

## **План-конспект урока технологии раздела «Технологии обработки пищевых продуктов»**

**Тема урока:** «Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур»

**Раздел урока:** «Технологии обработки пищевых продуктов»

**Цели урока:**

1. Ознакомиться с крупами и их происхождением, с питательной ценностью круп и признаками их доброкачественности.
2. Научиться определять виды круп по внешним признакам; использовать готовые к употреблению продукты из круп.

**Задачи урока:**

**Образовательная:** научить учащихся правильно обрабатывать крупы и бобовые культуры перед приготовлением блюд различных блюд. Расширить знания о происхождениях круп и правилах их приготовления.

**Развивающая:** развивать у учащихся кулинарные способности, умение сочетать продукты питания и соблюдать рацион. Развить у учащихся профессиональный интерес к профессии повара.

**Воспитательная:** воспитывать внимательность, трудолюбие, творческое отношение к труду. Совершенствовать экономическое (выбор продуктов), экологическое (утилизация отходов), эстетическое воспитание учащихся.

**Оборудование:**

- Кабинет, оснащенный мультимедийным оборудованием;
- Демонстрационный материал
- Различные виды круп и бобовых культур.

**Дидактическое обеспечение:**

- Презентация по теме «Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур» 6 класс;
- материалы для контроля знаний учащихся;
- образцы круп;
- бланки для ответов.

**Методы обучения:**

- словесные: вопросы, беседа;
- наглядные: слайды, разные виды круп и бобовых культур;
- карточки для рефлексии, материал с поговорками, таблицы для заполнения;
- практические: игры на скорость и внимательность.

**Тип урока:** комбинированный

## Ход урока

 <p>«Дорогие друзья, здравствуйте! В моем сказочном городе произошла большая неприятность, и мне срочно нужна ваша помощь. Когда-то я вырастил огромный бобовый стебель и победил великана. Чтобы защитить стебель от разбойников и хулиганов я воспользовался новыми современными технологиями: подключил видеонаблюдение и разрешил доступ к стеблю только по паролю. Но, кажется, мою систему взломали. Чтобы восстановить данные, необходимо выполнить несколько заданий, которые я выслал на электронную почту вашего учителя. С уважением и огромной благодарностью, Джек»</p>	<p><b>1. Оргмомент.</b> <b>Учитель:</b> Добрый день, уважаемые ученики и уважаемые гости. Вы увидели, что мне только что передали письмо. Возможно, там что-то очень важное, давайте его прочитаем.</p> <p><i>«Дорогие друзья, здравствуйте!</i> <i>В моем сказочном городе произошла большая неприятность и мне срочно нужна ваша помощь.</i> <i>Когда-то я вырастил огромный бобовый стебель и победил великана. Чтобы защитить стебель от разбойников и хулиганов я воспользовался новыми современными технологиями: подключил видеонаблюдение и разрешил доступ к стеблю только по паролю. Но, кажется, мою систему взломали. Чтобы восстановить данные, необходимо выполнить несколько заданий, которые я выслал на электронную почту вашего учителя.</i> <i>С уважением и огромной благодарностью, Джек»</i></p> <p><b>Учитель:</b> Девочки, вы узнали из какого произведения наш сказочный герой? <b>Отвечают ученики:</b> Джек и бобовый стебель</p>
	<p><b>Учитель:</b> Отлично! Давайте же посмотрим, какие задания нам прислал Джек, и поможем ему.</p>
 <p><b>Задание 1</b> Ответьте на вопросы: - Какие растения выращивает человек с целью использования их семян в пище? - Знаете ли вы, какие крупы получают из семян пшеницы? - В чём заключается пищевая ценность круп? - Чему будет посвящен наш урок?</p>	<p><b>Задание 1.</b> <b>Ответьте на вопросы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Какие растения выращивает человек с целью использования их семян в пище?</li><li>- Знаете ли вы, какие крупы получают из семян пшеницы?</li><li>- В чём заключается пищевая ценность круп?</li><li>- Вы уже догадались, чему будет посвящен наш урок?</li></ul>
	<p>Все верно. Молодцы!</p>

	<p>Запишите тему урока в тетради.</p> <p><i>Учитель:</i> Сегодня на уроке мы поговорим о крупах и бобовых культурах. Вы узнаете, почему они так популярны среди людей. Познакомитесь с их разнообразным ассортиментом.</p>
	<p>Чему, по вашему мнению, вы должны научиться на сегодняшнем уроке?</p> <p>После вариантов ответов учениц учитель подводит итог:</p>
<p>Задание 2</p> <p>Проверка домашнего задания.</p> 	<p><b>Задание 2. Проверка домашнего задания.</b></p> <p><i>Ученики рассказывают про крупы.</i></p>
<p>Задание 3</p> <p>«Узнаем новое»</p> 	<p><b>Задание 3. Изучение новой темы..</b></p>
	<p><i>Рассказ учителя.</i></p> <p>Крупы получают из различных зерновых культур. К зерновым культурам относятся хлебные злаки (пшеница, овес, ячмень, рис, просо, кукуруза), бобовые (бобы, фасоль, горох, чечевица, соя), а также гречишное растение - гречиха. Из одних делают муку, а из других крупу.</p> <p>Зерно содержит сложные углеводы, протеины, жиры, витамины и минеральные вещества в пропорциях, идеальных для нужд организма. Оно также служит великолепным источником клетчатки, комплекса витаминов В, витамина Е, фосфора (элемента, необходимого для питания мозга).</p> <p>Зерно необходимо для обменных процессов, оно легко встраивается в структуру организма, надежно</p>

	<p>защищая его от микробов и вирусов.</p> <p>Многие культуры мира приняли зерно как базисный продукт питания. Крупы относятся к числу важнейших продуктов питания в рационе человека, обладают высокой пищевой ценностью и представляют собой целые или измельченные зерна.</p>
	<p>Все сельскохозяйственное сырье, предназначенное для переработки на мельнице и в крупоцехе.</p> <p>В крупоцехе ведется переработка <b>ячменя, овса, проса, гороха</b> в одноименные <b>крупы</b>. До получения крупы сырье проходит процесс шелушения, дробления, полировки, калибровки и попадает в бункеры готовой продукции. На последней стадии крупы упаковывают, а дальше — в склады готовой продукции, где они размещаются на поддоны.</p> <p>Хранить крупы надо в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные или металлические банки, которые не следует плотно закрывать: крупу нужно проветривать, чтобы она не приобрела затхлого запаха. Крупы, содержащие большое количество жира, такие как пшено, овсяная, рекомендуется хранить в тёмном прохладном месте и недлительное время, чтобы они не прогоркли.</p>
	<p>Крупы используют для приготовления различных блюд: закусочных, первых (супов), вторых (каши, запеканки и т. д.).</p> <p>Каши по консистенции варят: рассыпчатые, вязкие, жидкие, а также готовят из крупяных каш пудинги, котлеты и биточки.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Часто ли вы употребляете продукты питания, содержащие крупы и бобовые культуры?</li> <li>2. Знаете ли вы, как отличить доброкачественную крупу от недоброкачественной?</li> </ol>

**Задание 4**

**«Верю – не верю»**



**Задание 4. Игра «Верю - не верю».**  
*Учитель предлагает игру рефлексии «верю - не верю».*  
 Если обучающиеся верят в утверждение, тогда показывают большой палец вверх, если не согласны, то большой палец вниз.

1. Кашу не испортишь шоколадом.
2. Овсяную кашу называют кашей красоты.
3. Кукурузная каша улучшает состояние зубов и дёсен.
4. Гречневую кашу называют «жемчужной».
5. Манная каша - самая калорийная. Также в этой каше присутствуют витамины B1, B2, минерал калий.

*по щелчку*

1. Кашу не испортишь шоколадом. (нет)
2. Овсяную кашу называют кашей красоты. (да)
3. Кукурузная каша улучшает состояние зубов и дёсен. (да)
4. Гречневую кашу называют «жемчужной». (нет)
5. Манная каша - самая калорийная. Также в этой каше присутствуют витамины B1, B2, минерал калий. (да)

**Задание 5**

Наименование крупы и блюда из культур	Вид крупы		
	Величина зёрен	Цельные или дроблёные	Форма

**Задание 5. Заполнить таблицу.**  
*Учитель объясняет задание: у каждой группы на столах в пронумерованных стаканчиках даны образцы некоторых круп.*  
 Ваша задача – изучить каждый образец и записать требуемые характеристики в таблицу.

Сравните заполненные вами таблицы с той, которую сделала я.

**Задание 5**

Наименование крупы и блюда из культур	Вид крупы		
	Величина зёрен	Цельные или дроблёные	Форма

Девочки, мне очень приятно, что наши описания совпали. Вы – молодцы!

**Задание 6**

**«Вылечи пословицу от вируса»**



**Задание 6. Конкурс команд.**  
*Учитель объясняет командное задание.*  
 Про кашу в народе сложилось множество пословиц и поговорок, но случилось так, что вирус перепутал в них слова. Вам необходимо «вылечить» пословицы от вируса и прочитать правильно.

Командам раздаются разрезанные пословицы. На задание отводится 2 минуты.

- Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.
- Каша – кормилица наша.
- Русского мужика без каши не накормишь.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кашу маслом не испортишь.</li> <li>• Щи да каша – радость наша.</li> <li>• Каша-то густа, да чашка пуста.</li> <li>• Где щи да каша – там и наши.</li> </ul>
<p><b>Задание 7</b></p> <p>Ответьте на вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Все ли крупы готовятся одинаково по времени?</li> <li>- Есть ли отличие в приготовлении гречневой молочной каши и манной?</li> <li>- Каша - это традиционно русское блюдо?</li> <li>- Что вы знаете про русскую традиционную кашу?</li> </ul> 	<p><b>Задание 7. Вопросы и ответы.</b></p> <p>Все ли крупы готовятся одинаково по времени? Есть ли отличие в приготовлении гречневой молочной каши и манной? Каша - это традиционно русское блюдо? А что вы знаете про русскую традиционную кашу, может, какие-нибудь хитрости или народные приметы?</p>
<p><b>Задание 8</b></p>  <p>Каша русское традиционное блюдо</p>  	<p><b>Задание 8. Русские традиции и обычаи.</b></p>
	<p><b>Задание 9. Подведение итогов. Оценка знаний, полученных на сегодняшнем уроке.</b></p> <p>Сегодня мы с вами познакомились с разными видами круп и бобовых культур, с их особенностями, технологией производства, а также узнали много нового о русской традиционной каше и о ее роли для человека.</p> <p>Я предлагаю вам оценить важность знаний, полученных сегодня на уроке.</p> <p><b>Рефлексия.</b></p> <p>Возьмите из конвертов бумажные тарелочки с кашей и поставьте ее на стол, если сегодняшний урок вам очень понравился и был для вас полезным.</p> <p>Если вам нужно еще немного подумать и что-то повторить, тогда ставьте тарелки в печь, пусть еще немного потомится.</p> <p>А если вам наш урок показался скучным, и вы ничего нового не узнали, тогда отдайте эту порцию поросенку.</p>