

Конспект урока по кулинарии для обучающихся 8 класса

Тема урока: Национальные русские блюда.

Цели:

Коррекционно-образовательные:

1. Учить правильно и последовательно готовить кулебяку с начинкой.
2. Закреплять знания учащихся о продуктах для замеса опары и последовательности приготовления дрожжевого теста.

Коррекционно-развивающие:

Развивать навыки активного слушания и самосознания, коррекция мышления посредством выявления причинно-следственных связей при составлении алгоритма работы.

Коррекционно-воспитательные:

1. Формирование умения работать в паре, договариваться с напарником, убеждать его.
2. Учить культуре поведения в споре, умению выслушивать точку зрения другого человека.
3. Пронаблюдать за аккуратностью учащихся при выполнении задания.

Оборудование: миска, ножи, столовая ложка, сковорода, разделочные доски, посуда, лист для выпекания, электроплита, кисть для смазывания готового изделия.








Продукты: дрожжевое тесто 700 г, фарш мясной 300 г, капуста 250 г, масло растительное для обжарки, паста томатная 1 ст.л., лук 1 шт., соль, перец по вкусу.

Учебно-методическое обеспечение образования: рабочая тетрадь «Основы кулинарии» по теме «Изделия из теста» (составитель Синцова И.М.), карточки-задания, карточки с последовательностью приготовления кулебяки, книга Н.В. Гоголя «Мёртвые души».

Учащиеся одеты в национальные русские костюмы, класс оформлен в стиле русской избы.

Ход урока								
Организационный момент	<p>Здравствуйте, я рада вас всех видеть здоровыми, красивыми и в хорошем настроении. За окном весна, светит солнце, у нас все хорошо, улыбнитесь друг другу.</p> <p>Похлёбкой, кашей, пирогами Красна ты, русская изба, Да ткаными половиками Гостей встречаешь ты всегда. Заходи и отдыхай, Сердце надо радовать. Чаю, чаю наливай, Пирогами угощай!</p>	Создание положительного рабочего настроения на урок	Учащиеся слушают учителя	1 мин.				
Повторение вопросно-ответная форма работы	<p>Какую тему мы начали изучать на уроках кулинарии? (Приготовление дрожжевого теста)</p> <p>Задание – запиши в таблицу основные и дополнительные продукты для замеса различных видов теста.</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 50%;">ОСНОВНЫЕ</td> <td style="width: 50%;">ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ</td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> </tr> </table>	ОСНОВНЫЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ			<p>Закрепление знаний учащихся о продуктах для замеса опары и дрожжевого теста.</p> <p>Развитие умения работать в</p>	Работа в тетради, в группах.	3
	ОСНОВНЫЕ	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ						
<p>Задание – дополни предложение</p> <p><i>Опара – жидкая закваска</i></p>	2							

	<p>для _____ из _____ и _____ количества муки.</p> <p>Проверка выполнения задания в сравнении с образцом. Каким способом мы с вами готовили тесто на прошлом уроке? (опарным) Задание - <i>выбери и подчеркни продукты для приготовления опары: масло, сахар, соль, жидкость, яйцо, мука, дрожжи.</i> <i>Рассказать устно последовательность замеса дрожжевого теста опарным способом.</i> Какие изделия из теста мы с вами уже научились готовить? (пироги) Задание: отметь цифрами правильную последовательность приготовления изделий из дрожжевого теста</p> <p style="text-align: center;">Схема приготовления изделий из дрожжевого теста</p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD A[Замес] --> B[Расстойка] B --> C[Брожение] C --> D[Выпечка] D --> E[Разделка] </pre> </div>	<p>группах</p> <p>Развитие памяти</p>	<p>Ответы на вопрос Работа в тетради</p> <p>3</p> <p>Ответы на вопросы</p> <p>3</p>	
<p>Введение в тему урока</p>	<p>Сегодня мы с вами будем учиться готовить не простой пирог, а очень старинный вид пирога – кулебяку. Найдите в словаре определение слова кулебяка. Словарь: кулебяка – продолговатый пирог с начинкой. Ещё в 19 веке Н.В.Гоголь описывал кулебяку «на четыре угла» в своём произведении «Мёртвые души»: разные начинки в такой кулебяке укладывали треугольными слоями, разделяя их тонкими блинчиками. Рассматривание картинки с изображением различных видов кулебяк и способов их приготовления</p> <div style="text-align: center;"> </div>	<p>Развитие умения работать со справочной литературой</p>	<p>Работа со словарём С.И. Ожегова Слушание рассказа учителя</p> <p>3</p> <p>Рассматривание картинок</p> <p>4</p>	
<p>Объявление темы урока</p>	<p>Тема урока: Приготовление кулебяки. Сегодня мы будем учиться разделять тесто, готовить и укладывать начинку</p>	<p>Концентрация внимания, настрой на</p>	<p>Слушают учителя</p>	<p>1</p>

	<p>для кулебяки и украшать готовую кулебяку тестом. Составим план работы по приготовлению кулебяки (карточки с последовательностью работы). Учащиеся выбирают нужную карточку и составляют план.</p> <p>1. Очистить луковицу от шелухи, помыть и измельчить ее на разделочной доске.</p>  <p>2. Выложить фарш на сковороду. Посолить и поперчить его.</p> <p>3. Добавить измельченный лук.</p>  <p>4. Перемешать фарш с луком и специями и обжарить до полной готовности.</p>  <p>5. Измельчить капусту на разделочной доске.</p>  <p>6. Выложить измельченную капусту в глубокую сковороду. Добавить томатную пасту и по вкусу соль.</p>  <p>7. Обжарить капусту на растительном масле до готовности.</p>  <p>8. Разделить тесто на три части и раскатать одну из них скалкой на большой прямоугольник.</p>  <p>9. Выложить на центр 1/3 готовой капусты.</p>	<p>работу</p> <p>Развитие мышления, памяти, умения работать с планом. Выявление причинно-следственных связей и закрепление полученных знаний. Развитие умения выделять главное, находить причину и следствие Настрой на дальнейшую работу</p>	<p>Работа с карточками по составлению плана работы</p>	<p>8</p>
--	--	---	--	----------



10. Выложить по верху капусты 1/3 готового фарша.



11. Сделать на тесте по краям с двух сторон надрезы.



12. Запелести тесто косичкой, крепко защипывая верхние и нижние края.




13. Обмазать кисточкой поверхность слепленных кулебяк яичным желтком.



14. Выпекать кулебяку в разогретой до температуры 180 градусов духовке около 20 минут.



15. Очень вкусная кулебяка готова! Подавать блюдо можно сразу, в горячем виде.

	 <p>План работы готов, опираясь на него, определим требования к качеству готовой кулебяки. Чтобы кулебяка получилась вкусной и красивой внешне, при работе будем соблюдать все правила и требования, которые мы обозначили.</p>		Повторение правил ТБ, с опорой на составленный план работы	2
Практическая работа	<p>Учащиеся выполняют работу, опираясь на свои знания, умения и составленный план работы. Дегустация готового блюда.</p>	Дифференцированная помощь педагога	Учащиеся за оформленным столом дегустируют кулебяку.	44
Итог урока	<p>Разбор выполненной работы по пунктам плана и требованиям к качеству готовой кулебяки. Сможете ли вы дома приготовить кулебяку? Пирог кулебяка годится и гостей сытно накормить, и домашних порадовать Оценивание и поощрение учащихся.</p>	Формирование навыков самоконтроля	Ответы учащихся	6