*Класс:* ***7* , 1(ч.)**

*Предмет***: Технология**

Тип занятия**:** **комбинированный**

*Тема:* «Технология приготовления изделий из песочного теста»

*УМК :* «Технология» 7 класс Н.В. Синица, В.Д.Симоненко, печатный материал;

**Ход урока**

1. **Организационный момент:**

– приветствие;

– проверка готовности к уроку;

– настрой на урок: учащиеся стоят за партами , учитель проводит речевку.

*начинаем наш урок?  
Все ль на месте, учитель  
Все в порядке.  
Ручка, книжка и тетрадка! ученики  
Все ли правильно сидят?  
Все ль внимательно глядят? учитель  
Каждый хочет получать  
Только лишь оценку «5». ученики*

1. **Актуализация опорных знаний, умений и навыков учащихся** – вопросы учителя:

-Вот и наступила весна и на подходе второй весенний месяц. Ребята скажите какие православные праздники мы всегда отмечаем в апреле? (пасха, сороки)

-Какие ритуальные блюда готовятся в эти дни? ( кулич, пасха, птички-жаворонки)

- А вы умеете их готовить?

- Не все.

-А хотите научиться? (да)

-Тогда приступим.

**3) Этап постановки целей и задач урока.**

И тему нашего урока вы узнаете из загадки.

Мнут и катают, в печи закаляют,  
А потом за столом нарезают ножом  
(тесто)

- И сегодня мы изучим тему «Песочное тесто». Запишите в тетради тему урока.

-А что же такое тесто?

***Тесто****- это вязкая масса из муки и жидкости, используемая для приготовления различных блюд, в основном выпечки. Полностью состав определяется рецептом.*

План нашего урока следующий: 1) закрепление видов теста и их характеристик;

2) составление технологической карты приготовления песочного теста.

3) практическое выполнение песочного теста – следующий урок.

Как всегда на уроках кулинарии вы поделены на группы. И сегодня вы будете состязаться между собой, зарабатывать баллы для команды.

На своих столах вы видите «Оценочный лист», вам нужно будет его заполнить по ходу урока. В конце мы подсчитаем баллы и определим лидера.

Я предлагаю вам 1-й тур игру «Пойми меня».

Вашему вниманию предлагаю задания, содержащие описание признаков продуктов, имеющих отношение к тесту. Нужно догадаться, о чем идет речь.

Каждой команде зачитывается вопросы по одному продукту. Вам дается по 4-е попытки: с первой попытки -4б., со 2-й – 3б., с 3-й -2б., и с 4-й -1б.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Это ценный продукт питания, он особенно необходим детям. 2. Его могут использовать для приготовления всех видов блюд: как первых, так и вторы, не исключая третьего, и, конечно же, десерта. 3. Это скоропортящийся продукт, превращающийся в другие не менее полезные продукты. 4. Бывает парное, сухое, сгущенное, пастеризованное.   Молоко | 1. Это продукт животного происхождения, имеющий высокую питательную ценность. 2. Это можно жарить, запекать или варить “в мешочек”, всмятку, вкрутую. 3. Избушка нова -  Жильца нет,  Жилец появится -  Изба развалится 4. Может и разбиться Может и свариться. Если хочешь, в птицу Может превратиться. Яйца |
| 1. Они бывают прессованные, свежие и сухие.   2.Для нашего рациона мы используем только 4 вида этого продукта:   * винные (налет на виноградных гроздьях); * молочные (кисломолочные продукты на натуральной закваске); * хлебопекарные (выпечка); * пивные («живое» пиво).   3.Они способствуют возникновению спиртового брожения, разлагаясь на углекислый газ и алкоголь.  4.За счет них тесто “растет”.  Дрожжи | 1. Порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен злаковых культур. 2. Доброкачественность этого продукта можно определить органолептически, то есть при помощи наших органов чувств. 3. В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют клейковину. 4. Это основной компонент любого теста.   Мука |

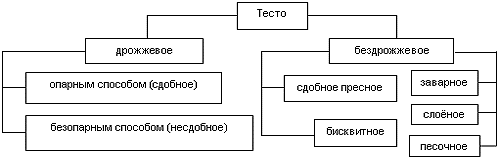
В магазинах мы видим большой ассортимент изделий из теста, да и вы не раз их готовили.

-Как вам кажется в чем их отличие?

(в способе приготовления и замеса теста)

А какие способы приготовления теста вы знаете мы сейчас проверим.

**2-й тур «Мазайка для теста» 1б**

Ученицы получают карточки с названием видов теста и на местах составляют схему «Классификации теста» правильный ответ -1б.

Представители команд приглашаются к доске. Другие участники проверяю правильность составления схемы.

-Девочки с какими видами теста мы уже работали?

(пресное и бисквитное тесто)

- Правильно.

- Я попросила одну нашу ученицу, в тайне от вас, составить **«Копилку знаний»** по пройденным темам.

Правильный ответ оценивается в 2б.

(каждая команда вытягивает из коробочки билет, зачитывает вопрос и дает ответ)

**3-й тур «Копилку знаний» 2б**

**1- вопрос**

Зачем для приготовления мучных изделий применяют разрыхлители?

Какие разрыхлители вы знаете?

***Разрыхлители придают тесту пористость****, это улучшает качество теста и создают нужную консистенцию, т.к. тесто выпеченное без разрыхлителя, в котором использовалась только мука и вода, будет очень грубым и недостаточно хорошо пропеченным.*

*Для приготовления дрожжевого теста в качестве разрыхлителя используют дрожжи, а для бездрожжевого соду и кислоту.*

**2-й вопрос**

Дайте характеристику бисквиту. Какие способы приготовления бисквитного теста вы знаете?

*Бисквитный полуфабрикат должен иметь светло-коричневую гладкую, тонкую верхнюю корочку, пышную, пористую эластичную структуру, цвет мякиша – желтый.*

*Существуют два способа приготовления бисквитного теста- теплый способ*

*(с подогревом) и холодный способ.*

**3-й вопрос**

Какие виды пресного теста вы знаете? В чем их отличие? Какие изделия можно приготовить из этого теста?

*Пресное тесто бывает двух видов: простое и сдобное. Сдобное тесто отличается от простого большим количеством яиц, в него добавляют разрыхлитель и жиры ( масло, сметана, кефир)*

*Из простого теста готовят блины, пресный хворост, вареники, пельмени.*

*Из сдобного выпекают кексы, пироги, сдобный хворост, пряники.*

**4-й вопрос**

Какова особенность приготовления бисквитного теста? От чего зависит его качество?

*Качество бисквитного теста и будущего бисквита зависит от свежести яиц. Чем свежее яйца, тем пышнее и качественнее получится бисквит. Особенность бисквита в том, что подъём теста обеспечивают яйца взбитые с сахаром до увеличения объема в 2,5- 3 раза, тем самым насыщая тесто кислородом .*

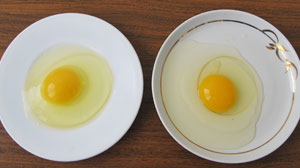
Девочки у меня для вас припасено ещё одно задание. Какие способы проверки свежести куриных яиц вы знаете?

*(ученицы отвечают на вопрос)*

А хотите я вас познакомлю еще с одним способом проверки свежести.

Учитель демонстрирует новый способ.

С начала демонстрируются два яйца и не объясняя, учитель предлагает детям выдвинуть свои гипотезы.

Что бы определить, свежие ли они, нужно разбить и вылить одно яйцо на блюдце. Оно свежее, если желток выступает высоким куполом, а белок облегает его, и лишь небольшое количество жидкости растекается по блюдцу от основной массы белка.

**4. Объяснение нового материала**.

Учитель читает стихотворение.

Мама тесто замесила  
Мне дала кусочек,  
Мы печенье с ней лепили,  
Кто какое хочет.

Раскатали скалкой  
Тесто на кружочки  
Вырезали формочкой  
Звёзды и цветочки.

Испекли в духовке  
Мы своё печенье,  
Получилось вкусно,  
Просто объеденье!

Скажите какие этапы приготовления изделий изтеста идет речь в стихотворении.

* 1. замес;
  2. разделывание теста;
  3. выпекание теста.

А может вы сами догадались о каком виде теста идет речь в стихотворении?

*(песочное)*

Сегодня вы изучите и сами составите технологическую карту приготовления песочного теста и рассчитаете себестоимость изделия.

Но прежде послушайте доклад о песочном тесте. Слушайте внимательно, основные моменты можете конспектировать.

На своих столах найдите оценочный лист по докладу. Оцените работу своей одноклассницы по перечисленным критериям.

**Выступает учащаяся.**

**4-й тур «Выбери меня» 1б**

На доске вы видите карточки с изображениями продуктов. Опираясь на доклад отберите необходимые для приготовления песочного теста.

(оценивание выбора групп)

А теперь мы вместе с вами запишем состав песочного теста.

(учитель у доски, ученики в тетради подбирают и записывают состав)

**5-й тур «Технология» 2б**

Каждой подгруппе я раздаю листы. Пожалуйста составьте последовательность приготовления песочного теста и дайте советы.

Резюмирование ответов.

Давайте выведем с вами некоторые , но очень важные советы для приготовления песочного теста.

1. Продукты должны быть свежими.
2. Замес теста проводить быстро.
3. Песочное тесто можно охладить в холодильник в течении 1 часа.
4. Во время разделки и раскатывания теста стол посыпать мукой во избежание прилипания теста.

( учитель записывает на доске, ученики в тетрадь)

Хотя сегодня мы не будем готовить изделия из песочного теста, но я предлагаю забежать в будущие и поговорить о необходимых инструментах, приспособлениях и оборудовании.

(учитель корректирует ответы учеников, ученики записывают в тетрадь)

Коли мы будем работать с вами с электрооборудованием, то необходимо знать ТБ.

(ученики составляют инструкцию по ТБ)

**6-й тур «Калейдоскоп вопросов по кулинарии»**

А теперь давайте поиграем. Этот туря назвала «Калейдоскоп вопросов по кулинарии» Я по очереди задаю загадки или вопросы командам. За правильный ответ вы получаете один жетон = 1баллу.

1. Изготовление какого продукта никогда не удается с первой попытки? (*первый блин комом)*
2. В воде родится, а воды боится? (*соль*)
3. Назовите самый популярный вид холодной закуски? (*бутерброды*)
4. Большое сладкое кондитерское изделие? (торт)
5. Засахаренная фруктовая долька? *(Цукат)*
6. Торт императора?*(“Наполеон”)*
7. Готовит сладкие изделия из муки с использованием других продуктов. (Кондитер).
8. Из меня пекут ватрушки,   
   И оладьи, и блины.   
   Если делаете тесто,   
   Положить меня должны.
9. Изделие из пресного или слоеного теста в виде корзиночки используется для подачи холодных закусок, салатов, икры. (тарталетки)
10. Искусство приготовления пищи (кулинария).
11. Это слово пришла к нам из языка народов коми и удмуртов. Из-за формы, которую имеют эти изделия, их называли буквально «ухо+хлеб». Бывают сибирские. Всегда с мясной начинкой. (пельмени)
12. Мы в шкафу рядком стоим,   
    Чистотой своей блестим.   
    Приглашают нас на чай.   
    Знаешь нас? Так отвечай! Ответ: Чайные чашки

**5. Рефлексия деятельности**.

Подведение итогов.

Учитель предлагает командам подвести свои итоги.

Оглашаются результаты. Определяется лидер.

Рефлексия.

А, теперь поделитесь мнением об уроке.

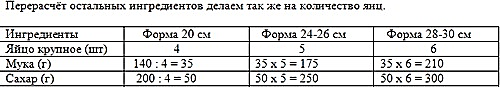
-было интересно…..

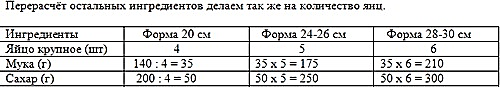
-было трудно….

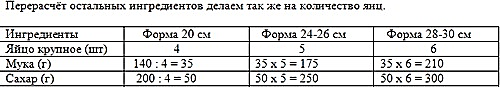
- теперь я могу…

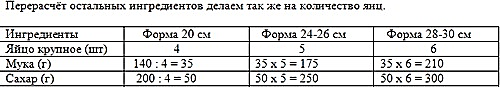
- я научилась….

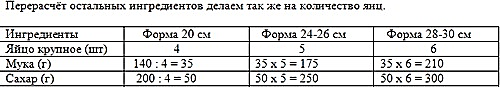
- мне захотелось

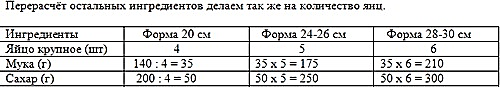


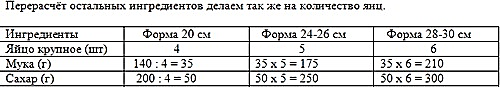


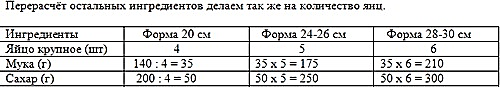












Тесто

Безопарным способом

Опарным способом

Дрожжевое

Сдобное

Простое

Бездрожжевое

Пресное

Слоеное

Песочное

Заварное

Тесто

Безопарным способом

Опарным способом

Дрожжевое

Сдобное

Простое

Бездрожжевое

Пресное

Слоеное

Песочное

Заварное

..

Тесто

Безопарным способом

Опарным способом

Дрожжевое

Сдобное

Простое

Бездрожжевое

Пресное

Слоеное

Песочное

Заварное