План - конспект урока на тему «Приготовление блинов».

Цель урока:

обучающая – ознакомить с историей возникновения блинов и приемами их выпекания.

развивающая – развивать умение работы с мукой и тестом, составлять рецепты.

воспитывающая - взаимопомощь, доброта, дисциплина, ответственность к порученному делу.

Методы обучения: словесный -рассказ, наглядно-демонстративная технологическая карта «Последовательность изготовления блинов», упражнение, практическая работа.

Тип урока: комбинированный

Форма обучения: групповая, фронтальная.

Межпредметная связь: история, литература.

МТО урока: стол, чашка, миксер, ложки, мерка, сковорода, тарелки, прихватка, деревянная лопатка.

Дидактическое оснащение урока: рецепты блинчиков, технологическая карта, плакаты по ТБ.

Ход урока:

1.Организационная часть (2 мин)

Приветствие;

Отметка отсутствующих;

Проверка готовности к уроку;

Организация внимания;

Проверка домашнего задания;

2. Этап подготовки учащихся к активному и сознательному усвоению нового материала (3 мин)

Сообщение темы нового материала;

 2.2. Формулировка вместе с учащимися цели и задачи нового материала;

Показ практической значимости нового материала;

 Мотивация учащихся к его усвоению;

3. Этап усвоения новых знаний (10 мин).

3.1. Беседа

Какие ингредиенты необходимы для изготовления блинов?

Что вы знаете о истории возникновения блинов? (домашнее задание)

3.2. Объяснения

Технологические карты разных видов изготовления блинчиков;

Рецепты и состав теста для блинчиков;

4. Этап закрепления новых знаний (5 мин)

Контрольные вопросы:

Какие рецепты блинов вы знаете? Правила выпечки блинчиков? На каком славянском празднике главным блюдом являются блины? Технология замеса жидкого теста для блинчиков?

5. Этап проверки полученных знаний (10 мин)

ТБ при кулинарных работах; Терминология в кулинарных работах; Традиции и обычай масленицы;

6.Этап применения знаний на практике (55 мин). Вводный инструктаж:

виды блинов; технология приготовления жидкого теста; требования к качеству теста и готовым блинчикам; подробный разбор технологии приготовления жидкого теста, работа с технологической картой; организация рабочего места; показ приемов выпечки блинчиков; оценка и определение лучших готовых блинчиков.

6.2. Практическая работа учащихся, текущий инструктаж учителя

|  |  |
| --- | --- |
| Работа учащихся | Текущий инструктаж учителя 55мин |
| Ознакомление с технологией работы жидкого теста; | Проверка рабочих мест; |
| Технология приготовления теста; | Контроль и соблюдение техники безопасности при кулинарных работах; |
| Правила замеса теста; | Соблюдение технологической последовательности замеса теста; |
| Требования к тесту; | Контроль и проверка качества теста; |
| Приемы выпечки блинчиков; | Показ приемов выпечки блинчиков; |
|  | Приемка и оценка готовых блинчиков; |

6.3 Заключительный инструктаж (5 мин)

Рациональное использование времени;

Разбор допущенных ошибок;

Подведение итогов выполнения учебных заданий;

Сообщение результатов работы группы;

7. Уборка рабочих мест (3 мин)

7.1. Этап информации учащихся о домашнем задании, инструктаж его выполнения (2 мин).

Технологическая карта Последовательности выпечки блинчиков

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Технологическая последовательность выполнения. | Технические условия выполнения работы | Оборудование, инструменты, приспособления  |
| 1 | Продукты необходимые для приготовления жидкого теста.  | Выбор рецепта Продукты: мука, соль, яйцо, сахар, молоко, растительное масло. | Стол, чашка, венчик,мерная кружкаложка, продукты.  |
| 2 | Технология приготовления жидкого теста для блинов.  | Последовательность замеса в муку добавляем соль, вбиваем яйца, отдельно соединить молоко и сахаром, все размешать и соединить с мукой. | Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник. |
| 3 | Соотношение жидкости и муки. | 200 грамм муки,400 мл молока. | Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник. |
| 4 | Требования к жидкому тесту для блинов. | Тесто должно быть эластичное, жидкое без комочков по консистенции как жидкая сметана. | Чашка миксер, ложки, мерка, тарелки, половник |
| 5 |  Приемы выпечки блинов. | Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, влить на сковороду 1 половник теста сделать круговое движение, чтобы тесто распределилось равномерно по сковородке. |  Сковорода, прихватка, половник, жидкое тесто, плита |
| 6 | Качество готовых блинов. | Блин должен быть круглой формы, без разрывов, слегка поджаренный с обоих сторон. | Блюдо. |
| 7 | Фаршировка блинной начинкой. |  Виды начинок:-мясная, рыбная овощная, творожная, икра. |  Блюдо, ложка, тарелочки. |