

Управление образования администрации Кольчугинского района
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Центр внешкольной работы»

Методическая разработка теоретического занятия объединения «Кулинарная студия» Не красна изба углами, а красна пирогами



Автор: Г. М. Кухарчук
педагог дополнительного образования
МБУДО «ЦВР»

2022 г.

Курс: Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности "Секреты кулинарии"

Тема раздела: Технология приготовления изделий из теста.

Тема урока: Виды теста.

Количество часов: 1 ч.

Главная дидактическая цель учебного занятия: Создание условий для изучения классификации видов теста.

Задачи учебного занятия:

обучающие:

- ✓ формировать интерес к занятиям с тестом;
- ✓ формировать знания о классификации видов теста, и их отличительными особенностями, технологии приготовления изделий из теста;
- ✓ способствовать творческому развитию детей.

развивающие:

- ✓ развивать познавательные процессы (память, мышление, внимание, анализ)

воспитательные:

- ✓ способствовать формированию компетентности в области кондитерского производства.

Тип, вид учебного занятия: комбинированный, обобщающий, теоретический урок.

Методы, формы проведения учебного занятия: технология «перевернутый класс», рассказ, беседа, работа с карточками – заданиями, интерактивный тест «Тесто и выпечка», индивидуальная работа и работа в группах.

Учебно - методическое оснащение учебного занятия:

1. Технические средства обучения: компьютер, проектор, экран, магнитная доска.
2. Интерактивный тест «Тесто и выпечка» (*Приложение 3*)
3. Презентация. (*Приложение 2*)
4. Карточки – задания. (*Приложение 1*)
5. Рабочая тетрадь.
6. Таблица с видами изделий из теста.
7. Дидактическая игра «Хозяюшка».

Ход занятия.

I. Организационный момент.

Педагог приветствует обучающихся, сообщает тему.

«Здравствуйте, дорогие ребята!»

Мы сегодня с вами изучим классификацию видов теста.

II. Изучение нового материала:

Историческая справка: Считается, что впервые хлеб появился на земле свыше 15 тысяч лет назад. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба и выпечки.

- Есть предположение, что однажды во время приготовления зерновой каши часть её вывалилась в огонь и превратилась в румяную лепёшку. Своим приятным запахом, аппетитным видом и вкусом она удивила человека. Тогда-то наши предки из густой зерновой каши стали выпекать пресный хлеб в виде лепёшки.

- Древние египтяне овладели искусством разрыхлять тесто с помощью брожения, которое вызывается мельчайшими организмами - дрожжевыми грибами и молочнокислыми бактериями, о существовании которых они и не подозревали. Так, 5-6 тысяч лет назад в Древнем Египте было положено начало дрожжевого теста. На разрезе хлеба, приготовленного со сброженного теста, видно множество мелких пор. Это результат жизнедеятельности дрожжевых грибов, которые вызывают в тесте спиртовое и молочнокислое брожение с образованием углекислого газа, спирта и молочной кислоты. Углекислый газ, стремясь выйти из теста, разрыхляет его и создает пористость, что делает хлеб пышным и рыхлым. Молочнокислые бактерии в процессе жизнедеятельности образуют в тесте молочную кислоту, которая способствует набуханию белков муки, улучшению вкуса и аромата выпеченного хлеба.

- Ученые, считают, что выпечка является самым главным продуктом в питании и взрослый человек должен съедать в сутки 300-500г, при тяжелой работе все 700г, а детям, подросткам нужно 150-400г.

- Во время Великой Отечественной войны, во время блокады Ленинграда, в 1942г. Вот таким была суточная норма пайка в блокаду у ленинградцев (учитель показывает обучающимся паек хлеба) 125г служащему, 200г рабочему. Кроме кусочка хлеба кушать было нечего не 1 день, а недели и месяцы.

Хлеб и выпечные изделия - незаменимые продукты питания. Они постоянно должны присутствовать на нашем столе и в будни и в праздники.

У славян существовал такой обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. **Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остаётся им и ныне.**

Мы с вами, на протяжении многих занятий готовили разную выпечку, а сегодня мы систематизируем полученные знания.

Виды теста.

Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожжевое (пресное, песочное, бисквитное, заварное, слоеное)

Дайте определение тесту: Тесто-это густая масса из муки, замешанная на жидкой основе.

Рассмотрим таблицу с видами изделий из теста (таблица на доске).

В зависимости от вида теста используют различные жидкости – вода, молоко, кефир и др.

Для приготовления дрожжевого теста используют воду и молоко.

Для приготовления пресного теста используют молоко, воду, кефир и йогурт.

Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Вещества, которые создают такую структуру, называются **разрыхлителями**.

Для дрожжевого теста разрыхлитель - **дрожжи**. Дрожжи могут быть прессованные, сухие и жидкие. От качества дрожжей зависит длительность процесса брожения теста и его разрыхлителей.

Для пресного теста разрыхлитель – пищевая сода, гашённая кислотой или специальные пищевые разрыхлители.

Составляющие дрожжевого и пресного теста и их значение.

<u>Продукты.</u>	<u>Значение.</u>
Мука.	Основной компонент.
Сода и дрожжи.	Разрыхлители.
Масло.	Для пластичности.
Жидкость.	Связывает ингредиенты.
Яйца.	Придают вязкость.
Соль, сахар, ароматизаторы.	Придают вкус.

III. Практическая работа.

У каждого из вас на столах лежат рецепты. Необходимо самостоятельно изучить рецепты и сравнить набор ингредиентов для приготовления дрожжевого и пресного теста. (Дети самостоятельно изучают рецепты)

Я предлагаю вам карточки из игры «Хозяюшка», с изображением продуктов, необходимых для приготовления дрожжевого и пресного теста.

Задание для первого варианта: подобрать продукты для пресного теста.

Задание для второго варианта: подобрать продукты для дрожжевого теста.

Проверка практической работы: один из обучающихся первого и второго вариантов работают у доски, остальные проверяют правильность выбранных продуктов для приготовления теста.

IV. Изучение нового материала:

Характеристика пресного, песочного, бисквитного, заварного и слоёного теста, их отличия. Беседа с опорой на знания обучающихся, и использованием презентации. (*Приложение 2*)

V. Закрепление знаний:

Задание базового уровня. Индивидуальная работа с карточками – заданиями. (*Приложение 1*)

Задание повышенного уровня.

Игра «Кто здесь лишний?»

Зачеркните лишние ингредиенты

Бисквитное тесто: мука, сливочное масло, сахар, яйца.

Песочное тесто: мука, дрожжи, сахар, яйца.

Заварное тесто: мука, сметана, сахар, яйца.

Пресное тесто: мука, дрожжи, соль, яйца.

Дрожжевое тесто: мука, сода, сахар, яйца.

VI. Контроль знаний:

Работа в группах. Интерактивный тест «Тесто и выпечка». (*Приложение 3*)

VII. Рефлексия:

Чтобы подвести итог занятия, я предлагаю поиграть в игру «Продолжи предложение».

"Я понял (а), что.....

"Я узнал (а), что.....

"Мне было интересно

"Теперь я буду

"К сожалению

"Я буду

VIII. Итог урока:

- Чему мы научились на занятии? (ответы учеников)

Благодарю всех за внимание и активное участие в занятии.