

Особенности приготовления традиционных белорусских блюд

(урок трудового обучения в 7 классе)

Е. А. Дубанос,

учитель трудового обучения

квалификационной категории учитель - методист

СШ № 7 г. Волковыска

Тема урока: Белорусская народная кухня Особенности приготовления традиционных белорусских блюд.

Цели: предполагается, что в результате активной познавательной деятельности учащиеся

будут знать особенности приготовления традиционных белорусских блюд, требования к качеству приготовленных блюд,

будут уметь: готовить блюда белорусской национальной кухни, определять качество приготовленных блюд,

Задачи:

- создать условия, способствующие развитию умений учащихся привлекать личный опыт при изучении темы, анализировать, сравнивать, делать выводы;

- содействовать развитию познавательных интересов и самостоятельности, коммуникативных умений, необходимых при работе в группе,

- создать условия для формирования и воспитания таких качеств личности, как целеустремленность, усердие, дружелюбие, ответственность, старательность, культура труда, интерес к истории белорусской кухни.

Тип урока: комбинированный

Д/З: Блюда белорусской кухни, технологию их приготовления

Д/У: Приготовить традиционные белорусские блюда

№ п/п	Этапы урока. Задачи этапа	Содержание этапа	Форма работы
1	Организационный момент. Создание атмосферы	<ul style="list-style-type: none"> - проверка готовности к уроку - эмоциональный настрой <p>Человек чувствует себя хорошо, когда светит солнце, дома тепло и уютно, рядом любимые и любящие люди, друзья. Когда рядом есть те, с кем можно поговорить, поделиться радостью, рассказать что-то интересное. Антуан де Сент-Экзюпери сказал: «Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения». И если вас приглашают в гости, значит, вас приглашают пообщаться. Так вот я приглашаю вас сегодня пообщаться. Вы согласны?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вы обратили внимание на то, что кабинет оформлен необычно? <p>Ответы уч-ся.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обратите внимание на своё рабочее место и на столы, что стоит на них? <p>Ответы уч-ся.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Как вы думаете, о чем пойдет речь? <p>Ответы уч-ся.</p>	Беседа
2	Целеполагание, совместное определение целей и задач урока	<p>Скажите, какая связь блюд, представленных на выставке, и нашего урока. Правильно, это блюда белорусской кухни. Тема урока – «Белорусская народная кухня. Особенности приготовления традиционных белорусских блюд» Откройте тетради, запишите число, тему урока.</p> <p>Отталкиваясь от темы и собственных знаний, сформулируйте цель урока. Используйте опорную запись.</p> <p>Знать: Уметь:</p> <p>Сегодня на уроке мы с вами познакомимся с традиционными белорусскими блюдами, кулинарной характеристикой белорусских блюд, научимся готовить белорусские блюда из овощей с соблюдением технологической последовательности и правил техники безопасности.</p> <p>В ходе урока мы пополним словарный запас новыми словами. У вас на столах есть тематические словарики – тезаурус, к которому мы будем обращаться</p>	Беседа
3	Сообщение нового	<ul style="list-style-type: none"> - Какие блюда белорусской кухни вы знаете? 	Беседа

материала

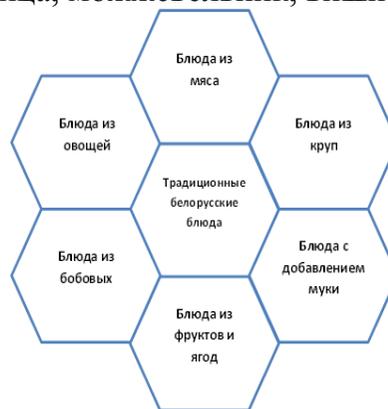
- В чём особенность белорусской кухни? Готовятся ли у вас дома сегодня белорусские блюда?

Кухня Беларуси имеет многовековую историю. Кулинарные традиции белорусов – это простота народных рецептов и утонченность блюд для аристократов, разнообразное использование местных продуктов и необычные способы их приготовления.

Многие старинные рецепты белорусской кухни сохранились до наших дней, и интерес к ним постоянно растет. В современной домашней кухне белорусов национальные блюда очень популярны.

Из-за своего географического положения наша страна переплела в своей культуре традиции и обычаи многих народов, поэтому белорусская кухня – одна из самых разнообразных на континенте. Она сходна с русской, литовской, украинской, польской, еврейской, но по-своему уникальна, необычайно сытна и вкусна.

В белорусских блюдах широко использовались местные продукты: капуста, репа, свекла, морковь, брюква, пастернак, тыква, картофель, огурцы, лук и чеснок, щавель, крапива, лебеда, корни заячьей капусты. Бобовые (бобы, горох, чечевица, фасоль). Злаки (рожь, ячмень, овес, гречка). Грибы (соленые, сушеные, в порошке). Фрукты и ягоды (яблоки, груши, сливы, вишни, смородина, черника, голубика, брусника, малина, рябина, калина, шиповник). Специи и приправы: тмин, кориандр, льняное семя, хрен, аир, горчица, можжевельник, вишневые и дубовые листья.



Картофель заслуживает особого упоминания: появившись в Беларуси в XVIII веке, он обогатил национальную кухню и стал основой многих белорусских блюд.

Заполнение и презентация гексограммы

Это знаменитые драники, колдуны, пызы, картофельная колбаса, клецки, бабка...

Многие столетия белорусы употребляли ограниченное количество мяса, как правило, в праздничных блюдах, в виде соленых и вяленых продуктов. Но со временем мясной рацион расширился, это блюда из мяса и птицы (пячыста, кумпячок, мачанка, верашчака, тушанка, смажанка), всевозможные домашние колбасы, соленое сало, блюда из субпродуктов (вантрабянка, рубцы, фаршированный свиной желудок с мясом и гречневой кашей), копчености...

Во многих национальных блюдах используются различные виды муки – овсяная, гречневая, гороховая, ржаная, их смеси. Причем мука – не только основной ингредиент, но и добавка-загуститель («заколота» для супов). Тесто в Беларуси издревле замешивали без дрожжей.

В рецептах белорусской кухни – огромное количество разнообразных блюд из овощей. Многие из них, несмотря на славянскую основу, уникальны. Например, суп жур (постный, молочный или мясной) на основе овсяного отвара, поливка (жидкий суп из крупы и овощей), морква (суп из моркови), грыжанка (суп из брюквы), гарбузок (суп из тыквы). Особая гордость национальной кухни – традиционный белорусский хлеб, который выпекается из ржаной муки без дрожжей на специально выращенной закваске. Для здорового питания это очень полезный продукт. Белорусский хлеб по весу более тяжелый, с приятной вкусовой «кислинкой». В старинных рецептах используются разные добавки: тмин, льняное семя, семечки. Сам хлеб нередко выпекался на «подушке» из листьев березы, дуба...

Говоря о продуктах, используемых в белорусской кухне, нельзя не упомянуть картофель. Самая главная культура, с которой и по сей день ассоциируют нашу страну. Драники, картофельная бабка, толча, комы, колдуны, отварной картофель, залитый растопленным свиным салом со шкварками, жареная картошка... И это только малая часть блюд, которые придумывали для своей семьи белорусские хозяйки!

Промежуточный контроль

- какие продукты используются для приготовления белорусских блюд?
- назовите белорусские блюда из овощей.

Работа в группах

На уроке мы с вами познакомимся с видами белорусских блюд, предлагаю вам

составить ТОП-10 национальных белорусских блюд. Для этого воспользуйтесь материалом учебника на с. 111. Презентация работы групп. (Результат самостоятельной работы с учебником учащиеся представляют путем заполнения гексограммы, комментируя свои ответы)

ВЗАИМООБУЧЕНИЕ: На столах у вас лежат листы с этапами приготовления белорусских блюд. Ваша задача – установить алгоритм приготовления и озвучить его (определяют алгоритм, вывешивают на доску, проговаривают всем участникам образовательного процесса)

Драники	Тыквенная каша
Ингредиенты для приготовления	
картофель мука простокваша масло растительное лук репчатый соль сметана	тыква манная крупа или пшенная крупа молоко сахар масло сливочное соль
Последовательность выполнения работы	
Натереть на мелкой терке	Нарезать на небольшие кубики
Смешать до однородной массы	Протереть до однородной массы
Жарить до образования румяной корочки	Перемешать до однородной массы
	Переложить в глубокую сковородку
	Запекать в жарочном шкафу 20-30 минут

- Знаете ли вы, специалист какой профессии занимается приготовлением блюд? (Повар)
- Знаете ли вы, специалист какой профессии занимается составлением технологической последовательности приготовления блюд? (Технолог)

Работа с учебником, дополнительным материалом

4	Практическая работа	<p>ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ Перед тем как вы приступите к выполнению практической работы, давайте познакомимся с критериями оценки.</p> <p>Критерии оценки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места 2. Соблюдение правил безопасной работы, санитарно-гигиенических норм 3. Соблюдение технологической последовательности приготовления теста 4. Качество приготовленного изделия из песочного, заварного теста 5. Эстетичность оформления <p>Перед началом работы давайте вспомним правила работы в группе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работают все на общий результат; - в группе должен быть ответственный; - своё несогласие высказывай вежливо; <p>если не понял, переспроси.</p> <p>На примере одного вида блюд учитель подробно разъясняет последовательность его приготовления.</p> <p>ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА Задание группам: составить инструкционную карту приготовления блюда. Повторение санитарно-гигиенических правил при работе на кухне, охрана труда и правила безопасной работы. Выполнение работы</p> <p>ТЕКУЩИЕ ИНСТРУКТАЖИ</p> <p>Перед приготовлением блюд обязательно надо помыть руки. Не забывают, пожалуйста, для того чтобы не допустить дефектов, следите строго за технологией приготовления.</p> <p>Самостоятельная деятельность учащихся</p> <p>Текущий инструктаж</p> <p>В процессе выполнения практической работы учитель обращает внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение безопасных приемов работы; - распределение обязанностей в бригаде; - соблюдение порядка выполнения практической работы; - культуру приема пищи. 	<p>Демонстрация приемов работы с инструментами и приспособлениями</p> <p>Работа в группах</p>
---	---------------------	---	---

5	Подведение итогов	Презентация приготовленных блюд по плану: 1. Название приготовленного изделия 2. Состав продуктов 3. Сервировка стола - В чём особенность приготовления белорусских блюд? - Какие трудности у вас возникли при приготовлении традиционных белорусских блюд?	Презентация приготовленных блюд
6	Рефлексия. Оценка работы учащихся, выставление отметок	Вы сегодня убедились, как много традиционных белорусских блюд можно приготовить. Давайте вернемся к целям, которые мы определили в начале урока: Что нового и интересного (неожиданного) вы узнали на уроке? - Как эти знания пригодятся вам в жизни? Анализ участия учащихся в ходе урока. Выставление оценок за работу на уроке. Рефлексия "Благодарю...". В конце урока учитель предлагает каждому учащемуся выбрать только одного из ребят, кому хочется сказать спасибо за сотрудничество и пояснить, в чем именно это сотрудничество проявилось. Благодарственное слово учителя является завершающим.	