**СБО Питание 8 класс**

**Тема: «Выпечка блинов»**

**ЦЕЛЬ:** создать условия для получения учащимися необходимых теоретических и практических знаний для приготовления блинов из дрожжевого теста.

**ЗАДАЧИ:**

**Образовательная задача:** Познакомить учащихся со способами приготовления блинов. Сформировать знания по технологии приготовления блинов.

**Коррекционно-развивающая задача**: Развитие психических процессов, связной речи учащихся, развитие сенсорной и двигательной сферы. Развивать интерес к истории, познакомить с народными обрядами.

**Воспитательная задача:** Воспитывать интерес и уважительное отношение к традиционному русскому празднику.

**ТИП УРОКА**: комбинированный

**ОБОРУДОВАНИЕ:** приспособления для выпечки блинов, алгоритмы приготовления теста, мультимедийное оборудование, технологические карты.

**ХОД УРОКА**

1. **Организационный момент.**

1.Эмоциональный настрой. (изображение солнышка **слайд** ) Встали ребята.

-Посмотрите, какое ласковое весёлое солнышко нас сегодня встречает. Давайте и мы с вами улыбнёмся друг другу, пожелаем хорошего настроения на уроке. Ребята, я тоже рада вас видеть. Садитесь.

**2. Повторение пройденного.**

Над каким большим разделом, мы начали с вами работать? (питание, кулинария)

Чем мы занимаемся на уроках питания? (ответы детей)

1. **Сообщение темы урока**

Сейчас мы с вами посмотрим отрывок из мультфильма и вы скажете о чем мы будем с вами говорить.

(эмоциональный настрой мультфильм **“ прослушивание песни”)**

– Вы уже догадались, о чем пойдет речь на уроке? (О блинах) (**слайд**)

– Тема нашего урока “**Выпечка блинов** ” (запись на доске, какое сегодня число, какой день недели, время года,,, месяц.) открываем тетради, записываем число и тему нашего урока.

**III. Изучение нового материала.**

1. Итак, цель нашего урока сегодня: изучить, узнать нового о виде мучного изделия - блинах, научимся самостоятельно готовить это блюдо.

Знаете ли вы, в какой праздник готовят именно блины? (Масленица)

 Блины – символ Масленицы. Круглый, румяный блин, как нельзя лучше, символизирует, Ярило – солнце“ **Слайд**

“*Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев и здоровых детей”. Вот почему в Масленицу готовят блины. А когда празднуют этот праздник?(ответы детей)*

Вы печете блины дома?

Как вы думаете, какие бывают блины?

Какие на вид?

– Какие должны быть блины? Как вы думаете? **Слайд**

* *Тонкие.*
* *Рыхлые.*
* *Ноздреватые.*
* *Сочные.*
* *Полупрозрачные.*
* *Вкусные.*

*Из истории блинов( слайд)*

Блины бывают разные: приготовленные на кефире, на молоке, дрожжевые и без дрожжевые. **(слайды о видах блинов.)**

– Сегодня мы научимся готовить обычное тесто.

Рассмотрите слайд расскажите, чего и сколько нужно взять для приготовления теста для блинов.

: молоко, сахар, яйца, соль, мука, растительное масло.

 ***.Сообщение технологических сведений о приготовлении теста.***

*–* Что нужно, чтобы приготовить такие блины?

– Конечно, нужны продукты для приготовления блинов и специальное оборудование.

– Какие продукты нужны для приготовления блинов? **(Слайд)** (*масло, соль, сода, яйца, мука, молоко, сахар*)

– Какое оборудование необходимо? **(Слайд)** (*плита, сковорода, венчик, миска, прихватки, лопатка)*

Блины относятся к мучным изделиям, основным компонентом является мука, если в тесте не будет муки, блины не получатся.

***Мука*** *—* основной продукт в приготовлении теста**.(слайд)**

* Муку перед замесом теста необходимо просеять, чтобы обогатить её кислородом. **(слайд**)

IV***.Технология приготовления теста.***

Сейчас мы перейдем к рецепту приготовления блинов, которые мы будем готовить сегодня.

**Продукты:**

* **2 яйца;**
* **½ чайной ложки соли;**
* **2 столовых ложки сахара;**
* **на кончике ножа соды;**
* **1 стакан молока;**
* **5 столовых ложки муки горкой;**
* **1 стакан кипятка;**

 **2-3 столовых ложки растительного масла**

**Последовательность работы:**

1.Слайд 10

2. слайд 11

3 слайд12

4 слайд 14

5 слайд 15

***Схемы раздаются на каждое рабочее место учащегося, с целью активизировать зрительную память школьников и заклеивают в тетрадь.***

- Сейчас, по этой схеме мы будем готовить тесто, а перед тем, как приступить к работе нам нужно, вспомнить санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности.

1.На партах перед каждым учеником лежат карточки с буквами “С” и “Т”. При перечислении правил необходимо показать карточку с буквой “С” соответствующей санитарно – гигиеническим правилам, с буквой “Т” правилам техники безопасности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вопросы** | **Правильные ответы** |
| - Руки мойте с мылом.  | С |
| - Перед включением электроприбора в сеть проверьте исправность шнура.  | Т  |
| - Наденьте фартук и косынку.  | С |
| - Включайте и отключайте приборы сухими руками.  | Т |
| - Рукава одежды закатайте.  | С |
| -Горячую сковородку  брать с плиты только прихваткой; |  Т |

**Практическая часть**

Надеваем фартуки, девочки косынки и идемте все на кухню. Помыть руки.

Пока наше тесто поднимается, мы с вами запомним несколько простых, но полезных советов.
1. Муку обязательно надо просеять, чтобы она насытилась кислородом, подышала, тогда тесто быстро поднимется.
2. Для блинов нужно иметь отдельную сковороду, которую перед выпечкой хорошо прокаливают, смазывают и только, потом наливают тесто.
3. Удобнее всего наливать тесто половником, тогда все блинчики будут одинаковые по толщине и форме.

**Требования к готовым блинам.**
Блины должны быть все одинаковые по форме, величине и толщине.
Быть красивого, румяного цвета.
Блины должны быть пропеченными внутри.

А теперь давайте проверим, как вы усвоили сегодняшний урок.

(проводится работа по карточкам заданиям.)
**Работа с карточками.**

1. *Что забыла положить хозяйка в свои блины?*
молоко
вода
дрожжи
соль
масло
яйцо
---------
----------
2. *Нужно вычеркнуть из перечисленных продуктов лишнее для приготовления дрожжевого теста.*дрожжи яйцо молоко мука сода мясо соль варенье сахар
3. *Перечислить все возможные продукты, которые подают к блинам:*Варенье, мед ----------

***5.Сообщение технологических сведений о процессе выпекания блинов.***

Блины выпекают на сковородках, лучше чугунных, небольшого размера, сковородки должны быть абсолютно чистыми. Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, её смазывают растительным маслом. Тесто выливать на сковородку лучше деревянным черпаком. Когда блин зарумянится с одной стороны, а с другой покроется дырочками, его переворачивают лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом.

***IV Закрепление теоретических знаний.***

Какие бывают блины? Вид, вкус,

Давайте вспомним, чем фаршируют блины, с чем их едят.(

 (*Слайды с фотографиями*

**V. Подведение итогов теоретической части урока.**

– Сейчас мы будем учиться печь блины.

**VI. Практическая часть *Планирование трудовой деятельности.***

***Приготовление блинов.*** Дети работают, опираясь на технологические карты, и консультации учителя.

*(Технологические карты)* ***Сервировка стола.***

*–* Я вижу, вы справились с заданием, у вас получились замечательные блины. Сейчас мы красиво сервируем стол и устроим дегустацию ваших изделий. *(Оборудование для сервировки стола)*

***Анализ и оценка результатов труда.*** Дегустируют изделия друг друга и анализируют их вкусовые качества.

**VII. Подведение итогов урока. Рефлексия.**

– Чему учились на уроке?

– Сможете ли вы теперь самостоятельно сделать тесто для блинов? Выпекать блины?

– Чем запомнится урок?