

ГБУ для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

«Нурлатский детский дом»

Утверждаю:

И.О. директора Нурлатского
детского дома



Э.Н.Валитова

« 6 » февраля 2019 г.

«Приготовление блинов»

(Практическое занятие)



Воспитатель: Ахметгалиева А.М.

Практическое занятие на тему:

«Приготовление блинов»

Цель: Сформировать у воспитанников знания о технологии приготовления блинов и питательных ценностях муки.

Задачи урока:

Обучающие: - ознакомить детей с технологией приготовления блинов;
- расширить знания детей о питательных ценностях муки и самих блинов.

Развивающие:

- развивать приемы и способы познавательной деятельности;
- развивать мыслительные операции;
- развивать самоконтроль и самооценку;

Воспитательные:

- пробуждать у воспитанников интерес к традициям русской кухни;
- продолжить формировать и развивать трудовые, эстетические качества личности;
- прививать прилежность и аккуратность в работе;
- воспитывать самостоятельность;

Коррекционные:

- обогащать словарный запас терминами по данной дисциплине;
- развивать зрительное восприятие;
- развивать пространственную ориентировку в микропространстве.

Оборудование:

- продукты питания (мука, яйца, молоко, сахар и др. продукты);
- оборудование кухни (плита, миксер);
- кухонный инвентарь (посуда, инструменты, приспособления);
- таблицы и памятки с рецептами;

Время занятия: 40 минут

Формы организации деятельности:

групповая, индивидуальная

Методы и приемы обучения:

1. **Словесный** (при формировании теоретических знаний);

2. **Практическая работа.**

3. **Наглядный** (для приобретения практических навыков и лучшего запоминания материала)

Ход занятия

Воспитатель: - Здравствуйте, дорогие ребята и уважаемые гости. Сегодня на занятии мы поближе познакомимся с традиционным блюдом русской кухни – блинами. Как вы уже догадались, тема нашего занятия - «Приготовление блинов». Цель нашего занятия, научиться выпекать блины, узнать о питательной ценности этого продукта.

Воспитатель:

- Давайте вспомним историю появления блинов.

Ответы детей.

- Это одно из древнейших блюд русской кухни, появившееся в языческие времена, т.е. еще до крещения Руси.

Слово “блин” - искаженное от “млин” или “мелин” - изделие из намолотого, мучное блюдо.

- Блины пекли на праздник Масленицы.

Масленица самый веселый и разгульный праздник зародился в 9-10 веках.

В этот праздник все люди веселились, плясали, катались с горок, играли в снежки, и, конечно же, ели блины.

- Блин - символ солнца, бога Ярила: круглый, румяный, горячий.

Пекли их, как правило, из дрожжевого теста. Для выпечки блинов мука бралась самая разная: ячменная, пшеничная, овсяная, гречишная, ржаная, рисовая и даже гороховая.

Воспитатель:

- А с чем едят блины?

Ответы детей.

Блины едят с растопленным сливочным маслом, с медом, со сметаной, творогом, крутыми и мелко нарезанными яйцами, с луком, мясом, икрой красной и чёрной икрой, всякой солёной рыбой – сёмгой, лососиной, селёдкой.

Воспитатель: (рецепт блинов есть на стенде)

- Перечислите продукты необходимые для приготовления блинов:

молоко-1 литр

яйца-2 шт.

сахар -2ст. ложки

муки- 8-10 ст. ложек с горкой (заранее просеять)

сода, ваниль, соль по-вкусу

сливочное и растительное масло

Основным продуктом для выпечки блинов служит мука.

Мука богата углеводами, белками, жирами, минеральными веществами, поэтому блины очень сытная и питательная пища, как хлеб.

Перед использованием муку желательно просеять для насыщения ее кислородом, тогда изделия из нее будут пышными.

Во время работы с мукой старайтесь не подносить ее близко к лицу и сильно на нее не дуть, чтобы она не попала в глаза.

Воспитатель: - Перед тем, как приступить к работе, давайте вспомним основные правила по технике безопасности при работе на электроплите.

-Включать и выключать плиту только с разрешения и в присутствии воспитателя.

-Устанавливать температуру нагрева плиты с учетом технологии приготовления блюда.

-Нагрев плиты можно определить по красному накаленному кружку на плите или поднести над поверхностью плиты ладонь на расстоянии -20 см от нее.

-Придерживать ручку горячей посуды только прихваткой.

- Горячую сковородку можно ставить только на специальную антипригарную подставку

- Во время выполнения практической работы не отвлекать друг друга.

-Для переворачивания продуктов на сковороде использовать специальную деревянную лопатку.

-Не допускать попадания воды или масла на нагретую поверхность плиты.

А теперь прошу переодеться для практической работы.

Надеть фартуки и повязать косынки, волосы спрятать под косынки, вымыть тщательно с мылом руки, закатать длинные рукава.

Дети под руководством воспитателя готовят тесто.

Для приготовления теста возьмем кастрюлю (2,5 литра) и нальем в нее 1 литр молока, затем добавим 2 яйца, сахар, соль, соду и взобьем эту смесь венчиком.

Затем добавим постепенно 9-10 ложек муки (заранее просеянной с горкой), ваниль и ложку растительного масла.

Смесь взбить венчиком или миксером до однородной массы, *без комочков.*

Полученное тесто попробовать на вкус.

Воспитатель:

- Включаем плиту и поставим температуру нагрева 180 градусов (деление 5-5 щелчков)

Дети под руководством воспитателя пекут блины.

- Блины выпекать на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом.

- Наливать тесто на разогретую сковородку половником (половину половника).

- Для того чтобы блин получился ровным и круглым сковородку нужно наклонять.

- Жарить блины нужно с двух сторон 15-20 сек. (посчитать до 20) с каждой стороны при температуре 180 градусов, затем блин перевернуть лопаточкой на другую сторону и еще подождать 15-20 сек. (посчитать до 20).

- Готовый блин выложить на тарелку и можно смазать маслом, но мы не будем их смазывать маслом.

Полученный первый блин попробовать на вкус.

Требования к блинам:

Блины должны быть округлые с ровными краями, светло-коричневого цвет.

Чуть сладковатые, но не кислые, мягкие.

А теперь давайте заправим наши блины разными начинками, вареньем, сгущенкой.

Воспитатель показывает, как нужно сворачивать блины (конвертиком, трубочкой).

Дети самостоятельно заправляют блины начинкой и оформляют их.

Дети сервируют стол для чаепития, угощают блинами гостей.

Воспитатель: - Всем приятного аппетита.

Дети моют посуду после практической работы (дежурный).

Воспитатель: - А сейчас мы должны подвести итог нашего занятия и оценить работу.

В заключение урока организована самооценка собственной деятельности детей.

-Как вы думаете, мы цель урока достигли? (Вы научились выпекать блины?)

-Над чем нужно еще поработать, чтобы у вас получались вкусные и красивые блины?

- Что нового вы узнали на занятии?

-Что понравилось вам на занятии?

-Как бы вы оценили свою работу? (спросить каждого ребенка)

- Какие знания, полученные на занятии, вы будете применять в жизни?

-Что вызвало у вас затруднения?