

Урок СБО в 8 классе МОКУ С(К)Ш г. Биробиджан,

учитель: Озимок Е.В.

Тема: Упражнение в приготовлении блинчиков.

**Цель:** получить необходимые теоретические знания и практические умения для приготовления блинов.

**Задачи:**

*Обучающие:*

-ознакомить обучающихся с технологией приготовления блинов.

*Развивающие:*

-развивать сохранные анализаторы через применение специальных приемов и способов познавательной деятельности;

-развивать психические процессы и мыслительные операции;

-развивать самоконтроль и самооценку;

*Воспитательные:*

-пробуждать у обучающихся интерес к традициям русской кухни;

-продолжить формировать и развивать трудовые, эстетические качества личности;

-прививать прилежность и аккуратность в работе;

-воспитывать самостоятельность;

*Коррекционные:*

-обогащать словарный запас терминами по данной дисциплине;

-развивать зрительное восприятие.

**Оборудование :** компьютер, мультимедийный проектор, экран, оборудование для кухни.

**Тип урока:** практическая работа

**Время занятия:** 2 урока (80 мин.)

**Формы организации учебной деятельности:**

Фронтальная, групповая, индивидуальная

**Методы и приемы обучения:**

1.Словесный (при формировании теоретических знаний);

2.Практическая работа.

3.Наглядный (для приобретения практических навыков и лучшего запоминания материала)

**Технологии:**

Элементы модульного обучения; использование презентации по теме урока.

### Ход урока

#### I. Орг момент

- Здравствуйте, ребята. Поздоровайтесь с гостями. Улыбнитесь друг другу. Настроение у нас должно быть хорошее. Издавна, хозяйки готовили еду и при этом приговаривали добрые слова и еда приносила только пользу. Вот и нам хорошее настроение, добрые слова сегодня очень пригодятся.

**I этап – проверка готовности. (ОЦЕНИВАНИЕ)**

**II этап – тема и цель урока. (ОЦЕНИВАНИЕ)**

Их готовить нелегко:

Яйца, соль и молоко,

Сахар, дрожжи и мука -

Всё взбивается слегка  
Деревянным круглым пестом  
В жидкое сырое тесто.  
В сковородке выпекаем -  
Сладким мёдом поливаем  
Или сыром посыпаем.  
Будут с маслицем вкусны  
Аппетитные ... (блины)

- Как вы уже догадались, тема сегодняшнего урока «Приготовление блинов».
- Подумайте и ответьте, что бы вы хотели узнать или научиться на уроке.

## II. Повторение.

- Какой раздел уроков мы изучаем?

### III этап – поделись знаниями. (ОЦЕНИВАНИЕ)

- Вывод: Тесто, пожалуй, самый универсальный из всех продуктов. Из него можно приготовить все, что угодно: от первых блюд и хлеба до изысканных десертов, не говоря уже о многочисленных пирогах и пирожках, блинчиках, рулетах, кексах и печенье...

## III. Подготовка учащихся к восприятию новой темы

### IV этап – узнай информацию. (ОЦЕНИВАНИЕ)

1. - Давайте вспомним историю появления блинов? (Ответы учеников).
2. - Что является основным продуктом для приготовления теста?

Блины различают и называют по тому виду муки, который идёт на их изготовление:

Подумайте, из помола какого зерна получают ржаные блины (рожь), гречневые (гречиха), гречнево-пшеничные (гречиха и пшеница), пшеничные (пшеница), пшеничные (просо), манные (пшеница).

Вывод: Пшеничные блины наиболее популярны, но это отнюдь не единственный вариант. Так, очень вкусны блины с добавлением овсяной муки, во многих странах предпочитают ярко-желтые блинчики из кукурузной муки, классические «красные» блины готовятся из смеси гречневой и пшеничной муки. Иногда в блины добавляют крахмал, иногда – остатки протертой каши, иногда – натертые на терке овощи или фрукты. Одним словом, существует множество вариаций, а каждая из них прекрасна по-своему.

### 3. *Работа в паре «Советы» (учитель организует работу в паре).*

- Печь блины – дело не хитрое, и все же несколько советов окажутся не лишними. На ваших партах лежат карточки «Советы», на которых написаны ценные советы. Изучите их и приготовьтесь отвечать на мои вопросы.

*1. Сковороды лучше брать чугунные. Важно, чтобы они были абсолютно чистыми. Для этого их прокалывают: дно посыпают солью, а затем протирают сухой тряпкой. После такой обработки блины не пригорают и легко снимаются.*

*2. Перед тем как вылить тесто на раскалённую сковороду, её смазывают салом или растительным маслом.*

*3. Тесто лучше выливать на сковороду половником, в котором бы помещалась только одна порция для блина.*

4. *Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Тогда блины получатся тонкими и узорчатыми.*

Учащиеся работают в паре, изучают советы.

- Теперь ответьте на вопросы:

1. Какую посуду необходимо использовать для приготовления блинов? Зачем нужно прокалывать сковороды?
2. Что нужно сделать, перед тем как вылить тесто на раскаленную сковородку?
3. Почему жидкое тесто обычно выливают половником на сковороду?
4. Каким должно быть блинное тесто, чтобы блины получились тонкими и узорчатыми?

Учащиеся поднимают руку, отвечают на вопросы.

Вывод: Блины станут для вас вполне надежным и «безотказным» блюдом, будут всегда пышными, кружевными и вкусными, если вы будете соблюдать определенные условия и знать некоторые полезные советы (которые мы собрали в книжку-самоделку, может они вам пригодятся).

#### IV. Новая тема.

#### V этап – узнай информацию. (ОЦЕНИВАНИЕ)

(рецепт блинов есть у каждого обучающегося в тетради)

1. - Блины готовят из жидкого теста, которое по способу приготовления может быть дрожжевым и бездрожжевым, в зависимости от используемых разрыхлителей. Мы будем готовить бездрожжевые блины. Блины на соде (без дрожжей) называются скороспелыми из-за быстроты приготовления. У вас на портах есть традиционный рецепт.

- Перечислите продукты необходимые для приготовления блинов: (слайд)

*Молоко – 3 ст.*

*Яйца – 3 шт.*

*Сахар – 2 ст. ложки*

*Соль – 0,5 ч. ложки*

*Дрожжи – 1 ч. ложка (или 0,5 ч. ложки соды «загасить» столовым уксусом)*

*Муки – 2 ст. (заранее просеять)*

*Сливочное и растительное масло*

2. Подумайте и расставьте в определённом порядке последовательность выпекания блинов:

- 1) яйца взбить с солью и сахаром
- 2) развести массу небольшим количеством молока
- 3) всыпать муку и вымесить тесто без комочков
- 4) добавить остальное молоко, соду, перемешать
- 5) разогреть сковороду
- 6) выпекать блинчики на сковороде

3. Вспомните правила ТБ при работе на кухне.

а) Как правильно организовать свое рабочее место?

б) Что нужно помнить при работе с электроплитой?

в) Продолжите фразу. Запрещается.....

Вывод: Почему бы не возродить старые, добрые традиции и не пригласить родственников и друзей специально на блины? Уверенна, что этот день станет памятным и для гостей, и для хозяев. А какие блины испечь, мы надеемся, вам подскажут наши рецепты (книжка-самоделка).

#### V. Практическая работа

## **VI этап – практическая работа (ОЦЕНИВАНИЕ)**

### **Видеоролик «Выпечка блинов»**

Учащиеся под руководством учителя готовят тесто.

*Для приготовления теста возьмем кастрюлю ( 2,5 литра) и нальем в нее 1 ст. молока, затем добавим 3 яйца, сахар, соль, гашеную соду (рыхлитель) и взобьем эту смесь (венчиком).*

*Затем добавим постепенно муки (заранее просеянной), добавим оставшееся молоко и растительного масла.*

*Смесь взбить венчиком или миксером до однородной массы, **без комочков.***

Включаем плиту и поставим температуру нагрева 180 градусов (деление 5-5 щелчков)

Учащиеся под руководством учителя пекут блины.

*Блины выпекать на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.*

*Наливать тесто на разогретую сковородку половником (половину половника).*

*Для того чтобы блин получился ровным и крулым сковородку нужно наклонять.*

*Жарить блины нужно с двух сторон 15-20 сек.( пощитать до 20) с каждой стороны при температуре 180 градусов, затем блин перевернуть лопаточкой на другую сторону и еще подождать 15-20 сек.(пощитать до 20).*

*Готовый блин выложить на тарелку и смазать маслом.*

Полученный первый блин попробовать на вкус.

*Требования к блинам:*

Блины должны быть округлые с ровными краями, светло-коричневого цвета .

Чуть сладковатые, но не кислые, мягкие.

## **VII этап - анализ и оценка выполненной работы.**

- Каких только рецептов блинов не изобрели в самых разных уголках земли! К примеру, немцы и французы издавна отдавали предпочтение тонким **блинчикам**, свернутым в рулетики с различной начинкой.

Мексиканцы пополнили блинное семейство своими знаменитыми **тортильяс**, в которые заворачивали фасолевую или мясную начинку с томатным соусом. А американцам особенно пришлось по вкусу толстые блины, больше напоминающие оладьи, с кленовым сиропом или беконом. А с чем у нас подают блины?

- *А теперь давайте заправим наши блины разными начинками, творогом, медом, сгушенкой (яблоком)*

*Учитель показывает, как нужно сворачивать блины (конвертиком, трубочкой)*

*Ученики самостоятельно заправляют блины начинкой и оформляют их.*

*Ученики сервируют стол для чаепития, угощают блинами гостей.*

*Ученики моют посуду после практической работы (дежурный).*

**VI.** Подведение итогов.

## **VIII этап – подведение итогов.**

- Какую пользу могут принести вам те знания, которые вы получили сегодня?

- А можно ли приготовить другие блюда, используя знания и умения сегодняшнего урока?

- Чему был посвящён урок?

Оценки за урок. («5» - 30-35 баллов, «4» - 25-30 баллов, «3» - меньше 25 баллов)

Я узнал о...

Мне было интересно делать ...

В дальнейшем я буду использовать...

Этот урок помог мне...

Свое мнение...

Соберите вокруг стола семью и устройте праздник одного блюда. И пусть таким блюдом станет русское национальное блюдо – блины. Пригласите на этот праздник самых близких и дорогих вам людей – родителей, бабушек и дедушек, сестер и братишек. Они очень будут благодарны вам за ваше внимание к ним, горды за то, что вы есть у них, что вы не забываете их, помните, любите и уважаете. Предоставьте возможность близким и родным вам людям оценить ваши кулинарные способности.