**План-конспект  урока по технологии**

**6 класс**

**Учитель: Шуляк Ольга Ивановна**

**Тема раздела: Кулинария**

**Тема: Кисломолочные продукты и блюда из них.**

Цели: ознакомить учащихся с ассортиментом кисломолочных продуктов, их пищевой ценностью; учить приготовлению кисломолочных продуктов в домашних условиях, блюд из кисломолочных продуктов; прививать навыки ведения здорового образа жизни.

Оборудование: сито, миска, ложка, сковорода, разделочная доска, нож, продукты для приготовления блюд, рабочая тетрадь.

Словарь: сквашивание, брожение, кисломолочные.

Ход урока

1. Организация урока.

* Проверка готовности учащихся к уроку.
* Сообщение темы и цели урока.

1. Повторение пройденного материала.

Опрос учащихся по вопросам:

* Назовите основные продукты, используемые для приготовления теста.
* Как определить качество муки?
* Назовите виды пресного теста.
* Что такое разрыхлители и для чего их применяют

1. Изучение нового материала.

**Сообщение теоретических сведений.**

 Учитель.  Молоко благодаря своим ценным питательным свойствам с древнейших времен играет важную роль в питании людей.

Ценность молока определяется химическим составом и легкой усвояемостью входящих в него веществ. В молоке содержатся  жиры, белки, молочный сахар, минеральные соли, макро- и микроэлементы, витамины.

Состав молока: 1,5-3,4% жира, 2,8 -2,9% белка, 4,7-4,8% молочного сахара,             1% минеральных солей, около 87% воды.

Молоко – прекрасный продукт питания – служит сырьем для приготовления множества различных молочных продуктов, которые принято условно подразделять на следующие группы: цельно- и кисломолочные продукты, масло, сыры, мороженое, молочные консервы, сухие молочные продукты и т.д.

Сегодня на уроке вы познакомитесь с ассортиментом кисломолочных продуктов, которые необходимы для правильного питания. Человек должен употреблять их в пищу с раннего детского возраста на протяжении всей жизни, чтобы быть здоровым и работоспособным.

  Кисломолочными называют молочные продукты, получаемые с помощью брожения.

По характеру брожения такие продукты разделяют на две группы.

К 1 группе относятся продукты, которые получают в результате молочнокислого брожения, т.е. брожения, вызванного деятельностью молочнокислых бактерий. Его используют при производстве простокваши, сметаны, творога, сыра.

Ко 2 группе  относят продукты, которые получают при смешанном брожении (молочнокислом и спиртовом). Т.о. изготавливают кефир, кумыс и др. продукты.

Ассортимент кисломолочных продуктов.

*Простокваша.*

Молочная промышленность выпускает несколько видов простокваши. Наибольшее распространение получили обыкновенная и биопростокваша, ряженка и варенец. Все виды простокваши отличаются хорошим вкусом, легко усваиваются, способствуют пищеварению, освобождению кишечника от вредных бактерий.

*Ряженка и варенец* готовятся  также, как и простокваша, но из топленого молока. Ряженка имеет повышенную жирность (4-6%) по сравнению с варенцом. Простоквашу, варенец, ряженку можно приготовить в домашних условиях. Для этого в охлажденное кипяченное цельное или топленое молоко кладут сметану. Заквашенное молоко ставят в теплое место, через сутки простокваша будет готова.

    Хранить простоквашу надо при температуре не выше 8 С не более 36 часов.

*Творог.*

Творог является одним из самых древних кисломолочных продуктов, который римский философ Колумелла еще в 1в. нашей эры назвал «желанным блюдом на столах богатых и бедных».

    Ценность творога определяется полным  набором  незаменимых аминокислот, содержанием белка, минеральных веществ, в том числе многих микроэлементов, молочного сахара.

     Приготовляют все виды творога сквашиванием кипяченого или пастеризованного молока закваской. В качестве закваски может использоваться простокваша, сметана.

 На основе творога промышленность выпускает сырки и сырковые массы ( с изюмом, орехами и др. пищевыми добавками), глазированные сырки.

     Творог – продукт скоропортящийся, поэтому хранить его необходимо в холодильнике, не более 2-3 суток.

*Сметана.*

Сметана – это русский национальный продукт. Она широко используется в кулинарии в качестве заправок, соусов. Добавление сметаны в горячие и холодные супы значительно улучшает вкус этих блюд. Хранить сметану лучше при температуре 0-1ْС, срок хранения – 24 часа.

*Кефир.*

Из всех кисломолочных напитков, выпускаемых в нашей стране, наибольшей популярностью пользуется кефир. Родиной этого напитка является Северный Кавказ, народы которого издавна считали его напитком здоровья и бодрости и называли даром небес. Способ изготовления кефира держали в строжайшей тайне. Первое научное описание кефира как лечебного и диетического напитка появилось в 1867 г. в одном из русских медицинских журналов.

    Хранить кефир необходимо при температуре 8 ْС не более 36 часов.

*Кумыс,* в отличие от других видов кисломолочных продуктов, вырабатывают из кобыльего молока. Кумыс имеет своеобразный вкус, пенистую консистенцию с хлопьями белка.

Широкое распространение у нас в стране получил в последние  годы йогурт. Чаще всего вырабатывают йогурт сладкий и плодово-ягодный.

1. Изучение учащимися технологической последовательности приготовления блюд из творога.

Учащиеся изучают по учебнику последовательность выполнения практических работ № 2, с. 18-19.

Вопросы:

* Чем технология приготовления сырников из творога отличается от технологии приготовления зраз творожных с повидлом?
* Какой инвентарь необходимо иметь для приготовления блюд из творога?
* Назовите продукты, используемые для  приготовления сырников.
* Назовите продукты, необходимые для приготовления зраз творожных с повидлом.
* Какие продукты входят в состав творожного теста?
* Какой жир можно использовать для жарки сырников израз?
* Какие правила безопасности надо соблюдать при приготовлении этих блюд, чтобы не получить травму?

**Практическая работа.**

1. Инструктаж по технике безопасности.

Учитель.  Работая с пищевыми продуктами, надо строго соблюдать санитарно-гигиенические правила:

* Работать в спецодежде.
* Перед приготовлением пищи пользоваться инструментами и приспособлениями с соответствующей маркировкой.
* Не употреблять в пищу продукты с истекшим сроком хранения.
* Применять достаточную тепловую обработку пищевых продуктов.
* Не допускать совместного сырья и готовой продукции.

1. Выполнение практической работы.

Учащиеся работают  бригадами, выполняя практическую работу № 2.

**Итог урока.**

1. Закрепление изученного материала.

Беседа по вопросам:

* Какое значение в питании человека имеют кисломолочные продукты?
* Нужно ли употреблять эти продукты каждый день?
* Можно ли было приготовить зразы творожные с другой начинкой? Если да, то с какой?
* Назовите ассортимент кисломолочных продуктов, с которыми вы встречались в магазине.

1. Анализ урока.

Учитель.  Сегодня на уроке вы ближе познакомились с важнейшим продуктом питания, освоили приемы приготовления блюд из творога. Все эти знания и умения понадобятся вам в повседневной жизни.

Подводя итоги сегодняшнего урока, я хочу отметить, что все бригады работали слаженно, не допускали нарушений в технологической последовательности приготовления блюд, соблюдали санитарно-гигиенические нормы и правила безопасной работы. Продегустировав приготовленные блюда, я могу сказать, что все они вкусные, имеют соответствующий им вид. Сервировка столов к чаю была также сделана правильно. Но при этом можно отметить оригинальность подачи приготовленного блюда у бригады № 1.

1. Выставление оценок, их аргументация.