

***«Технология
приготовления
блюд и изделий из
теста»***

Учитель технологии
Поздеева Н.Б.

Раздел программы:

Технология обработки пищевых продуктов.

- **Класс: 8**
- **Тема урока: “Технология приготовления блюд и изделий из теста”.**
- **Тип урока: урок систематизации и обобщения изученного материала.**
- **Методические особенности проведения урока: урок проводится с использованием игровой ситуации – соревнования между командами; урок является заключительным в данном разделе программы.**

Цель урока:

Обобщить и систематизировать знания учащихся, углубить знания ,ознакомить с новыми фактами по изучаемой теме.

Задачи урока:

- Углубить знания учащихся об основных правил приготовления блюд
- Воспитывать познавательный интерес к предмету, умение работать индивидуально и в группе.
- Продолжать развивать мышление учащихся, развивать умения учебного труда, самостоятельность, самоконтроль, способность проявлять творческий подход.



Игра-соревнование

Правила игры:

- игра проходит в виде соревнования между командами;
- конкурсные задания оцениваются в баллах;
- команда-победитель определяется по наибольшему количеству баллов.

Критерии оценивания:

- правильность и полнота выполнения;
- оригинальность решения;
- выполнение задания за отведенное время.

Поощрительные баллы:

- дополнительный ответ (3 балла);
- ответ раньше времени (2 балла).

Штрафные баллы:

- пользование тетрадью (2 балла);
- помощь учителя (2 балла);
- громкое обсуждение (2 балла).

“Пойми меня”

- Это ценный продукт питания, он особенно необходим детям.
- Его могут использовать для приготовления всех видов блюд: как первых, так и вторы, не исключая третьего, и, конечно же, десерта.
- Это скоропортящийся продукт, превращающийся в другие не менее полезные продукты.
- Бывает парное, сухое, сгущенное, пастеризованное.
- Это продукт животного происхождения, имеющий высокую питательную ценность.
- Это можно жарить, запекать или варить «в мешочек», всмятку, вкрутую.
- Может и разбиться
Может и свариться.
Если хочешь, в птицу
Может превратиться



- Это разновидность микроорганизмов (семейство грибов-сахаромицетов)
- Они бывают прессованные, свежие и сухие.
- Они способствуют возникновению спиртового брожения, разлагаясь на углекислый газ и алкоголь.
- За счет них тесто «растет».
- Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен злаковых культур.
- Доброкачественность этого продукта можно определить органолептически, то есть при помощи наших органов чувств.
- В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют клейковину.
- Это основной компонент любого теста.



ДРОЖЖИ





“Угадай-ка”

- Тесто пышной консистенции, светлого кремового оттенка. Хорошо выпеченное изделие из этого теста имеет тонкую гладкую (местами бугорчатую) верхнюю корочку золотисто-желтого цвета. Структура: мякина пышная, пористая, эластичная. Это тесто самое легкое и пышное.

Из этого теста изготавливают торты, пирожные.

(Бисквитное тесто)

- Это тесто однородное, без комков, пластичное. Выпеченный полуфабрикат мягкий, пористый, пышный, рассыпчатый, должен иметь поверхность светло-коричневого цвета с золотистым оттенком.

Из этого теста выпекают печенье, торты, пирожные.

(Песочное тесто)

- По консистенции это густое тесто, одно из самых жирных видов теста. Изделия из него получаются рыхлыми, слоистыми, рассыпчатыми, при выпечке хорошо поднимаются.

Из этого теста готовят пирожные, торты, пирожки.

(Слоеное тесто)

Знаешь ли ты ?

Пословицы и поговорки

- Первый блин комом.
- Щи да каша – пища наша.
- Яйца курицу не учат.
- Кашу маслом не испортишь.
- Хрен редьки не слаще.
 - Яблоко от яблони недалеко падает.
 - Не красна изба углами, а красна пирогами.
 - Назвался груздем – полезай в кузов.
 - Хлеб-соль ешь, а правду режь.
 - На чужой каравай рта не разевай.
- Всякому овощу свое время.
- Перемелется – мука будет.
- Вашими бы устами, да мед пить.
- Недосол на столе, пересол на спине.
- На безрыбье и рак рыба.
 - Калина сама себя хвалила, что с медом хороша.
 - Знает кошка, чье мясо съела.
 - Блином масляным в рот лезет.
 - Где оладьи, тут и ладно, где блины, тут и мы.
 - Блин не клин, живота не расколет

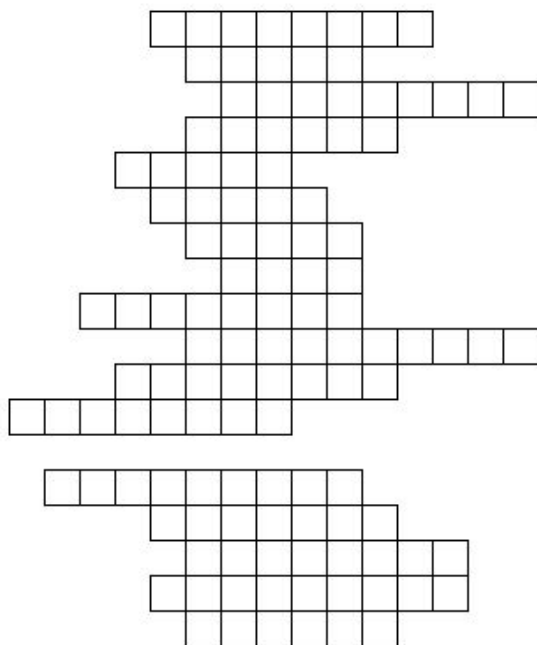
“Любимая выпечка моей семьи”

- Команды представляют заранее подготовленные и красиво оформленные рецепты любимой домашней выпечки. Рецепт нужно прокомментировать: название, набор продуктов, технология приготовления выпечки. Команда соперников может задавать возникшие вопросы.



“Отгадай кроссворд”

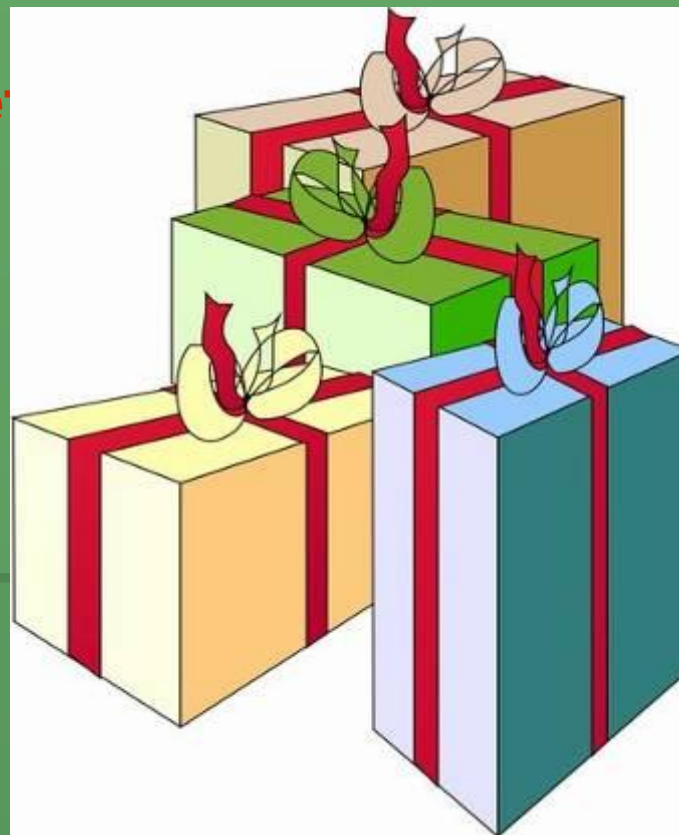
Кроссворд



1. Если внутрь кладут творог, называется пирог, если поверху кладут, то ... зовут.
2. Жидкое тесто.
3. Эта операция выполняется с помощью миксера.
4. Ароматизатор коричневого цвета.
5. Основное угощение на масленицу.
6. Арахис, фундук, миндаль - ... (как украшение выпечки).
7. Пирожное из заварного теста.
8. Они курицу не учат.
9. Бисквитный пирог с яблоками.
11. Слоеный торт, он же - французский император.
12. Молоко, вода, кефир - ... (как компонент теста).
13. Сорт муки, выше высшего.
14. Бывает овсяное, крекер, курабье.
15. Он отвечает за приготовление теста (профессия).
16. Металлический лист, вставляемый в духовку для выпечки.
17. Приспособление для раскатывания теста.

Подведение итогов урока, награждение победителей

- По мере прохождения конкурсов жюри выявляет победителей, выставляя полученные баллы в сводную таблицу, комментирует ответы участников игры. После окончания игры всем участникам можно вручаются памятные сувениры.



СЛАВНО