**Урок по технологии, 7 класс. Учитель Захарова Н.В.**

**Тема урока:** **«Изделия из жидкого теста»**

**Цель:**Сформировать основные понятия об изделиях из жидкого теста

**Задачи урока:**

***Образовательная:*** Изучить различные способы изготовления блюд из жидкого теста: блинов, оладий, блинных пирогов.

***Воспитательная:***продолжить формирование трудолюбия в ходе выполнения практической работы, технологической дисциплины, взаимоконтроля.

***Развивающая****:*словесно-логического, наглядно - образного мышления, самостоятельности, памяти, познавательного интереса.

**Формируемые УУД:**

**личностные** – формирование нравственного интереса, овладение правилами и нормами организации труда, способность осуществлять поиск нужной информации, развитие трудолюбия, рационального ведения хозяйства, умение сотрудничать, отвечать за качество выполняемой работы, умение вести диалог, осознавать и понимать важность темы, которая изучается на данный момент

**предметные** - сформировать знания о санитарных и гигиенических требованиях, знать безопасные приемы работы на кухне, требования к качеству изготовляемой ими продукции, изучить технологии приготовления различных блинов и оладий

**метапредметные** – уметь выполнять задания по правилам, которые устанавливает учитель, слушать и вести диалог, понимать поставленную учителем учебную задачу и стремиться ее выполнять; уметь применять полученные знания при изучении новой темы урока, уметь самостоятельно работать с учебником, находить ответ на вопросы в тексте параграфа; уметь сравнивать; делать выводы; наблюдать и отвечать на вопросы, уметь оценивать свои способности на уроке.

**Тип урока:** комбинированный

**Межпредметные связи:** русский язык, литература, физкультура

**Оборудование и наглядные пособия :**

1. мультимедийная доска; ПК для показа презентации по теме
2. учебник (или учебное пособие): (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология 7 класс. Технологии ведения дома», Вентана-Граф, 2017)
3. Справочники, дополнительная литература, словари.

**Методы обучения:** объяснительно-иллюстративный

**Формы организации учебно-познавательной деятельности учащихся:**индивидуальные, фронтальные,

**План урока**

1. Организационный этап.
2. Фронтальный опрос
3. Актуализация опорных знаний
4. Рассказ учителя новой темы.
5. Физкультминутка.
6. Закрепление пройденного
7. Рефлексия. Синквейн
8. Выставление оценок.
9. Домашнее задание.

Повторим правила техники безопасности на уроках технологии при использовании электрических плит.

1. Какие молочные продукты вы знаете? Перечислить.
2. Ка определить качество молока органолептическим способом?( по виду, запаху, вкусу)
3. Что можно приготовить из молока и молочных продуктов?
4. Каково значение творога в питании человека?
5. Как вы определяете срок годности молока и других молочных продуктов в магазине? ( По дате не упаковке).
6. Расскажите как правильно приготовить творог.

**Актуализация**

**Ребята вспомним пословицы и поговорки о труде.**Учащиеся по очереди называют пословицы и поговорки о труде.

Ребята вспомним с вами пищевую пирамиду?

Что стоит на первом месте? (хлеб и хлебобулочные и крупы)

Что стоит на втором месте?( овощи и фрукты)

А на третьем месте? (Мясо, молоко и кисломолочные продукты)

Как часто вам дома готовят блинчики и оладьи?

Давайте разгадаем загадку и подумаем, о чем пойдет сегодня речь на уроке?

И с икрой, и со сметаной –
Всякие они вкусны!
Ноздреваты и румяны –
Наши солнышки – … (*блины*)

Послушаем пословицы и поговорки о блинах и пирогах. Это задание получили отдельные ученики.

Домашнее задание пословицы и поговорки о блинах зачитывают ученики.

Для того, чтобы узнать, о чем мы с вами будем говорить сегодня, нужно собрать слова –перевертыши ( ***упражнение «Собери слово»: блины – ылбни, оладьи – лаоидь***

А кто видел из какого теста мама выпекает блины. Правильно, из жидкого

***Определяется тема урока, опираясь на собранные слова. Тем урока: «* Изделия из жидкого теста»**

Рассказ учителя новой темы с просмотром презентации.

Для выпечки любых блинов готовят жидкое тесто, которое может быть простым или сдобным, пресным или дрожжевым. Для приготовления нужна мука – пшеничная, ржаная, гречневая, кукурузная, ячневая.

Перед приготовлением теста муку просеивают через сито, чтобы удалить сор, комочки и разрыхлить ее, насытить воздухом. из такой муки получится однородным, пышным, будет лучше подниматься.

Для приготовления теста можно использовать в качестве жидкости –молоко, сыворотку, простоквашу, воду.

Чтобы тесто сделать пористым, воздушным, нужно добавить в него разрыхлитель – дрожжи или пищевую соду. Иногда в качестве разрыхлителя применяют взбитые в пену белки или минеральную воду.

Выпекают блины на чугунных сковородах с толстым дном или с антипригарным покрытием. Для выпечки блинов необходима отдельная сковорода. Тесто выливают половником на раскаленную сковороду, смазанную маслом. Когда блины зарумянятся с нижней стороны их переворачивают лопаточкой.

Блины укладывают стопкой и подают к столу с различными гарнирами.

**Физкультминутка.**Выполняются упражнения для рук, спины, шеи и глаз.

**Работа с учебником.** Самостоятельно изучить приготовление блинов с припеком.

**Просмотр презентации.** Записи в тетрадь рецептов приготовления блинов, оладий.

**Вопросы для закрепления материала:**

1. На каком празднике мы едим блины? (Этот праздник называется масленицей)
2. Какие продукты необходимо иметь, чтобы испечь блинчики, оладьи? ( мука, яйца, сахар, соль, жидкость ( вода, молоко, простокваша, сыворотка, минеральная вода, разрыхлитель)
3. Что такое припек и как готовят блины с припеком?
4. Почему к сковороде для выпечки блинов предъявляются особые требования? (сковорода должна быть чистой, без царапин, чтобы тесто не пристало к сковороде)
5. Что значит выражение «первый блин комом»? Это значит, что какая-то работа не удалась с первого раза.

Для закрепления материала раздаются **карточки**с заданиями:

1. Из перечисленных продуктов выбрать нужные для приготовления блинов

2. Из перечисленных продуктов выбрать нужные для приготовления оладий.

3. Из перечисленных продуктов выбрать нужные для приготовления блинов с припеком.

4. Из перечисленных продуктов выбрать нужные для приготовления начинки для блинов.

5. Как можно красиво уложить блинчики на тарелке и подать к столу?

6. Что ты знаешь об истории блинов?

7. Из какой муки можно приготовить жидкое тесто?

**Блиц опрос: ( ответы да или нет)**

1.Является ли сода разрыхлителем для жидкого теста ?... ДА

2. Используется при выпечке блинов и оладий ржаная мука?... ДА

3.Можно ли пользоваться для выпечки жидкого теста любой сковородой?...НЕТ

4. Праздник, на котором все выпекают блины – 8 Марта? ...НЕТ

5. Можно ли фаршировать блинчики творогом, мясом, рисом с яйцом? ...ДА

6. Можно ли приготовить блинное тесто на комбайне, миксере? ...ДА

7. Добавляют ли в тесто соль и сахар? ... ДА

8. Перед приготовлением блинов смазывают ли сковороду маслом? …ДА

9. Можно ли заморить фаршированные блины? …ДА

10 . Можно ли в тесто одновременно добавить дрожжи и соду? ...НЕТ

**Рефлексия**

Рефлексия проводится с использованием методики незаконченных предложений:

1. Сегодня я узнал…(как можно приготовить блины и оладьи)
2. Теперь я могу… (приготовить жидкое тесто для блинчиков)
3. Было интересно… (узнать все о блинах с припеком)
4. Было трудно… ( приготовить тесто без комочков)
5. Меня удивило…(что можно приготовить тесто из гречневой муки)
6. Мне пригодится в жизни… (все, что мы изучили на уроке)

**Синквейн.**

**Мука**

Белая, пушистая;

Рассыпается, смешивается, просеивается;

Изготовляется из зерен злаковых

Продукт.

**Блины**

Вкусные, горячие;

Выпекаются, остывают, обжигают;

Вкусный продукт питания на столе;

Еда.

**Сковорода**

Чугунная, тяжелая;

Накаляется, остывает, выпекает;

Необходима при выпечки блинов;

Посуда.

**Выставление оценок. Домашнее задание: п.6.**К следующему уроку придумать кроссворд по изучаемой теме.