

# **Открытый урок по технологии с элементами театральной педагогики : «Печем блины, встречаем масленицу»**

**.( 22 февраля 2012 г.)**

**Учитель: Антоненко Н.В., ГБОУ СОШ № 45 г.Москва.**

## **Цели урока:**

- Развитие у школьников технологической культуры, культуры труда и межличностных отношений, трудовой функциональной грамотности, обеспечение возможности профессионального самоопределения.
- Возрождение русских национальных традиций , воспитание у учащихся патриотизма

## **Задачи:**

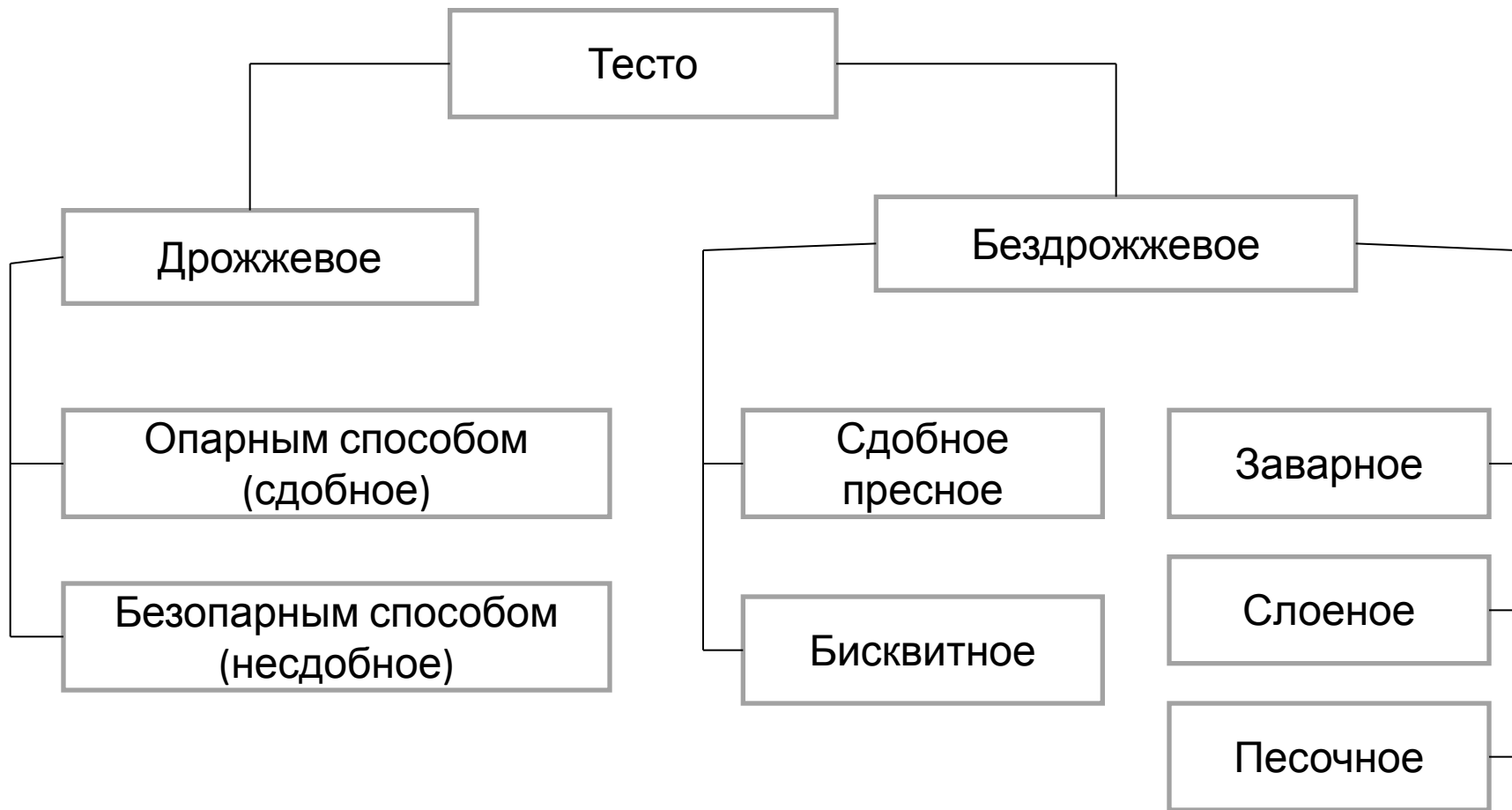
- познакомить учащихся с традициями празднования Масленицы ;
- научить печь блины, сервировать стол к приему гостей;
- воспитывать аккуратность, гостеприимство ;
- формировать эстетический вкус.





Ответ:

- Это символ солнца и жертвоприношение могущественным идолам.



## МУКА



- Используют пшеничную, ржаную муку, реже ячневую, гречневую и кукурузную.
- Питательные вещества:
- Белки
- Углеводы
- Жиры
- Минеральные вещества



Просеивают через сито, чтобы удалить комочки и случайные примеси, а мука при этом обогащается воздухом. Это значит тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

# Правила приготовления теста:

- 1. Не сыпать муку в жидкость
- 2. Для улучшения качества теста применяют разрыхлители, которые делают тесто пористым.
- (Дрожжи, питьевая сода, кислое молоко, сметана, яичный белок).

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ (КУЛИНАРИЯ)

## Общие требования

1. К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются учащиеся, прошедшие медицинский осмотр и инструктаж по технике безопасности и охране труда.
2. При проведении кулинарных работ учащиеся должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.
3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на учащихся следующих опасных и вредных факторов:
  - поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;
  - повреждение ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.
4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.
5. В кабинете технологии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.
6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.
7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.
8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по технике безопасности и охране труда.

## Требования безопасности перед началом работы

1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку.
2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганьем за шнур.
3. Проверить помещение.

## Требования безопасности во время работы

1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
2. При использовании газовыми плитами:
  - перед использованием плиты хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию;
  - убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы);
  - следите затем, чтобы пламя горелки было ровным, синего цвета, если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку;
  - перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 минуты.
2. При использовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить железным ножом, рыбу - скребком, мясо прогалинать в мисорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
3. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части.
4. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.):
  - следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край (убавить огонь или выключить плиту);
  - крышки горячей посуды брать полотенцем и снимать от себя;
  - сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

## Требования безопасности в аварийных ситуациях

1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.
2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.
3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

## Требования безопасности по окончании работы

1. Выключить электроплиту.
2. Привести в порядок рабочее место.
3. Привести себя и спецодежду в порядок.
4. Проверить помещение.



**Повторение правил безопасного труда на кухне**



# Сервировка стола на «Масленицу»

- Сервировка стола на масленицу вообще очень проста и незатейлива. Все закуски и соусы располагаются на отдельных блюдах или пиалах. В центре стола ставится стопка с блинами. Каждому за столом ставится неглубокая тарелка.



- 1. Обозначьте посуду, оборудование, приспособления и инструменты, необходимые для приготовления теста:

- **П**- посуда; **Пр**.- приспособления; **И** – инструменты; **О**-оборудование.

- 
- - Разделочная доска (**Пр**.)
- -Миска (**П**)
- -Сито (**Пр**.)
- -Кастрюля (**П**)
- -Миксер (**О**)
- -Взбивалка (**О**)
- -Противень (**Пр**.)
- -Лопатка(**И**)
- -Щипцы кондитерские (**И**)
- -Электровафельница (**О**)
- -Печь»Чудо» (**О**)
- -Стакан- (**П**)
- --Скалка (**И**)
- -Формочки для печенья (**Пр**)
- 

- 2. Отметьте буквой С- санитарно-гигиенические требования, буквой Т- правила безопасной работы:

- -Во избежание ожогов не прикасайтесь к корпусу плиты. (**Т**)
- -Руки мойте с мылом. (**С**)
- - Не открывайте дверцу жарочного шкафа, за выпекаемыми изделиями наблюдайте через смотровое стекло. (**Т**)
- -Перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура. (**Т**)
- - К работе с пищевыми продуктами не допускаются учащиеся с ожогами, порезами на руках. (**С**)

- 3. Основные продукты для приготовления теста:

- 1) мука +
- 2) дрожжи
- 3) питьевая сода
- 4) кислое молоко
- 5) яичные белки
- 6) молоко +
- 7) кефир
- 8) сметана
- 9) йогурт
- 10) сахар
- 11) соль
- 12) майонез
- 13) куриные яйца +

- 4. Дополнительные продукты для приготовления теста:

- 1) молоко
- 2) сахар +
- 3) соль +
- 4) сметана
- 5) питьевая сода
- 6) мука

- 5. Разрыхлители теста:

- 1) сметана +
- 2) белок куриных яиц +
- 3) дрожжи +
- 4) майонез
- 5) питьевая сода +
- 6) лимонная кислота

- 6. Накрывая на стол, индивидуальную салфетку кладут:

- 1) под тарелку
- 2) слева от тарелки
- 3) на тарелку или справа +

# Домашнее задание

- Приготовить дома понравившиеся блюда и принести письменный отзыв от родителей.

