</i> | <i>Посуда и инвентарь</i> |
|---|--|---|---|
| Пшеничная мука Творога Сметана Сахар Молоко Яйца Масла Цедра апельсина или лимона Соль | 2 стакана 500 г 3\4 стакана 3\4 стакана 3 стакана 2 шт. 2 ст. л. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить тесто из одного яйца, 1 столовой ложки сахара, муки, молока. 2. Разогреть сковороду и выпекать тонкие блинчики. 3. Приготовить начинку из творога. | Кастрюля Сковорода Сито Ложка столовая Венчик Лопаточка Миска Столовая тарелка |

Начинка из творога.

Творог протереть сквозь сито, прибавить яичный желток, сахар, 1\2 чайной ложки соли, лимонную или апельсиновую цедру, 1 столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании можно добавить промытый изюм). На блинчик положить одну столовую ложку творога и завернуть его конвертиком. Чтобы блинчик не развернулся его обжаривают, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подают горячим.

Карточка для дежурного. Правила ухода за посудой.

1. Мыть посуду сразу после использования в такой последовательности: сначала столовую посуду, затем кухонную посуду.
2. Перед мытьем посуду очистить от остатков пищи, пристывшую в посуду пищу отмачивать, а не соскабливать.
3. Посуду из-под молока и сырых яиц сначала мыть холодной, а затем горячей водой.
4. При мытье посуды использовать моющие средства.
5. Ополаскивать посуду горячей водой, сушить на сушилке.

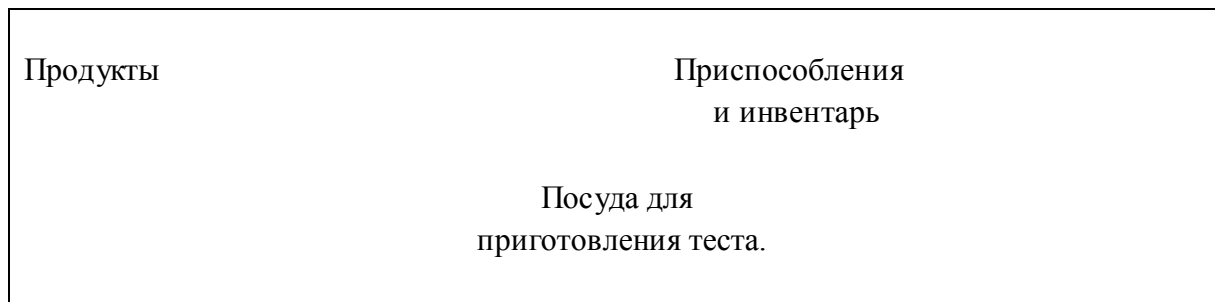
Карточка для дежурного. Приготовление блинчиков.

Посуда и инвентарь

Кастрюля, сковорода, сито, ложка столовая, венчик, лопаточка, миска,

столовая тарелка.

Схема оборудования рабочего стола

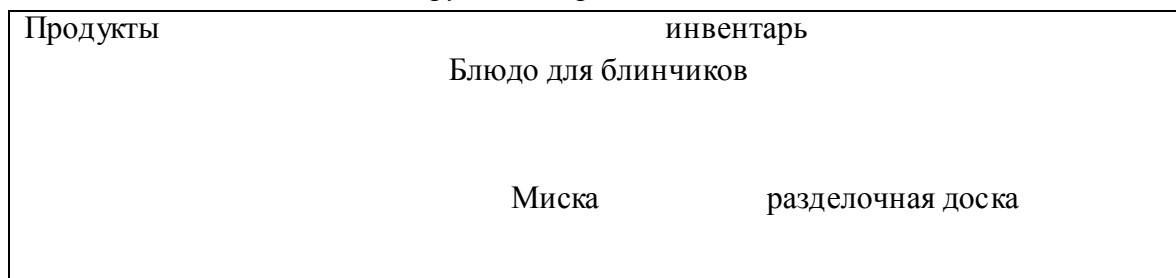


Карточка для дежурного. Приготовления начинки из творога, блинчиков с начинкой.

Посуда и инвентарь:

Сито, чайная ложка, столовая ложка, миска.

Схема оборудования рабочего стола



Итог урока:

1. Дать оценку приготовленному блюду.
2. Ответить на вопросы:
 - 1) Для чего необходима первичная обработка муки?
 - 2) Какие вида теста применяются при приготовлении блинов, оладий, блинчиков?