**Класс:** 6

**Тема:** Блюда из круп.

**Цель:** изучить ассортимент и технологию приготовления блюд из круп.

**Задачи:**

ознакомление учащихся с видами круп и их первичной обработкой;

формирование знаний и умений по технологии приготовления блюд из круп;

развитие исполнительского умения и творческих способностей;

развитие интереса к своей культуре;

воспитание аккуратности и наблюдательности при выполнении практических заданий;

воспитание коммуникативных качеств, уверенности в своих силах, настойчивости, умения действовать самостоятельно;

обеспечить эмоциональное восприятие происходящего, создавая в ходе урока ситуации, вызывающие удивление, интерес и т. д.

**Тип урока**: урок изучения нового материала.

**Методы обучения:**

словесные (беседа, дискуссия);

наглядные (флипчарт, коллекция «крупы»);

практические

**Дидактический материал:** флипчарт, инструкционные карты, конспект для уч-ся (приложение 1).

**Оборудование:** образцы различных круп, инструменты и приспособления для первичной обработки круп,

**Необходимые ТСО:** компьютер, проектор, интерактивная доска Activboard, ПО ActivInspire (сайт <http://www.prometheanplanet.ru/>).

**Ход урока:**

**I. Организационный момент.**

Задача: создание благоприятной атмосферы, позволяющей быстро включиться в деятельность.

**II. Актуализация опорных знаний.**

Вопрос к учащимся. Что вы предпочитаете есть на завтрак? (ответы уч-ся)

К сожалению многие из вас предпочитают есть на завтрак бутерброды. Вместо того чтобы сварить кашу, которая очень полезна для здоровья. Да и времени для приготовления каши у вас уйдет не многим больше, чем приготовить себе бутерброды. Но вот заряда бодрости от каши вы получите на целый день, ведь любая каша - питательный и ценный продукт.

Крупы наряду с хлебом являются основным поставщиком растительных белков и углеводов. И не только из-за этого на протяжении многих веков блюда из круп так популярны.

Именно каши положили начало русской кулинарии. Во время любого праздника каша была главным угощением на столе. "Каша - мать наша", - сердечно говорили о ней на Руси. С чугунком, полным каши, встречали новорожденного, отмечали сбор урожая, провожали в последний путь и… праздновали свадьбу.

Чем же они притягательны? Каково их разнообразие?

Обо всем этом вы и узнаете на этом уроке.

Тема сегодняшнего урока «Блюда из круп» (уч-ся записывают тему урока в конспект). **Флипчарт стр. № 1**

**III. Формирование новых знаний.**

Какие крупы для приготовления блюд вы знаете? **Флипчарт стр. № 2**

**Пшеничная крупа.** Вырабатывают пшеничную крупу двух видов: манную и пшеничную шлифованную (крупа полтавская).

**Ячменные крупы.** Из ячменя готовят перловую и ячневую крупы. Ячменные крупы варятся долго. Ячневая крупа отличается более быстрой развариваемостью.

**Овсяная крупа.** Выпускают крупу овсяную недробленую пропаренную шлифованную (варится медленно, мало увеличивается в объеме, дает кашу плотной консистенции), овсяную плющенную (разваривается быстрее, чем недробленая) и овсяные хлопья “Геркулес” (отличаются быстрой развариваемостью).

**Рисовая крупа.** В зависимости от сорта, почвенных и климатических условий выращивания различают рис стекловидный, полустекловидный и мучнистый. Лучшим является стекловидный рис. При варке стекловидные зерна риса лучше сохраняют свою форму, в то время, как мучнистые теряют ее, развариваются и дают слизистые отвары. В зависимости от особенностей производства рис подразделяется на шлифованный, полированный и дробленый.

**Гречневая крупа.** В зависимости от состояния ядра гречневая крупа подразделяется на ядрицу и продел. Ядрица – крупа из цельного неколотого ядра гречихи. Продел представляет собой колотое ядро гречихи.

**Пшено** получают из проса крупяного. Вырабатывается пшено шлифованное и дробленое. Крупинки пшена малы по размеру, весят 1,5 – 2мг, имеют округлую форму. Цвет пшена – от светло-желтого до оранжевого. Окраска зависит от района произрастания и сорта

**Кукурузная крупа.** Из кукурузы вырабатывают шлифованную кукурузную крупу.

Какие блюда из этих круп можно приготовить? (ответы учащихся)

**Флипчарт стр. № 3**

А кроме каши, какие блюда вы еще знаете?

Обобщив ответы учащихся, констатируем, что можно приготовить:

Закусочные (салаты, пасты)

Первое (супы)

Вторые (каши, запеканки, гарниры)

Сладкие, десертные блюда (муссы, пудинги, пасты).

Каши по консистенции варят: рассыпчатые, вязкие, жидкие, а также готовят из крупяных каш пудинги, котлеты и биточки.

**Первичная обработка крупы**

Посмотрите образцы круп, есть ли в них примеси?

Можно ли крупы в таком виде использовать для приготовления блюд?

Что вы можете сказать о первичной обработке круп? **Флипчарт стр. № 4**

Крупы перед приготовлением перебирают, просеивают, моют, подсушивают или обжаривают. Выбор способов первичной обработки зависит от вида и степени измельчения данной крупы.

Учитель вместе с учащимися, на примере гречневой крупы, разбирает какую первичную обработку необходимо выполнить и заполняет соответствующие графы в таблице.

Таблица №1 «Первичная обработка круп»

|  |  |
| --- | --- |
|  Крупа  | Первичная обработка |
|  Переборка | Просеивание | Мытье  | Подсушивание | Замачивание |
| Гречневая  | + |   |  | +  |   |
| Рис  | + |   | + |   |   |
| «Геркулес» | + |   |  | +  |   |
| Пшено  | + |   | + |   |   |
| Манная  |  |  +  |  | +  |   |
| Перловая | + |  | + |  | 2-3 часа |

**Практическая работа: «Первичная обработка гречневой крупы».**

**Флипчарт стр. № 5**

Задание: выполнить первичную обработку гречневой крупы удаляя примеси.

Для выполнения задания приглашаются по 1 человеку из бригады.

Время выполнения: 3 минуты.

Максимальный балл – «3»

Оценить результаты выполнения практической работы предлагается независимым экспертам – гостям.

Остальные учащиеся в это время заполняют таблицу №1 «Первичная обработка круп» какую первичную обработку необходимо выполнить перечисленных в таблице круп.

Проверка правильности заполнения таблицы. **Флипчарт стр. № 4**

Обоснование выбора того или иного способа первичной обработки.

И так, с первичной обработкой круп вы справились.

Мы выяснили, что крупу перед варкой обязательно надо перебрать и несколько раз промыть в теплой воде. Манную крупу достаточно просеять сквозь сито, а гречневую — перебрав, подсушить в духовке.

И теперь мы с Вами прежде всего должны узнать как готовить простую кашу.

**Практическая работа: «Технология приготовления каши» Флипчарт стр. № 6**

Учащимся предлагается просмотреть фрагмент мультфильма «Каша из топора».

Задание: составить технологическую последовательность приготовления каши.

Проверка выполнения работы:

1. Налить воду, вскипятить;
2. добавить соль;
3. засыпать крупу;
4. варка каши;
5. добавить масло;
6. накрыть крышкой и довести кашу до готовности (упревание);
7. подать на стол.

Трудно найти другое блюдо в русской кухне, которое так часто упоминалось бы в сказках, былинах, пословицах.

Каша одна из самых распространенных русских национальных блюд, второе после щей по своему значению на русском столе. Как говаривали в старину «Щи да каша – пища наша»

А какие **пословицы и поговорки** вы еще знаете про кашу? (ответы уч-ся) **Флипчарт стр. № 7**

Каждый ответ – «1» балл

Победитель (учащийся, назвавший последним пословицу, поговорку) получает «3» балла.

Учитель демонстрирует на доске свои пословицы и поговорки.

* Кашу маслом не испортишь.
* Каша – кормилица наша.
* Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.
* Русского мужика без каши не накормишь.
* Щи да каша – радость наша.
* Каша-то густа, да чашка пуста.
* Где щи да каша – там и наши.
* Хороша кашка, да мала чашка

Конечно, самыми известными блюдами из круп являются каши. Но и они бывают разными.

Прежде чем приступить к приготовлению каши, нужно определить, какой она должна быть.

 От чего зависит густота каши? **Флипчарт стр. № 3**

Из ответов обобщаем, что все зависит от количества жидкости - каши бывают жидкие, вязкие, рассыпчатые.

Какие жидкости можно использовать для варки каши? (молоко, бульон…)

Крупы плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале отваривают в воде (почти до готовности), а затем воду сливают и заливают горячим молоком. Исключение представляют манная крупа и различные мелко дробленые крупы.

Подбирая посуду по величине для варки каш, нужно учитывать привар, который образуется при разбухании крупы (2,5-3 раза). Для варки каш не рекомендуются эмалированные кастрюли, в них каши часто подгорают.

**Флипчарт стр. № 8**

**Рассыпчатые каши** варят на воде или бульоне из риса, гречневой, пшенной, перловой, ячневой круп. Используют как самостоятельное блюдо или как гарнир.

**Флипчарт стр. № 9**

**Жидкие каши** готовят из манной крупы, риса, пшена, "Геркулеса".

Варят их на молоке, смеси молока с водой или на воде.

**Флипчарт стр. № 10**

**Вязкие каши** готовят из любого вида крупы на цельном молоке, смеси молока с водой или на воде. Для их варки требуется меньше жидкости, чем для приготовления жидких каш.

Вязкие каши используют как самостоятельное блюдо – с маслом, сахаром, изюмом, а также для приготовления запеканок, котлет, биточков.

**Флипчарт стр. № 11**

**Запеканки** готовят из рисовой, пшенной, манной, овсяной и гречневой вязких каш.

В них добавляют яйца, сахар, масло, ванилин и, кроме того, изюм, цукаты или курагу. Подают запеканки со сладким соусом.

**Пудинги** отличаются от запеканок тем, что в их состав входят взбитые в густую пену белки. Они придают готовым изделиям пышность и пористость. Запекают их обычно в формах.

**Флипчарт стр. № 12**

**Котлеты и биточки** готовят из охлажденной вязкой каши, в которую добавляют сахар,

сырые яйца и хорошо перемешивают. Формируют в виде котлет или биточков,

панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон.

А теперь, давайте попробуем сформулировать требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из круп. **Флипчарт стр. № 13**

Уч-ся работают в конспектах: из предложенного перечня понятий выбрать правильные и дополнить требования к блюдам из круп.

**Требования к блюдам из круп:**

1. **Жидкая** или **вязкая** каша должна быть однородной, без комочков.
2. **Рассыпчатая** каша должна состоять из мягких крупинок, не склеенных между собой.
3. **Запеканки, пудинги, крупеники** должны иметь слегка подрумяненную, неподгоревшую корочку.
4. Цвет, вкус, запах **готовых блюд** должны быть характерны для данного вида каши, без посторонних привкусов и запахов.

**IV. Закрепление изученного материала.**

**Практическая работа. Флипчарт стр. № 14**

Учащиеся закрепляют изученный материал практической работой.

Для выполнения практической работы класс разделен на три бригады.

Задание: составить инструкционную карту приготовления блюда (приложение 2).

Учащиеся на выбор составляют инструкционную карту блюда из разрезанных частей (полосок).

Приготовление пшенной запеканки.

Приготовление рисового пудинга.

Приготовление манных биточков.

**Приготовление пшенной запеканки**

1. Первичная обработка крупы и яиц.
2. Варка вязкой каши.
3. Охладить кашу до 60 - 70°C.
4. Добавить яйца, сахар, подготовленный изюм и все тщательно перемешать.
5. Смазать сковороду или противень маслом и посыпать сухарями.
6. Выложить подготовленную массу и разровнять ее.
7. Смазать поверхность массы сметаной.
8. Запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки.
9. Готовую запеканку разрезать на порции и разложить на тарелки.
10. Подать на стол со сметаной, фруктовым соусом или ягодным киселем.

Ответить на вопросы:

1. Какая каша используется для приготовления запеканки и как ее сварить?
2. Как подготовить массу для запеканки?

**Приготовление рисового пудинга**

1. Приготовить вязкую кашу.
2. Охладить кашу до 60 - 70°C.
3. Отделить желтки яиц от белков. Желтки растереть с сахаром.

Полезно знать: Отделить белок от желтка можно легко, если разбитое яйцо вылить в бумажную воронку, опущенную в стакан. Белок стечет в стакан, а желток останется в воронке.

1. Положить в кашу растертые с сахаром яичные желтки, подготовленный изюм, ванильный сахар и все хорошо перемешать.
2. Взбить белки до густой пены, выложить в подготовленную массу и осторожно перемешать.
3. Сковороду или форму смазать маслом и посыпать сухарями, выложить в нее подготовленную массу и разровнять поверхность.
4. Смазать поверхность пудинга яйцом или сметаной.
5. Запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки.
6. Разрезать пудинг на порции или выложить на порционные формы. Разложить на тарелки.
7. Подать пудинг с фруктово-ягодным соусом.

Ответить на вопросы:

1. Как приготавливается пудинг?
2. Как отделить белок яйца от желтка?

**Приготовление манных биточков**

1. Первичная обработка крупы и яиц.
2. Варка вязкой каши.
3. Охладить кашу до 60 - 70°C.
4. Добавить сахар, сырые яйца и все хорошо перемешать.
5. Приготовленную массу разделать в виде биточков круглой формы и запанировать в молотых сухарях.
6. Биточки положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.
7. Разложить готовые биточки на тарелки.
8. Подать биточки с киселем или сладким соусом.

Ответить на вопросы:

1. Чем отличаются биточки от котлет?
2. Из каких круп можно готовить биточки и котлеты?

Проверка:

При правильном выполнении задания с обратной стороны собирается фото – иллюстрация блюда.

Правильно выполненное задание – 1 балл.

**Тестирование. Флипчарт стр. № 15**

Тестирование по теме проводится в форме голосования.

Тест состоит из 5 вопросов.

Варианты ответа: «ДА», «НЕТ».

Каждой бригаде выдается пульт.

При выборе правильного ответа на вопрос бригада (посоветовавшись) на пульте нажимает соответствующую кнопку.

Каждый вопрос – 1 балл.

Максимальное количество – 5 баллов.

**Тест. Флипчарт стр. № 16 - 20**

1. Крупу засыпают в кипящую подсоленную воду? («ДА»)
2. Для ускорения варки манную крупу предварительно замачивают в воде? («НЕТ»)
3. Каши варят на среднем огне? («ДА»)
4. Манную крупу засыпают в молоко тонкой струйкой? («ДА»)
5. Для приготовления рассыпчатой каши подходят дробленые крупы? («НЕТ»)

**V. Итог урока.**

Подсчет общего количества баллов в каждой бригаде. Выявление победителей.

Объявление итогов урока. Выставление оценок.

Заключительное слово учителя.

Вы сегодня убедились, как много блюд можно приготовить из обычного зёрнышка.

У наших предков каша на столе была по праздникам. Не мешало и нам забывать хорошее. Так что относитесь к каше с уважением!

Знание нехитрых секретов всегда выделит умелую хозяйку, у которой никто никогда не вздохнет с сожалением, что «опять каша», при виде такого полезного и вкусного блюда.

**VI. Домашнее задание.**

1. в рабочей тетради описать технологию приготовления блюда из крупы.
2. приготовить блюдо из крупы.
3. подготовить сообщение “Что ели наши предки” из истории каш.

**VII. Рефлексия.**

Что нового узнали на уроке?

Чему научились?

Спасибо за работу.

Всего вам доброго!!

**Литература:**

1. Крупская Ю.В., Кожина О.А., Синица Н.В., Лебедева Н.И, Литикова Л.В., Симоненко В.Д. Технология. (вариант для девочек). 6класс, учебник. М.: «Вентана-Граф», 2008 г.
2. Технология. 6 класс (вариант для девочек): поурочные планы по учебнику под ред. В.Д. Симоненко/ авт. – сост. О.В. Павлова, Г.П. Попова. -2-е изд., стереотипн. – Волгоград: Учитель, 2008. – 287 с.
3. Фотоматериал с диска «Технология» (библиотека электронных наглядных пособий).
4. Журнал «Школа и производство» №4 2007 г. (занимательный урок «Горшочек каши» - авт. Мятина Н.П.).

**Приложение 2**

**Практическая работа**

**Задание:** составить инструкционную карту приготовления  **пшенной запеканки**

Ответить на вопросы:

1. Какая каша используется для приготовления запеканки и как ее сварить?
2. Как подготовить массу для запеканки?

**Задание:** составить инструкционную карту приготовления  **рисового пудинга**

Ответить на вопросы:

1. Как приготавливается пудинг?
2. Как отделить белок яйца от желтка?

**Задание:** составить инструкционную карту приготовления  **манных биточков**

Ответить на вопросы:

1. Чем отличаются биточки от котлет?
2. Из каких круп можно готовить биточки и котлеты?