Обоянская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат VIII вида

по СБО в

6 классе

**Блюда из круп**

Подготовила:

учитель СБО

Скабёлкина Ирина Васильевна

**Тип урока.** Комбинированный.

**Цель**: Сформировать знания и умения обучающихся по технологии приготовления блюд из круп.

**Задачи**:

Образовательные:

- учить правилам первичной обработки и закладки круп,

- правильно читать рецепт блюда,

-подбирать продукты для его приготовления.

Развивающие:

- развивать навыки самостоятельной работы;

-коррекция внимания, памяти, мышления.

Воспитывающие:

-воспитывать взаимодействие в коллективе.

**Основные понятия:** продел, крупы-овсяная «геркулес», гречневая, перловая, манная, рисовая, каша, каши-жидкая, вязкая, рассыпчатая, привар, гарнир.

**Ресурсы:**

-таблицы «Крупы из различных зерновых культур», «Первичная обработка круп», «Закладка круп», задания на карточках,

-плакат «Пословицы запутались»,

-иллюстрации злаковых растений,

-иллюстрации к сказке «Как крупа на стол попала»,

-рецепт блюда,

-технологические карты,

-виды круп (натур.),

-виды каш (натур.),

-спец. одежда,

-столовое белье,

-кухонный инвентарь,

-столовая посуда,

-набор продуктов.

***План урока:***

Организация начала занятия. Психологический настрой на урок.

Сообщение темы и задач занятия.

Актуализация знаний.

Изучение нового материала.

Физкультминутка.

Закрепление.

Рефлексия.

Подведение итогов.

**Подробный конспект урока (90 минут).**

**I. *Организационный момент.***

Психологический настрой на урок.

- Доброе утро, дорогие ребята! Начнем наш урок, я уверена, что он пройдет хорошо.

- Какой сегодня чудесный день! Я улыбаюсь вам, а вы улыбнитесь мне и друг-другу.

- Как хорошо, что мы сегодня все вместе. Мы спокойны и добры, мы приветливы и ласковы. Мы здоровы. Сделайте глубокий вдох носом и вдохните в себя свежесть, доброту и красоту этого дня. А выдохните через ротик все обиды и огорчения.

***II. Введение в тему.***

-Послушайте внимательно и отгадайте загадку.

Мала крошка, а пользы в ней много.

В вводе поварят, кто ест, похвалит. (крупа)

- Как вы думаете, о чем пойдет речь сегодня на уроке?

**III. *Сообщение темы и целей урока.***

-Тема урока «Блюда из круп».

- Определите задачи, которые будем решать на уроке.

-Мы изучим виды круп, значение их в питании человека, познакомимся с первичной обработкой круп, тепловой обработкой, освоим технологию приготовления каш, научимся готовить кашу, красиво оформлять готовые блюда и красиво подавать их к столу.

**IV. *Актуализация знаний***

1. Рассказ о приключении зернышка.

- Как вы думаете, почему о некоторых людях говорят:

«Он мало каши ел?»

*(Это говорят о слабеньких)*

- Правильно. Каша – это полезная еда, которая поможет вам стать здоровыми и сильными.

- А вы знаете из чего варят каши? (из крупы)

- Что такое крупа?

- Я вам расскажу о приключениях зернышка.

*(Рассказ сопровождается показом рисунков и иллюстраций)*

1. Посадим весной в землю маленькое зернышко (иллюстр.).

2. Вскоре из зернышка пробился росточек и поле зазеленело. Заботливые агрономы, обрабатывали свои поля, чтобы насекомые не уничтожали их посев (иллюстр.).

3. Земля, солнце, вода помогли маленькому зернышку превратиться в сильный колос, полный новых зерен (иллюстр.).

4. Осенью колоски собрали, обмолотили, достали зерна (иллюстр.).

5. Из зерна сделали крупу.

6. Из крупы сварили вкусную кашу (иллюстр.).

- Вот так зернышко попало к нам на стол.

2. Игра «Знаток»

- А сейчас поиграем в игру «Знаток».

- Я предлагаю вам по виду колоска определить название растения, а затем найти в баночках соответствующую крупу и тоже назвать ее. Обратите внимание на форму крупы, ее размеры, цвет. (Показать пшеницу, гречиху, овес, рис, просо, ячмень.)

3. Работа по таблице «Крупы из различных зерновых культур»

- А сейчас давайте по подробнее какие крупы вырабатывают из различных зерновых культур. Обратите внимание на таблицу «Крупы из различных зерновых культур»

**Крупы из различных зерновых культур**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **зерновые** | **пшеница** | **рис** | **ячмень** | **просо** | **овес** | **гречиха** |
| крупы | манная | рисо-  вые хлопья | перло-  вая | пшено  пшен-  ные хлопья | овся-  ная «Геркулес» | Гречне-  вая, гречневый продел |

Хлопья – продукт питания, представляющий собой расплющенные зерна. Гречневый продел – продукт питания, состоящий из дробленных зерен.

4. Беседа с учащимися

Крупы обладают большой питательной ценностью. В них много углеводов, имеются белки, жиры, минеральные вещества. Наиболее питательны – овсяная, гречневая, манные крупы. Они легко перевариваются и хорошо усваиваются организмом.

- Какие блюда можно приготовить из круп?

- Из круп можно приготовить закуски – различные салаты.

(иллюстр.).

Широко используются крупы в первых блюдах

Также широко используются и во вторых блюдах. Это – каши, запеканки, котлеты, плов, фаршированные блюда, тефтели и конечно гарниры (добавки к мясным блюдам).

Но основой для большинства блюд являются каши.

- Что такое каша?

- Каша – кушанье из крупы, вареной в воде или молоке.

Каша, как самостоятельное блюдо, всегда занимала почетное место на русском столе. Ели кашу не только в будни, ею угощали гостей, ставили на стол в торжественном случае. В Древней Руси «Кашей» - называли свадебный пир. Она была символом мира, дружбы. Заключая мировой договор, наши предки варили кашу и ели ее вместе с бывшим врагом в знак дружественного союза. Если договоренность не достигалась, говорили: «С ним каши не сваришь». Отголоски этих событий дошли до нас в пословицах.

5. Игра «Пословицы запутались»

- А сейчас мы с вами вспомним некоторые пословицы и поговорки.

6. Работа по таблице «Первичная обработка круп»

- Я прочитаю вам стихотворение, попробуйте найти ошибку в действиях мальчика.

Я насыпал в миску риса

И залил его водой

Рис поднялся, разварился

Дышит, пышет, как живой.

Из-под крышки пар клубится

Крышка прыгает звеня

Приходите все учиться

Кашеварить у меня.

*(- Мальчик забыл помыть крупу)*

- А какую еще первичную обработку проходят крупы?

- Давайте узнаем, заполнив эту таблицу «Первичная обработка круп».

В процессе заполнения мы выяснили, что:

А) перебирают: все, кроме манной;

Б) просеивают: только манную;

В) моют: все, кроме манной и гречневой, «Геркулеса»;

Д) замачивают: перловую, рисовую на 2-3 часа.

7. Беседа (технология приготовления каш)

- От чего зависит густота каши, рассыпчатость?

Каши варят жидкими, вязкими и рассыпчатыми.

Степень густоты зависит от соотношения взятого количества крупы и жидкости.

Жидкие каши готовят на цельном молоке или разведенном молоке из различных круп. Подают эти каши на завтрак и ужин.

Вязкие каши готовят из любого вида крупы на воде или молоке. Для их варки требуется меньше жидкости, чем для приготовления жидких каш. Используют как самостоятельное блюдо – с маслом, сахаром, изюмом, а также для приготовления запеканок, котлет.

Рассыпчатые каши варят из целой недробленой крупы, чаще всего на воде, иногда на молоке, разбавляют водой и на бульоне. Воды берут столько, сколько поглощают набухшие зерна до полного размягчения. Подают как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Для приготовления каш используют воду, молоко, молоко, разбавленное водой; а также мясные бульоны и овощные отвары. Соль и сахар кладут в жидкость до закладки крупы. Крупу после первичной обработки засыпают в кипящую жидкость, затем кастрюлю закрывают крышкой и варят до готовности. Продолжительность варки зависит от вида крупы, степени е измельчения. При выборе кастрюли нужно учитывать привар *(увеличение крупы при варке),* который образуется при разбухании крупы (в 2,5-3 раза). Варить каши лучше всего в алюминиевой кастрюле.

Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленные из круп:

1. Жидкая или вязкая каша должна представлять собой однородную массу из хорошо разваренной крупы без комков.

2. Рассыпчатая каша должна состоять из легких, не склеенных между собой крупинок.

3. Цвет, вкус и запах готовых блюд должны быть характерными для данного вида каши, без посторонних привкуса и запаха.

**V. Практическая часть.**

- Сегодня мы будем готовить вязкую кашу из пшенных хлопьев.

**1.** Знакомство с рецептом.

Вязкая каша из пшенных хлопьев.

Норма продуктов:

Молоко – 2 стакана

Хлопья (пшенные) – 1 стакан

Соль – 10 грамм

Сахар – 1 столовая ложка

Масло – 1 столовая ложка

*Способ приготовления.*

1. Налить молоко в кастрюлю, добавить соль и сахар, довести молоко до кипения.

2. Всыпать хлопья, перемешать. Прокипятить 1-2 минуты.

3. Заправить сливочным маслом, перемешать, накрыть крышкой.

4. Дать постоять 1-2 минуты.

- Из каких продуктов состоит блюдо?

- Расскажите последовательность действий при приготовлении каши.

**2.** Инструктаж по технике безопасности, гигиенические процедуры.

- Перед тем как приступить к приготовлению каши, давайте с вами вспомним правила по технике безопасности и гигиену приготовления пищи*. (Обучающиеся читают правила, моют руки)*

**3.** Самостоятельная работа учащихся по технологическим картам.

*(Индивидуальная работа с учащимися)*

1) деление детей на бригады;

2) распределение обязанностей;

3) выполнение работы;

4) сервировка стола.

- Пока закипает молоко, давайте вспомним, что такое первичная обработка?

- Что входит в первичную обработку круп?

- Какую первичную обработку прошла наша крупа?

- Почему?

- Что такое тепловая обработка?

- Какие еще каши можно приготовить тем же способом?

**Полезный совет!**

Кастрюлю, в который собираются кипятить молоко, рекомендуется сначала сполоснуть холодной водой, тогда молоко не пригорит.

**4.** Анализ работы.

(По требованию к качеству)

Каша хорошо разварилась, без комочков, имеет правильный цвет и запах, приятная на вкус.

**5.** Подача блюда на стол.

- Ребята, вы знаете, что любую кашу можно сделать вкусной?

(Кашу маслом не испортить)

- Правильно, в кашу можно добавить ягоды, фрукты, изюм, варенье, а кто не любит сладкие каши может положить орешки.

- А сейчас мы проведем конкурс «Самая вкусная и красивая каша».

Вы должны при помощи этих добавок украсить свою кашу и дать ей название.

**VI. *Рефлексия***

-Я благодарю вас за совместную деятельность на этом занятии. Мне очень

интересно было общаться с вами.

-Чтобы узнать, интересно ли вам было на занятии, я попрошу вас выбрать одну из тарелочек из сервиза на вашем столе: зеленую – очень интересно, синюю – интересно, красную – было неинтересно. Вместе соберем сервиз.

**VII. Итог урока.**

Выставление отметок.

-Молодцы, ребята, какие аппетитные блюда у вас получились.