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.jpgКачество 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.jpgПри замесе теста муку просеивают, соль, сахар растворяют, дрожжи размешивают в теплой воде. C:\Users\777\Desktop\i (2).jpgВсе 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).jpgК 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.jpgC:\Users\777\Desktop\i (2).jpgC:\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).jpgC:\Users\777\Desktop\5924f2427c1d80015d77caae1bbe37f0.jpgC:\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).jpgC:\Users\777\Desktop\i (7).jpgC:\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).jpgC:\Users\777\Desktop\i (1).jpgC:\Users\777\Desktop\i (2).jpgC:\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. |