Муниципальное казённое специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Яйвинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат»

**Конспект урока по СБО**

**«Виды теста»**

(7 класс)

Выполнила

учитель ОБЖ, СБО

Березина Елена Павловна

**Технологическая карта урока.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы урока. | Организация этапа. | Основное содержание урока | |
| Деятельность учителя. | Деятельность ученика. |
| 1. | Организационный  момент. | Готовность к уроку. | * Взаимное приветствие. * Проверка готовности к уроку. * Рапорт дежурного. | * Взаимное приветствие. * Сдает рапорт. * Садятся за парты. |
| 2. | Подготовка уч-ся к усвоению нового материала. | Введение в тему. | Отгадайте загадку.  Я пузырюсь и пыхчу,  жить в квашне я не хочу.  Надоела мне квашня,  Посадите в печь меня. (Тесто.)  Тема урока «Виды теста». | Отгадывают загадку.  Записывают в тетрадь тему урока. |
| 3. | Сообщение нового материала. | Вводная беседа.  Заполнение таблицы. | Основным продуктом в приготовлении теста, является мука.  Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т.д. В зависимости от вида используемого зерна различают ржаную, пшеничную, кукурузную, овсяную, гречневую и др. муку.  C:\Users\777\Desktop\питание\0b1643db6552e33843ad8e9b46f61e07.jpg  Качество муки определяют по ее цвету, запаху, вкусу.  **Цвет** - основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности. У муки пшеничного высшего сорта цвет должен быть белым или белым с кремовым оттенком, у муки ржаной-серовато-белым. Чем ниже сорт муки, тем она темнее.  **Запах** муки должен быть без примеси плесенного, затхлого.  Мука не должна иметь **привкуса**, т.е. не быть горьковатой, кисловатой.  В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются различные жидкости: вода, молоко, кефир и др.  В некоторые виды теста добавляют жиры (масло сливочное, масло растительное или маргарин), сахар.  Все виды теста можно разделить на две группы:  **Тесто**  **Без дрожжевое Дрожжевое**   * Бисквитное; Сдобное. * Заварное; * Слоеное; * Песочное.   Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Вещества, которые создают такую структуру, называю ***разрыхлителями.***  Для дрожжевого теста разрыхлитель - дрожжи.  Из дрожжевого теста выпекают разнообразные изделия. Изделия, содержащие большое количество жира, яиц и сахара, называют **сдобными.** Сдобное тесто готовят опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого теста складывается из замеса, брожения, разделки, расстойки и выпечки.  C:\Users\777\Desktop\drojjevoe_testo-shag_7_amam.ru.jpg C:\Users\777\Desktop\i.jpg  При замесе теста муку просеивают, соль, сахар растворяют, дрожжи размешивают в теплой воде.  C:\Users\777\Desktop\i (2).jpg  Все компоненты соединяют и оставляют для брожения. Белки муки впитывают воду и, набухая, образуют клейковину, которая придает тесту эластичность.  После того как тесто готово, его разделывают на пироги, булочки, ватрушки, кулебяки, расстегаи и другие изделия.  C:\Users\777\Desktop\i (2).jpg C:\Users\777\Desktop\i (3).jpg C:\Users\777\Desktop\i.jpgC:\Users\777\Desktop\i (4).jpg  К без дрожжевому тесту относят четыре вида теста.  **Таблица: «Виды без дрожжевого теста».**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Вид теста** | **Способ приготовления** | **Рисунок** | | Песочное | Для приготовления песочного теста требуется большое количество сливочного масла, сахарного песка и яиц. Основной разрыхлитель песочного теста-пищевая сода.  Сливочное масло, сахар, яйца, соль, пищевую соду тщательно смешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Готовые изделия получаются очень рассыпчатыми. | C:\Users\777\Desktop\i.jpg  C:\Users\777\Desktop\i (2).jpg  C:\Users\777\Desktop\i (1).jpg | | Слоеное | Слоеное тесто готовят из теста, замешенного на воде с добавлением яиц, соли и лимонной кислоты. | C:\Users\777\Desktop\i (5).jpg  C:\Users\777\Desktop\5924f2427c1d80015d77caae1bbe37f0.jpg  C:\Users\777\Desktop\i (4).jpg | | Бисквитное | Бисквитное тесто готовят из яиц, сахара и муки. Яйца с сахаром взбивают до увеличения их объеме в 2-2,5 раза и в 2-3 приема добавляют просеянную муку. Для улучшения качества изделия в муку добавляют крахмал. Тесто имеет жидкую консистенцию. Его выливают в противень и выпекают при температуре 200-220 гр. около 1 час. | C:\Users\777\Desktop\i (6).jpg  C:\Users\777\Desktop\i (7).jpg  C:\Users\777\Desktop\i (8).jpg | | Заварное | Заварное тесто готовят в два приема. Сначала заваривают муку, а затем готовят тесто. Муку и воду берут в соотношении 1:1. Воду кипятят с добавлением сливочного масла и соли. В кипящую жидкость всыпают муку и , все время перемешивая, проваривают 3-5 мин. после этого тесто снимают с огня, охлаждают до 50-60 гр. и в 3-4 приема вводят по одному сырые яйца, все время взбивая. Готовое тесто перекладывают в кондитерский мешок с гладкой металлической насадкой и выпускают из его на слегка смазанный маслом лист палочки длиной 10-12 см, кольца диаметром 6-7 см, или орешки диаметром 1 см. выпекают при температуре 180-200 гр. в течение 30-35 мин. | C:\Users\777\Desktop\i (3).jpg  C:\Users\777\Desktop\i (1).jpg  C:\Users\777\Desktop\i (2).jpg  C:\Users\777\Desktop\i.jpg | | Слушают учителя, делаю записи в тетради.  Заполняют таблицу. |
| 4. | Закрепление изученного материала. | Обобщающая беседа. | 1. На какие две группы можно разделить тесто?  2. Что такое разрыхлитель?  3.Какие виды теста относятся к без дрожжевому?  4.Какие виды теста относятся к дрожжевому?  5.Какое тесто называют пресным? | Отвечают на вопросы. |
| 5. | Итог урока. | Рефлексия деятельности | Оцените свою работу на уроке,  заполните лист рефлексии.   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | |  |  |  |  |  |  1. Урок был: а). интересным, б).скучным. 2. Урок был: а). полезным, б). бесполезным. 3. Урок был: а). активным, б). пассивным. 4. Урок был: а). трудолюбивым, б). ленивым. 5. Урок был: а). мне пригодится в жизни; б). мне не нужно. | Выполняют задание. |