

Цели занятия

- *образовательные – объяснить уч-ся значение изделий из теста в питании человека, ознакомить с видами теста и изделиями из него, научить готовить изделия из теста.*
Воспитательные – воспитывать эстетический вкус и внимательность; содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету; прививать навыки культуры труда и аккуратности.

- **Здоровьесберегающие**– приучать учащихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований;
физкультминутка.

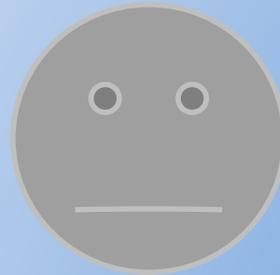
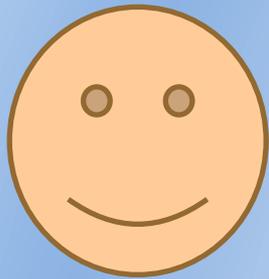
Развивающие - развивать умения учащихся работать с технологическими картами; развивать координацию движения рук; развивать умения учащихся сравнивать и анализировать.

План урока

- 1. Организационный момент (3 мин).*
- 2. Проверка домашнего задания (2 мин).*
- 3. Опрос пройденного материала (13 мин).*
- 4. Работа по карточкам-заданиям (5 мин).*
- 5. Изучение нового материала (15 мин).*
- 6. Подведение итогов (5 мин).*
- 7. Домашнее задание (2 мин).*

Настроение

*С каким настроением
вы пришли на урок?*



Проверка домашнего задания

1. Что входит в состав молока?
2. Что такое пастеризация?
3. Что такое стерилизация?
4. Какие кисломолочные продукты вы знаете?
5. Что входит в состав сыра?
6. Какими методами можно узнать испортившийся продукт?
7. Какую посуду используют для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов?
8. Перечислить требования к качеству молочного супа или каши.
9. Как подают готовые блюда?

Самоопределение к деятельности

И с икрой и со сметаной,

Всякие они вкусны.

Ноздреваты и румяны –

Наши солнышки...!

(Блины)

Изделия из жидкого теста

*Подготовила:
учитель технологии
Саидова М. К.*

История

- *Изделия из теста издревле являются любимыми продуктами питания человека. Их многообразие – от обычного хлеба до праздничных пирогов, тортов, кексов – отражает многовековой опыт, мастерство, вкусы и традиции народа.*



Мука

- *Мука - основной продукт приготовления теста. Этот питательный порошкообразный продукт получается путем размола зёрен пшеницы, ржи, кукурузы и других зерновых культур.*



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ.

ПИТАТЕЛЬНАЯ
ЦЕННОСТЬ
МУКИ

```
graph TD; A[ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ] --> B[белки]; A --> C[углеводы]; A --> D[аминокислоты]; A --> E[минеральные вещества]; A --> F[ВИТАМИНЫ];
```

белки

углеводы

аминокислоты

ВИТАМИНЫ

**минеральные
вещества**

- Выпечка
чугун
на с
пок



ли

Просеивание

- *Мука разрыхляется, обогащается кислородом для лучшей всхожести теста.*





Физкультминутка

- L
- M
- E
- U
- S
- T
- L
- C



0
0

Vitonia

Блины

Дрожжевые

Скороспелые

Блинчики

С припеком



Блинчики





Оладьи

Из муки

Из крупы

Из овощей



- Блин
котор
Начи
обжа
пропу
слегк
- Пиро
накр
духов
пода
разре



нкой.

ицы,

е,

ют в
пирог

Способ приготовления блинов

Последовательность приготовления

1. В миску вбить яйцо, прибавить сахар, соль и размешать.

Можно белок, отделив от желтка, взбить и осторожно ввести в готовое тесто, от этого оно станет более лёгким и пышным.

2. Полученную массу постепенно развести молоком.

3. Всыпать муку и размешать. Следить за тем, чтобы не было комков. Тесто должно быть консистенции не жирной (жидкой) сметаны.

4. Горячую сковороду смазать растительным маслом.

Смазывать сковороду маслом, перед выпечкой каждого блина.

5. Разливательной ложкой налить тесто на сковороду ровным тонким слоем (3 – 5мм) и обжарить.

Переворачивать блин, а так же выкладывать со сковороды необходимо деревянной лопаточкой.

6. Готовый блин кладут на пирожковую тарелку.

Блины с припёком



1

4

Закрепление нового материала

- Какие продукты необходимо иметь чтобы испечь блинчики, блины?
- Из какого теста готовят блины? Из какого теста выпекают блинчики?
- Почему для блинчиков с начинкой блин жарят с одной стороны?
- Почему к сковороде для выпечки блинов предъявляют особые требования?
- Блинный пирог – это....
- Что означает выражение «первый блин комом»? Почему это происходит?

кроссворд

ответы

я
й
ц

с м е т а н а

у
к

п

р а з р ы х л н т е л ь

р

с к о в о р о д а

г

л
з
д
ь
н

р
о
ж
ж
н

Анаграмма

б	а	р	с	о
л	з	к	а	д
и	р	у	о	
н	ы	м	л	г
ч	х	д	а	о
и	л	ь	и	р
к	и	л	п	о
и	т	е	с	т

Из данных букв сложите слова, обозначающие продукты, используемые в приготовлении блюд из жидкого теста. Слова могут ломаться, читаться справа налево, но не по диагонали.

Домашнее задание

- *П. 6 стр.31-35. Найти и написать интересные факты на тему: «Блины». Подготовить: 1 кроссворд, 2 загадки, 3 пословицы и 4 ребуса.*



Рефлексия

- ❖ Что вам понравилось сегодня на уроке?
- ❖ Что было для вас трудным?
- ❖ Что вам могло бы пригодиться в жизни?
- ❖ Нарисуйте у себя на листочках символ вашего настроения в конце урока.



**С
П
А
С
И
Б
О

З
а**



**В
Н
И
М
А
Н
И
Е
!**

Mira