

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Иркутского районного муниципального образования  
«Оекская средняя общеобразовательная школа»  
План урока**

<b>Учебный предмет:</b>	Труд (технология)
<b>Класс:</b>	6
<b>Учитель:</b>	Токарева Лариса Ивановна
<b>Тема урока:</b>	Технологии приготовления блюд из жидкого теста
<b>Тип урока:</b>	Урок открытия новых знаний, обретения новых умений и навыков
<b>Методы обучения:</b>	объяснительно-иллюстрированный, эвристический

Цель урока: знакомство обучающихся с технологией приготовления блюд из жидкого теста (блины, оладьи, панкейки)

Задачи:

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

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

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

Планируемые результаты:

Познавательные

- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- формирование умения работы с жидким тестом;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Регулятивные

- самостоятельно организовывать своё рабочее место;
- осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
- осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности.

Коммуникативные

- высказывать свое мнение при обсуждении задания;
- работать индивидуально, в паре, в группе.

Познавательные

- делать элементарные выводы под руководством учителя;
- формирование умения работы с жидким тестом и технологии его приготовления;
- развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.

Личностные

- проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
- овладевать первоначальными навыками приготовления жидкого теста и блюд из него.

Оборудование:

1. Кулинарные инструменты и приспособления.
2. Посуда, продукты.
3. Технологическая карта – на бригаду.
4. Карточки – отчеты (на бригаду).
5. Карточки контроля (на бригаду).

Тип урока: Комбинированный.

Методы обучения: объяснительно-иллюстрированный.

Форма работы: групповая.

## ХОД ЗАНЯТИЯ

### *1. Организационный момент.*

- ✓ Проверить готовность наличия формы, продуктов.
- ✓ Отметить отсутствующих.
- ✓ Раздать технологические карты, карточки для дежурных.
- ✓ 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 сейчас и не вечер, но мы собрались на 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 виды 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 иноземных послов. Катания на лошадях император отрыл невиданным зрелищем. 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 живется

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 «Приготовления блюда из жидкого теста проводится по технологической карте.

2) Текущий инструктаж по ТБ.

3) В ходе выполнения практических работ осуществляется контроль:

✓ за соблюдения правил безопасности труда; санитарии и гигиены;

✓ наблюдать за организацией рабочего места;

✓ за соблюдением последовательности приготовления блюда и отдельных технологических операций;

✓ за выполнение 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 подаче 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.

#### КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ.

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.  
 Учитель оценки выставляет в дневники

Технологическая карта

Блинчики с творогом

Наименования продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
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.	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.** *Приготовления 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.

Продукты	Приспособления и инвентарь
Посуда для приготовления теста.	

#### *Схема оборудования рабочего стола*

Продукты	Блюдо для блинчиков	инвентарь
Миска		разделочная доска

### **Отчет о проделанной работе.**

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?