

«Печем блины, встречаем масленицу»

Открытый урок по технологии

с элементами театральной педагогики

Цели урока:

- 1 Развитие у школьников технологической культуры, культуры труда и межличностных отношений, трудовой функциональной грамотности, обеспечение возможности профессионального самоопределения.
- 2 Возрождение русских национальных традиций , воспитание у учащихся патриотизма

Задачи:

- познакомить учащихся с традициями празднования Масленицы ;
- научить печь блины, сервировать стол к приему гостей;
- воспитывать аккуратность, гостеприимство ;
- формировать эстетический вкус.

Оборудование и приспособления: учебные таблицы-«Питательные вещества», «Изделия из теста», «Техника безопасности при кулинарных работах», учебное пособие «Кулинария 6-7 класс», компьютер, кухонное оборудование, продукты.

Предварительная подготовка учащихся по бригадам: стихи, частушки, пословицы и поговорки, семейные рецепты блинов, блинчиков и оладий.

ХОД УРОКА

I.Организационный момент.

Девочка в русском национальном костюме читает стихотворение:

Нам в конце февраля на неделю
Дарит Масленицу солнца блин.
Сам Велес на волшебной свирели
Нам поет песни гор и долин.

Всю неделю блины славят Солнце
Собирая гостей за столом
В первый день у себя соберемся,
Завтра к теще мы в госте пойдем.

Всю неделю гуляет Маслена,

На нарядных катаясь конях,
То берет снежный город с разгона,
То с горы вниз летит на санях!
А в прощенное все воскресенье
По обычаю русскому мы
Друг у друга попросим прощенья
И сожжем злую куклу Зимы!

II. Беседа.

Масленица, пожалуй, единственный праздник, сохранивший истинный дух древней Руси. Шумные веселые народные гуляния, яркие наряды, богатый стол- воплощение широкой русской души.

Семидневное веселье посвящено проводам холодной зимы и заканчивается символической встречей весны. Половина случайных прохожих скажет, что это языческий праздник, другая, что православный. Все они правы. С приходом христианства изменился только день празднования, который определяется в зависимости от начала Великого Поста.

Вопрос: « Что является главным угощением на Масленицу?

Ответ учащихся: «Блины».

Вопрос: « Почему именно блины стали символом Масленицы?»

Ответ учащихся:

Блины появились так давно, что никто не помнит, когда. Они были ритуальным блюдом еще у языческих славянских народов. Это символ солнца и жертвоприношение могущественным идолам. Но самая главная их роль- это угощение на Масленицу, веселый праздник восточных славян. Масленица с ее блинами- это встреча солнца и весны, прощание с зимой.

Всю неделю положено есть блины, причем все дни имеют особое значение. В один день следует угощать золовок, в другой- отправиться в гости и т.д. Блины не получится заменить пирожными и круассанами. Они- часть ритуала, частичка призываемого на холодную землю Солнца. Согласно поверьям, не встретивший достойно Масленицу весь год проживет несчастным и замерзшим.

Каждый день Масленицы имеет свое особое значение:

Понедельник- встреча. К понедельнику достраивали качели, балаганы. Начинали печь блины. Первый блин отдавался нищим на помин усопшим.

Вторник-заигрыши. Парни и девушки приглашали друг друга покататься с горок, поесть блинов. Звали родных и знакомых.

Среда- лакомки. В этот день зять приходил « к теще на блины» Кроме зятя теща приглашала и других гостей.

Четверг- широкий разгул. С этого дня народ предавался всевозможным потехам: ледяным горам, балаганам, качелям, кулачным боям.

Пятница-тещины вечерки. Теперь уже зять приглашал к себе в гости тещу и угощал ее блинами.

Суббота-золовкины посиделки. Молодая невестка приглашала в гости золовку(сестру мужа). В этот день невестка должна подарить золовке какой-нибудь интересный подарок.

Прощеное Воскресенье. В последний день масленицы просят друг у друга прощения, кланяются в ноги, освобождаясь от грехов перед Великим постом. В ответ нужно сказать : «Бог простит».

Отпраздновав, как велит обычай, удивишься тому, что успел посетить, угостить и как положено, в Прощеное Воскресенье, все простил.

Вопрос: « Какие поговорки про блины вы знаете?»

Ответы:

III. Объяснение нового материала

Блины на Масленицу ели ежедневно. Тесто для приготовления блинов классифицируется(см. приложение)

Вопрос: « Что является основной составляющей в приготовлении теста?

Ответ: « мука».

Обычно используют пшеничную и ржаную муку, реже ячневую, гречневую и кукурузную. В муке содержатся практически все питательные вещества(белки, углеводы, жиры, минеральные вещества).

Вопрос: «Что обязательно нужно делать с мукой перед замешиванием и почему?»

Ответ: « Просеивают через сито, чтобы удалить комочки и случайные примеси, а мука при этом обогащается воздухом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься».

IV. Вводный инструктаж.

Есть некоторые правила приготовления теста : не сыпать муку в жидкость, от этого она спекается в комки, чтобы улучшить качество теста применяют разрыхлители, которые делают тесто пористым. В домашних условиях тесто разрыхляют с помощью дрожжей и пищевой соды, а иногда используют кислое молоко или яичные белки.

Повторение правил безопасного труда на кухне.

V. Практическая работа.(бригадная форма работы)

Приготовление клюквенного морса,чая, блинчиков, блинов и оладий по заранее заготовленным рецептам по выбору учащихся .Учитель раздает бригадирам инструкционно-технологические карты.

Инструкционно технологическая карта

«Блины, блинчики и оладьи из бездрожжевого теста»

1.Растереть яйца с солью, сахаром.

2. Добавить муку и половину порции молока(кефира).

3. Все хорошо размешивают и разводят оставшейся жидкостью. Если по рецепту требуется разрыхлитель, его добавляют в последнюю очередь.

Блинчики готовят из жидкого теста без разрыхлителей, выпекают с одной стороны. На поджаренную сторону кладут начинку, сворачивают в виде конверта или трубочки и обжаривают. Подают с маслом , сметаной , джемом и т.д.

Блины выпекают на небольших сковородах, чугунных, с толстым дном, или с антипригарным покрытием. Тесто выливают на сковороду небольшим половником так, чтобы покрыть им все дно. Когда блин зарумянится, поджарится с нижней стороны, а сверху появятся дырочки. Его поворачивают лопаткой. Готовые блины укладывают один на другой, смазывая сливочным маслом,

и ставят в теплое место, чтобы не остывали. Блины подают к столу с растопленным сливочным маслом, сметаной, гарниром из сладких и соленых продуктов(варенье , мед, икра, красная рыба и т.д.)

Блины с припеком(оладьи). Так называют блины, в которых запечены какие-либо продукты : рубленые вареные яйца, грибы, ливер, измельченные овощи. Один из способов выпекания таких блинов: на сковороду наливают теста меньше, чем обычно. Когда блин слегка зарумянится, кладут на него припек и заливают его новой порцией теста так, чтобы припек оказался внутри блина. Затем переворачивают блин на другую сторону и слегка обжаривают.

Инструкционно-технологическая карта

«Клюквенный морс»

1. Промыть ягоды и ошпарить кипятком.
2. Выдавить сок.
3. Вскипятить воду, добавить сахар, влить получившийся сок, остудить.

Инструкционно-технологическая карта

«Травяной чай»

Для приготовления лесного чая можно использовать такие травы, как душица , зверобой, мята, листья земляники, малины, смородины.

Заваривают чай в керамических чайниках, которые обладают малой теплопроводностью. Хранят заварку не более 30 минут при 55-65 гр. С

На один стакан чая полагается 50 мл заварки и 150 мл кипятка.

текущий инструктаж по технике безопасности;

осуществление контроля за соблюдением безопасности труда, санитарии и гигиены;

наблюдение за организацией рабочего места;

соблюдение последовательности приготовления блюда и отдельных технологических операций;

помощь в выполнении отдельных приемов работы инструментами и приспособлениями(по мере необходимости);

контроль за соблюдением трудовой дисциплины.

На заключительном этапе практической работы (приблизительно за 5 минут до ее окончания) организовать самоконтроль за правильным выполнением практической работы: показать на отдельной порции вариант оформления готового блюда, предложить бригадам проявить фантазию и придумать свой вариант украшения (начинкой) оладий и блинчиков, подготовить блюда к подаче на праздничный стол.

После приготовления блюда бригадами и уборки рабочего места , члены бригады, используя плакат «Сервировка стола к праздничному завтраку», накрывают стол и оформляют его, демонстрируют сервировку на одного человека.

VI. Контроль знаний и умений по теме урока.

Осуществляется по карточкам учета и выполнения работы, которые выдаются бригадирам в начале урока.

Бригадирам заполнить карточки учета и выполнения работы.

Фамилия, имя	Наличие формы	Наличие тетради	Соблюдение гигиенических требований и безопасного труда	Выполняемые виды работ	Отметка(самоанализ)	Отметка учителя
Доценко Ката	+	+	Нарушений нет	Замешивала тесто, мыла посуду	5	5
Рыжов Егор	+	+	Нарушений нет	Жарил блины, сервировал стол	5	5

Каждый ученик(ученица) отвечает на вопросы теста по пройденному материалу и сдает на проверку учителю вместе с карточками учета по бригадам.

Тест по теме: «Блюда из жидкого теста. Правила техники безопасности. Сервировка стола».

1.Обозначьте посуду, оборудование, приспособления и инструменты, необходимые для приготовления теста:

П- посуда; Пр.- приспособления; И – инструменты; О-оборудование.

- Разделочная доска
- Миска
- Сито
- Кастрюля
- Миксер
- Взбивалка
- Противень
- Лопатка
- Щипцы кондитерские
- Электровафельница
- Печь»Чудо»
- Стакан-

--Скалка

-Формочки для печенья

2.Отметьте буквой С- санитарно-гигиенические требования, буквой Т- правила безопасной работы:

-Во избежание ожогов не прикасайтесь к корпусу плиты.

-Руки мойте с мылом.

- Не открывайте дверцу жарочного шкафа, за выпекаемыми изделиями наблюдайте через смотровое стекло.

-Перед включением электроприбора проверьте исправность электрошнура.

- К работе с пищевыми продуктами не допускаются учащиеся с ожогами, порезами на руках.

3.Основные продукты для приготовления теста:

1)мука

2)дрожжи

3)питьевая сода

4)кислое молоко

5) яичные белки

6)молоко

7)кефир

8)сметана

9)йогурт

10)сахар

11)соль

12)майонез

4.Дополнительные продукты для приготовления теста:

1)молоко

2)сахар

3)соль

4)сметана

5)питьевая сода

6) мука

5.Разрыхлители теста:

1)сметана

2)белок куриных яиц

3)дрожжи

4)майонез

5)питьевая сода

6)лимонная кислота

6. Накрывая на стол, индивидуальную салфетку кладут:

1) под тарелку

2) слева от тарелки

3) на тарелку или справа.

Дежурные от бригад(официанты) сервируют столы.

Сервировка стола

Праздничный стол начинается с парадной скатерти. В словаре С.И. Ожегова читаем: скатерть – кусок ткани особой выработки, которой покрывали стол. В старину скатерть на Руси называли «столешник». Делали ее из домотканого полотна и всегда прямоугольной формы. Учитывая, что за праздничным столом обычно предполагается несколько смен блюд, обилие столовых и чайных приборов, под скатерть хорошо подложить мягкую ткань. Это приглушит стук тарелок, вилок, меньше будет биться посуда, а блюда с горячей закуской не оставят следов на полированном столе.

Учащимся нужно показать, как правильно расстилать скатерть, это очень важно, особенно когда за столом будет много гостей. Так, если скатерть прямоугольная или квадратная, ее углы должны закрывать ножки стола, если круглая или овальная- центр скатерти должен совпадать с центром стола. Края ее должны быть спущены не менее чем на 25 см и не более чем до сидения стула.

После окончания приготовления фартуки и косынки на девочках меняются на бусы и праздничные платки. Начинается вторая, театрализованная, часть урока (См. приложение).

VII Подведение итогов урока:

Что нового узнали на уроке?

Какие блины можно приготовить на масленицу?

Что можно подавать к блинам?

Связь с какими предметами(учебными) прослеживалась на уроке?

Сделать общую оценку урока, оценку каждой бригаде и каждому ученику с помощью карточек контроля работы и индивидуальных тестов, которые заполнили бригадиры и каждый ученик, учитывая дегустацию.

Домашнее задание: Приготовить дома понравившиеся блюда и принести письменный отзыв родителей.

Учитель:

Сегодня мы с вами, ребята, вспомнили частичку наших русских традиций. И если мы не будем знать свою историю, если не будем беречь наши национальные традиции, то в своем развитии мы не будем идти вперед, нам нечего будет передать новым поколениям.

Я надеюсь, что урок всем понравился. Всем СПАСИБО!

VIII. Уборка кабинета Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карточки, снимают наглядные пособия.

ПРИЛОЖЕНИЕ к уроку по технологии : «Печем блины. Встречаем Масленицу» (театрализованная часть и дегустация праздничных блюд)

Учитель: «Наряду с блинами главнейшим атрибутом этого праздника является смешная страшная кукла. В качестве жертвоприношения ее сжигали на костре. Дикость? Ни в коем случае! В этот первобытный праздник был заложен глубокий смысл: рождение жизни через борьбу, смерть и воскресение». Следовательно, ее надо сжигать, чтобы под теплыми лучами солнца вырастить богатый урожай.

Девочки выносят чучело, говорится текст :

Душа моя , Масленица!

Касаточка ты моя, перепелочка.

Выезжала честная Масленица

На широк двор, во велик град

На семидесяти семи санях козырных

Душой потешиться,

Умом повеселиться,

Речью насладиться.

Сказочница.

Душа ты моя, Масленица!

Перепелиные косточки,

Бумажное твое тельце,

Сахарные твои уста,

Сладкая твоя речь.

Приезжай к нам в гости

На дубовой лодочке

На горах кататься

В блинах поваляться.

Участницы праздника обращаются к чучелу:

Прощай , Масленица-пересмешница!

Тырь-тырь-монастырь

Ты лежи, лежи старуха,

На осиновых дровах,
Три полена в голове!

Шла сторонкою ты к нам
По заулочкам-закоулочкам,
Несла блинов чугуны,
Надорвала животы.

Блинов напекла, сама все пожрала,
А нам редьки хвост дала на Пост.
Весело гуляла, песни играла.
Протянула до Поста. Гори, Сатана!

Все хором : Гори, гори ясно, чтобы не погасло! Гори, гори ясно, чтобы не погасло! Гори, гори ясно, чтобы не погасло!

Масленица загорела,
Всему миру надоела,
Обманула, провела,
Годика не дожила,
До Поста довела.

Хозяйки приглашают гостей к столу: « Дорогие наши гости! Масленица целые охапки сытных блинов принесла, да реки чая из душистых трав заварила. Подходите, насладитесь ими».

Гости садятся за стол.

Учитель:

Выходи и стар, и млад!

Запевай- ка песни в лад!

Песни пой и пляши.

Веселись от души!

Девочки-хозяйки поют частушки.

Начинаем петь частушки,
Просим не смеяться:
Тут народу очень много,
Можем растеряться!

Веселей играй гармошка
Масленица, не грусти!

Приходи, весна, скорее,
Зиму прочь от нас гони!

Приходите, заходите
На румяные блины.
Нынче Маслена неделя-
Будьте счастливы, как мы!

Ешьте, пейте! Угощайтесь!
И побольше развлекайтесь!
Масленица у ворот!
Открывайте шире рот!

Пятый блин я слопала,
На мне юбка лопнула.
Пойду юбку зашивать,
Чтобы есть блины опять.

На санях с высоких гор
Девочки катаются.
Ну а мальчики обжоры
Животами маются.

Мы кончаем петь частушки
До другого вечера.
Вы сидите до утра,
Коли делать нечего.

Ученица читает стихотворение:

Праздник шел издалека
От корней, от наших предков
Замелькали вдруг века
Дар Богов, тогда не редкий...

Руки женские все те же...

А пекли блины Яриле

Все на урожай надежды

От весны - как будто крылья...

Как тепло придет на землю

...как оно согреет пашню

Русь Природе нашей внемлет

Улыбнется день вчерашний...

Учащиеся и гости садятся за стол. Учитель: «Пусть же весна будет в вашей жизни(даже при неизбежной смене времен года). Несмотря, вопреки, невзирая на мороз и стужу, будьте всегда теплы и добросердечны к людям. Любите жизнь!».

Учитель:

Вот и праздничку конец,

Кто пел, плясал – молодец!

Ученица:

Я на том веселье был,

Блины ел, чай пил.

По усам текло,

В рот немного попало!