

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №93
Барабинского района Новосибирской области

**Конспект урока по технологии
«Изделия из жидкого теста»
для 7 класса**

Выполнила: Адутова Ю.А.
учитель технологии
I квалификационной категории

2015 год

Тема урока: Изделия из жидкого теста. Блины, оладья, блинчики. 7 класс.

Цель урока: формирование знаний и умений по приготовлению изделий из жидкого теста.

Задачи урока:

1. Образовательная: познакомить учащихся с инструментами, приспособлениями для приготовления жидкого теста и выпечки, механической обработкой муки, особенностями в рецептуре и способах приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
2. Развивающая: развитие функций мышления, внимания, памяти.
3. Воспитывающая: воспитание трудолюбия, аккуратности, бережливости, культуры труда, ответственности, усидчивости, терпения.

Оборудование урока: презентация, компьютер, карточки «Советы», карточки с заданием №1 и №2, инструкционная карта «Приготовление блинов скороспелых».

Тип урока: комбинированный.

Ход урока

I. Организационная часть урока.

Учитель проверяет готовность учащихся к уроку, отмечает отсутствующих по докладу старосты.

II. Теоретическая часть урока.

1. Целеполагание и мотивация

Учитель организует совместное целеполагание и первичную мотивацию учащихся на основе работы с ребусом.

- Начинаем урок технологии. Чтобы узнать тему сегодняшнего урока, разгадайте ребус.

| | | | | |
|---|----|----|----|----|
| 2 | 13 | 10 | 15 | 29 |
| б | л | и | н | ы |

Ключ к ребусу: 2 – б, 10 – и, 13 – л, 15 – н, 29 – ы.

- Какое же слово вы получили? (Блины)

- Итак, тема сегодняшнего урока «Блины, оладья, блинчики».

Учащиеся внимательно слушают учителя, отгадывают ребус, определяют тему урока.

2. Изучение нового материала «Изделия из жидкого теста».

Учитель ведет беседу об истории блинов, о праздниках, связанных с приготовлением блинов, дает советы по приготовлению блинов.

- А на какой праздник наши мамы и бабушки всегда готовят блины? (на Масленицу)

- Великий русский поэт, Александр Сергеевич Пушкин, писал:

Они хранили в жизни мирной

Привычки милой старины:

У них на масленице жирной

Водились русские блины.

- На Руси самым задорным и веселым зимним праздником являлась Масленица.

- А кто знает легенду возникновения этого праздника?

- Праздник Масленица возник у наших языческих предков. Согласно легенде Масленица родилась на севере, отцом её был Мороз. Однажды в самое суровое время года человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами, и позвал помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла... румяная, хохочущая, разогрела застывшую кровь, схватила людей за руки и пустилась с ними плясать до обморока. Масленица обычно бывает в феврале, реже – в начале марта: каждый год по-разному. Её вычисляли по церковному календарю.

Учитель.

- Масленица самый веселый и разгульный праздник. В этот праздник все люди веселились, плясали, катались с горок, играли в снежки, и, конечно же, ели блины. Пекли их, как правило, из дрожжевого теста. Мука бралась самая разная: ячменная, пшеничная, овсяная, гречишная и даже гороховая. Сегодня мы обычно используем пшеничную муку, а между тем, истинно русские блины – из гречишной муки.

- А с чем едят блины? (Блины едят с растопленным сливочным маслом, со сметаной, творогом, крутыми и мелко нарезанными яйцами, икрой красной и чёрной икрой, всякой солёной рыбой – сёмгой, лососиной, севрюгой, белугой, селёдкой. Только мяса нельзя было, есть на масленицу.)

- Кто знает, почему на Масленицу готовят именно блины?

- Восточные славяне в 9 – 10 веке поклонялись богу солнца – Яриле. И, чтобы ускорить его пробуждение, люди стремились помочь солнцу забраться повыше на небо. Для этого Ярило-Солнце задабривали блинами, по форме напоминавшим солнечный круг.

3. Работа в паре «Советы».

Учитель организует работу в паре.

- Печь блины – дело не хитрое, и все же несколько советов окажутся не лишними. На ваших партах лежат карточки «Советы», на которых написаны ценные советы. Изучите их.

1. Сковороды лучше брать чугунные. Важно, чтобы они были абсолютно чистыми. Для этого их прокаливают: дно посыпают солью, а затем протирают сухой тряпкой. После такой обработки блины не пригорают и легко снимаются.

2. Перед тем как вылить тесто на раскалённую сковороду, её смазывают салом или растительным маслом.

3. Тесто лучше выливать на сковороду половником, в котором бы помещалась только одна порция для блина.

4. Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Тогда блины получатся тонкими и узорчатыми.

Учащиеся работают в паре, изучают советы.

- Теперь ответьте на вопросы:

1. Какую посуду необходимо использовать для приготовления блинов? Зачем нужно прокалывать сковороды?

2. Что нужно сделать, перед тем как вылить тесто на раскаленную сковородку?

3. Почему жидкое тесто обычно выливают половником на сковороду?

4. Каким должно быть блинное тесто, чтобы блины получились тонкими и узорчатыми?

Учащиеся поднимают руку, отвечают на вопросы.

4. Изучение нового материала «Продукты для приготовления теста».

Учитель рассказывает о продуктах, необходимых для приготовления блинов, а также о видах теста.

- Мука – основной продукт в приготовлении теста. В муке содержатся практически все ценные питательные вещества. Она богата углеводами, белками, жирами, минеральными веществами.

Перед замешиванием теста муку обязательно просеивают через сито. При этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается воздухом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Для того чтобы улучшить качество теста, применяют разрыхлители, которые делают тесто пористым. К ним относятся (слайд 8): дрожжи, яйца, сода.

- Для приготовления изделий из жидкого теста – блинов, оладий, блинчиков – используют дрожжевое и бездрожжевое тесто.

- Как вы думаете, в чем их отличие? (дрожжевое тесто готовят с дрожжами, а бездрожжевое – без них).

Работа учащихся в группах.

Учитель организует работу учащихся в группах (карточки 1 и 2).

- Сейчас мы с вами и попробуем разобраться в технологии приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста. Для этого объединитесь в группы, и выполните задание на карточках, которые лежат на ваших партах.

Карточка с заданием №1

Задание: *вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.*

Возьмем стакан свежего _____, чуть теплого, чтобы _____ в нем растворились, прибавим _____ и _____ по вкусу, да _____ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. Поднимется оно через полчаса, тут мы его и на сковороду.

Ответ: молоко, дрожжи, соль, сахар, мука.

Способ приготовления – дрожжевой.

Карточка с заданием №2

Задание: *вставить пропущенное название продукта и определить способ приготовления данного теста.*

На стакан _____, сырого или кипяченого, а то и кислого или кефира, добавляем _____, _____ по вкусу. Одно _____ разобьем и _____ всыплем столько, чтоб тесто по густоте было более жидким, чем сметана. А чтобы блины получились пышными можно добавить _____ для разрыхления теста.

Ответ: молоко, соль, сахар, яйцо, мука, сода.

Способ приготовления – бездрожжевой.

- Итак, проверяем! Бригадиры зачитывают рецепты приготовления теста и определяют их вид.

Учащиеся выполняют работу в группах, отвечают на вопросы учителя.

5. Физкультминутка

Учащиеся выполняют упражнения.

6. Изучение нового материала «Блины, оладья, блинчики»

Учитель объясняет технологию приготовления блинов, оладий и блинчиков.

- Как вы думаете, в чем заключается отличие блинов, оладий и блинчиков? (ответы детей)

Блины – обжаривают с двух сторон, подают в натуральном виде или с гарниром из сладких или солёных продуктов: с маслом, со сметаной, с рубленным яйцом и т.д.

Блинчики - обжаривают с одной стороны. На эту сторону кладут начинку, заворачивают конвертом или уголком и вторично обжаривают.

Оладьи – тесто должно быть густое с разрыхлителем, тяжело спадать с ложки; обжаривают оладьи с двух сторон на небольшом огне.

Учащиеся внимательно слушают учителя, активно участвуют в работе, отвечают на вопросы учителя.

III. Практическая часть урока. (Д/з)

Учитель проводит вводный инструктаж по выполнению лабораторно-практической работы «Приготовление скороспелых блинов», раздает инструкционные карты, проводит инструктаж по технике безопасности при работе с электроприборами, с горячими поверхностями, горячей посудой.

- Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при приготовлении пищи? (Приступая к работе, необходимо надеть фартук, косынку; рукава одежды следует закатать, чтобы они не соприкасались с продуктами и посудой; руки мыть с мылом, ногти должны быть коротко обстрижены; различные виды продуктов необходимо обрабатывать на разных разделочных досках и другие).

- Сегодня на практической работе мы будем, как вы уже догадались, печь блины. У Вас на партах лежат инструкционные карты. Они для вас и будут главными помощниками при работе. Ознакомьтесь, пожалуйста, с ними. Распределите обязанности в своей группе.

Критерии оценки. При выставлении оценки за лабораторно-практическую работу надо учитывать: толщину блина (должен быть тонким), размер блина (все блины примерно одинакового размера), подача блинов к столу (сервировка).

- Итак, приступаем к работе.

Учитель проводит индивидуальный инструктаж, текущий инструктаж (по необходимости) по выполнению лабораторно-практической работы.

Инструкционная карта

Лабораторно-практическая работа

Тема: «Приготовление блинов скороспелых»

Инструменты и материалы: яйца, сахар, соль, кефир, мука, сода, кастрюля, венчик, мерный стакан, нож, 1 ст. ложка, 1 ч. ложка, половник, блинница (сковородка), прихватка, лопатка, помазок (картофель на вилке), растительное масло в миске, сливочное масло в миске, 2 вилки.

Ход работы

1. Проверить наличие всех инструментов и материалов.
2. Приготовить жидкое тесто, опираясь на технологическую карту.

| <i>Наименование продукта</i> | <i>Количество продукта</i> | <i>Последовательность приготовления</i> | <i>Посуда и инвентарь</i> |
|---------------------------------|---|---|--|
| Яйца Сахар Соль Молоко | 2 – 3 шт. 1 ст. ложка ½ ч. ложки 2 стакана (400 гр.) | Яйца, соль, сахар, перемешать с молоком | Миска, столовая и чайная ложки, стакан, венчик |
| Мука | 1 ½ стакана | Смешать муку с молоком, перемешать до | Столовая и чайная ложки, венчик |

3. Выпечь блины.

4. Подать блины к столу.

Учащиеся выполняют практическую работу на дому, угощая своих родных.

Подведение итогов урока.

Учитель подводит итоги урока, оценивает деятельность учащихся (ставит отметку) и степень достижения поставленных целей.

- Подведем итоги урока. Ответьте мне на ряд вопросов.

- Для чего необходимо просеивать муку перед приготовлением теста?
- Какие виды теста применяют при приготовлении блинов, оладий, блинчиков?
- Разрыхлители теста это.....

- Молодцы!

Учащиеся отвечают на вопросы учителя.

На этом наш урок окончен. Не забываем привести свои рабочие места в порядок, а дежурные заняться уборкой класса.