**Кондитерская фабрика. Изделие «Пирожное «Картошка».**

**1.Организационный момент.**

**2.Актуализация знаний**.

-Что такое древесина?

-Какие предметы делают из древесины, какие инструменты используют?

-Человек какой профессии работает с древесиной, обрабатывает ее?

-Какие технологии обработки древесины вам знакомы?

**3. Самоопределение к деятельности.**

*-Отгадайте загадки*

*В праздник я приду ко всем,*

*Я большой и сладкий.*

*Есть во мне орешки, крем,*

*Сливки, шоколадки.(ТОРТ)*

*Даже если я он в фольге,*

*Быстро тает он в руке,*

*Очень вкусен, очень сладок,*

*Мажет личики ребятам.(ШОКОЛАД)*

*Мы в кондитерской шуршим фантиками яркими,*

*И на праздник мы хотим к вам попасть с подарками.(КОНФЕТЫ)*

*Может быть оно песочным, а порой и с кремом.*

*Иногда бывает с сочным, аппетитным джемом.
И безе бывает ,крошкой, а в глазурной кожуре*

*Может быть оно картошкой, только вовсе не пюре.(ПИРОЖНОЕ)*

-Как можно назвать отгадки одним словом?(Сладости)

-Как называется промышленность, которая их производит?

Пищевая промышленность производит различные продовольственные товары- хлеб, макароны, сахар, конфеты, чай и т.д. Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных, так как они обладают особыми вкусовыми качествами и имеют высокую энергетическую ценность.

-Сегодня наш урок будет сладким- мы отправляемся на кондитерскую фабрику и изготовим настоящее кондитерское изделие. При изучении этой темы предположите ,на какие вопросы мы будем отвечать и какие задачи мы будем решать.

**4.Работа по теме урока.**

**1. Работа по учебнику стр.69**

-Какие виды кондитерских изделий существуют?(примеры)

-В учебнике прочитайте диалог Ани и Вани и рассмотрите фотографии.(работа с текстом)

К основным кондитерским изделиям относятся конфеты (шоколадные, карамельные и мармеладные), печенье, пастила, вафли и пряники, а так же пирожные, бисквиты и торты. Кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделии: сахарные и мучные.

-Как вы думаете, что является основным компонентом(ингредиентом) для производства каждого вида кондитерских изделий?(Основным кондитерским сырьем для их производства служит сахар, а так же его заменители и подсластители, а основным компонентом мучных изделий является мука).

**Игра «Мучное-сахаристое»**

(Учитель называет кондитерское изделие, дети определяют к какой группе его можно отнести.

К мучным кондитерским изделиям относят галеты, крекеры, пирожные, рулеты и т.д. К сахарным –пастилу, желе, мармелад)

**2.Выполнение тестового задания. Коллективная проверка.**

**3.Работа с картой.**

-Прочитайте в учебнике первый абзац на стр 70. Что можно узнать из обертки кондитерской продукции? (Информацию о ее производителе, составе, времени выпуска и сроке годности.)

-Назовите города , в которых есть кондитерские фабрики.

**4.Путешествуем во времени.**

-Когда впервые появились кондитерские изделия? Прочитайте об этом в учебнике.(стр 70)

-Где появились первые конфеты?

-Из чего делали конфеты древние египтяне?

-Какой состав был у домашних конфет?

-Какое лакомство славилось в России?

-Какие ингредиенты входили в состав 2Медового хлеба»7

-Среди продукции кондитерского производства отдельно выделяют шоколадные изделия. Какие виды шоколада вы знаете?

\_Из чего получают шоколад?(Из какао бобов)

-Найдите определение в «словарике» какао-бобов.

**5.Работа по учебнику**

**Стр71**

-Рассмотрите технологию получения шоколада.(текст стр 71)

-Рассмотрите рисунки, предположите, какие операции технологического процесса производства шоколада показаны на фотографиях.(Какао-бобы , дробление, перемешивание для получения шоколадной массы, разлив в формы и отправка на охлаждение)

-Работа на кондитерской фабрике невозможна без людей определенных профессий- кондитера и технолога-кондитера. Познакомимся с этими профессиями поближе.(стр72)

-Изучите по таблице, каким видом деятельности занимаются люди этих профессий.

Профессия кондитера всегда была на особом счету. В некоторых европейских странах производители кондитерских изделий должны были обладать не только знаниями технологии их приготовления, но и умением рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы.(ФОТО)

**6.Анализ образца. Планирование работы.**

-Прочитайте текст с условными обозначениями на стр72.

**Правила поведения при приготовлении пищи.**

*1.Прежде чем начать готовить, надо вымыть руки, убрать волосы под головной убор и надеть фартук.*

*2.Внимательно прочитать рецепт и убедиться, что есть все для приготовления блюда.*

*3. Взвесить и отмерить нужное количество продуктов для приготовления блюда.*

*4.С острыми ножами обращаться осторожно, резать только на разделочной доске и беречь пальцы.*

*5. Пользоваться перчатками, чтобы не обжечься.*

*6.Чтобы не опрокинуть кастрюлю или сковороду, всегда ставить их на плиту ручкой в сторону.*

*7.Сняв горячую посуду с огня или вынув из духовки, ставить на специальную подставку.*

-Познакомимся с планом работы на стр 72-73 учебника.

-Ответьте на вопросы юного технолога

-Что я буду готовить?(пирожное «картошка»)

-Какой оно формы?

-Какие ингредиенты, кухонные принадлежности понадобятся мне для работы?

-Как я буду готовить? Какими способами?

-Что сделаю сначала, что потом?

-Для чего я буду готовить?(Для угощения к чаепитию)

**5.Физкультминутка**

**6.Самостоятельное выполнение работы**

**7.Рефлексия. Итог урока.**

Сегодня вы научились делать одно из самых простых кондитерских изделий и теперь дома можете помогать маме в приготовлении сладостей.