

Конспект урока по поварскому делу в 8 классе

Тема урока: «Виды теста».

Цель урока: познакомить учащихся с различными видами теста и их отличительными особенностями

Задачи урока:

- познакомить обучающихся с ассортиментом изделий из дрожжевого теста и технологией приготовления дрожжевого теста;
- корригировать и развивать мыслительную деятельность учащихся на основе упражнений анализа, синтеза, сравнения и обобщения;
- расширять представления детей о заповедях русского народа о хлебе;
- воспитывать у обучающихся бережное отношение к хлебу, повышать учебную мотивацию.

Слайд 1

История

Изделия из теста издревле являются любимыми продуктами питания человека. Их многообразие – от обычного хлеба до праздничных пирогов, тортов, кексов – отражает многовековой опыт, мастерство, вкусы и традиции народа.

- Скажите, жителями, какой страны мы являемся? (ответы детей Россия)
- Какие хлебные злаки выращивают на полях России? (ответы детей: рожь и пшеницу)
- Считается, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тысяч лет назад. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба.
- Есть предположение, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вывалилась и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.
- В настоящее время в нашей стране вырабатывается свыше 35 млн. тонн хлебных изделий в год и около 700 различных видов хлеба.
- Хлеб и хлебобулочные изделия - незаменимые продукты питания. Они постоянно должны присутствовать на нашем столе в будни и в праздники. Когда садитесь за стол в завтрак, обед, ужин всегда у вас на столе стоит хлеб. Скажите какие виды теста вы знаете?

Слайд 2

Виды теста

Дрожжевое тесто

Из дрожжевого теста выпекают различные изделия: без начинки – пончики, сухарики с добавлением изюма, корицы, мака, орехов; Дрожжевое тесто может быть слоеным. Из него изготавливают слоеные булочки, рожки, плетёнки и т. д.

Бисквитное тесто

Из бисквитного теста выпекают пористую, пышную, мягкую и удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем.

Заварное тесто

Заварное тесто получается путем заваривания муки с водой, маслом и солью и последующего замешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

Тесто для пряничных изделий

Пряники - это одно из древнейших русских лакомств. Когда-то их приготавливали только на меду и патоке, потому что сахар привозили и он был очень дорог.

Как вы уже догадались тема сегодняшнего урока – «Виды теста».

Слайд 3-

Скажите от чего зависит цвет хлеба? (Цвет хлеба зависит от сорта муки.)

Виды муки:

- ржаная
- высший сорт
- первый сорт
- второй сорт
- пшенично-отрубная
- отруби пшеничные

Предлагаю вам рассмотреть несколько сортов муки

Посмотрите на вид муки, они все разные, т.к. все зависит от названия муки: рисовая, кукурузная, пшеничная и т.д.

- А давайте с вами посмотрим на внешний вид, по запаху предложенные вам сорта муки и ответим на такой вопрос, как определяют качество муки?

Определение: Качество муки определяют по цвету, запаху и вкусу.

Слайд 4

Продукты для приготовления мучных изделий

Какие продукты входят в состав приготовления любого теста

Мука, молоко и кисломолочные продукты, яйца, сливочное масло, маргарин, сахар, соль, цедра цитрусовых, корица, ванилин, какао.

Разрыхлители теста

В качестве разрыхлителей добавляют живые или сухие дрожжи, специальный разрыхлитель или пищевую соду, гашённую уксусом.

Слайд 5

Оборудование, инструменты и приспособления

Для взбивания яиц и замешивания теста используют кухонный комбайн или венчик.

Выпекают мучные кондитерские изделия в газовых, электрических и комбинированных духовых шкафах. Подготовленные к выпечке изделия раскладывают на противнях.

Для изготовления фигурного печенья применяют формы-выемки.

Для отделки изделий нужен кондитерский шприц.

Все инструменты и приспособления должны содержаться в чистоте.

После использования их моют теплой водой и щеткой, ополаскивают, деревянные инструменты и приспособления - хорошо просушивают.

Физкультминутка

Гимнастика для рук

- Вращение в запястьях — в одну сторону, в другую.
- Медленное сгибание всех пальцев и медленное распрямление, запястья неподвижны
- Медленное сгибание и распрямление каждого пальца отдельно — для каждого пальца.
- Сгибание и разгибание в запястье — 15 раз для каждой руки.
- Отведение и приведение в запястье (боковые наклоны) — для каждой руки.

Слайд 6

Национальные сорта хлебобулочных изделий.

- Какие хлебобулочные изделия вам известны? Назовите их. (ученики называют: каравай, батон, лаваш, сайка, булка, буханка)
- У каждого народа существует свой ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу:
 - в России калачи - уральский, саратовский, хлеб московский, ленинградский, орловский, ставропольский из ржаной, ржано-пшеничной и пшеничной муки
 - в Белоруссии хлебные изделия в своем составе содержат молочные продукты
 - у жителей Средней Азии - лепёшки. чуреки, баурсаки.
 - в Армении - пита (это круглая белая лепёшка)
 - в Узбекистане лепешки гид-жа, пулаты, оби-нон, катыр, сутли-нон, кульча и т.д.
- Мы узнали лишь несколько примеров хлебобулочных изделий народов мира, на самом деле их значительно больше.

Слайд 7

Продолжи пословицу".

Ребята вспомните пословицы и поговорки о хлебе. Вам нужно собрать текст пословицы.

Без соли не вкусно, а без хлеба несытно.

Без хлеба - не будет и обеда.

Без хлеба и воды худо жить.

Без хлеба святого все приестся.

Без хлеба, без соли худая беседа.

Брашно добро на пашне. Сперва накорми, а там напой.

Брюхом хлеба не вытаскаешь.

Без хлеба не сытно, а без соли несладко.

Слайд 8,9

Повторение техники безопасности

Слайд 10

Учитель: Посмотрите и скажите какое тесто по внешнему виду.

Учащиеся: Пышное, воздушное, мягкое

Учитель: Сегодня на уроке мы будем работать с вами с дрожжевым тестом. Сделаем булочки с начинкой.

Итог. Учитель: Булочки, баранки, пирожки – мы все любим. А сейчас узнаем, какие вы благодарные.

Кто больше подберет хвалебных слов булочке.

Вкусная, душистая, сладкая, ароматная, аппетитная, сахарная, румяная, сдобная, свежая.

Выпекаем с ребятами булочки.