**Методическая разработка урока технологии тема: "Виды теста".**

**Цель:**Познакомить учащихся в различными видами теста и их отличительными особенностями

**Задачи:**

* научить различать и называть изделия из различных видов теста;
* коррекция полисенсорного восприятия через проведение лабораторной работы;
* формировать навыки рационального ведения домашнего хозяйства.

**Оборудование:**таблицы “Виды теста”, “Составляющие части теста”, проверочные тесты, образцы изделий из теста, салфетки, зубочистки.

**Ход урока**

**I. Организационный момент**

**Цель:**создание доброжелательной атмосферы в классе, сообщение темы урока.

**II. Теоретическая часть урока**

**1. Беседа с опорой на знания учащихся.  
2. Рассказ учителя.**

Около десяти тысяч лет назад люди начали есть зерна еще не “прирученных” пшеницы, ржи, ячменя, овса, риса. Потом научились варить из них каши и похлебки.

Каменными зернотерками растирали зерно в муку, из которой пекли пресные лепешки на раскаленных в огне камнях. Тесто замешивается из муки, воды, сахара, соли, дрожжей или других заквасок. В зависимости от рецепта тесто готовится в течение одного – трех и более часов. Его месят, подмешивают, следят, чтобы не вылезло из посуды. В России издавна говорили: “творить тесто”, то есть растворять его, чтобы оно не было крутым. И вообще относились к печению хлеба очень серьезно.

**3. Работа в тетради.**

– Запись определения в тетрадь под диктовку учителя.

|  |
| --- |
| **Тесто – это густая масса из муки, замешанная на жидкости** |

– Чтение таблицы, запись в тетрадь.

|  |  |
| --- | --- |
| ВИДЫ ТЕСТА | |
| ДРОЖЖЕВОЕ | БЕЗДРОЖЖЕВОЕ – песочное – бисквитное – слоеное – заварное |

**4. Работа на доске.**

Цель: определение составляющих теста, их значение.

|  |  |
| --- | --- |
| МУКА – ОСНОВНОЙ КОМПОНЕНТ СОДА, ДРОЖЖИ – РАЗРЫХЛЯЮТ МАСЛО – ДЛЯ ПЛАСТИЧНОСТИ | ЖИДКОСТЬ – СКРЕПЛЯЕТ МУКУ ЯЙЦА – ПРИДАЮТ ВЯЗКОСТЬ СОЛЬ, САХАР – ДЛЯ ВКУСА |

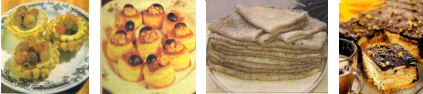
**5. Лабораторная работа.**

**Цель:**выявить различия в изделиях из различных видов теста.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид теста | Цвет | Плотность | Запах | Вкус |
| Песочное |  |  |  |  |
| Заварное |  |  |  |  |
| Слоеное |  |  |  |  |
| Бисквитное |  |  |  |  |

*Эта разница во вкусе, внешнем виде объясняется различием составляющих частей теста. Попробуйте определить, из какого вида теста сделаны эти блюда.*

<[**Рисунок 1, 2, 3, 4**](http://festival.1september.ru/articles/598739/pril1.zip)>



**6. Работа с таблицами.**

**Цель:**сформировать знания о составе различных видов теста.

|  |
| --- |
| Заварное тесто Яйца, масло (маргарин), вода, мука, соль |

|  |
| --- |
| Бисквитное тесто Яйца, сахар, мука |

|  |
| --- |
| Песочное тесто Мука, масло (маргарин), яйца, сахар, сода |

|  |
| --- |
| Слоеное тесто Мука, масло (маргарин), яйца, вода, соль, сода |

**Задание: Прочитать таблички, выявить наиболее часто и наиболее редко встречающиеся компоненты.**

**7. Упражнение.**

**Цель: закрепить знания о составе различных видов теста; коррекция зрительного восприятия.  
Задание: подобрать из предложенных рисунков компоненты того или иного вида теста.**

**<**[**Рисунок 5**](http://festival.1september.ru/articles/598739/img5.jpeg)**>**

****

**6. Подведение итогов теоретической части урока.**

**III. Практическая часть урока**

**1. Планирование работы.**

**1 группа педагогических возможностей – работа с тестом, электрической духовкой.  
2 группа педагогических возможностей – работа с тестом, оборудование рабочего места.  
3 группа педагогических возможностей – работа с тестом.**

**2. Повторение правил охраны труда.**

**3. Самостоятельная работа.**

**Цель: Приготовление пирожных из слоеного теста.**

|  |
| --- |
| **Последовательность**  – Разморозить тесто – Раскатать слоем, толщиной в палец – Нарезать на равные кусочки – Посыпать сахаром – Выпекать 15 минут |

**4. Уборка рабочего места, сервировка стола.**

**5. Дегустация полученного блюда.**

**IV. Итог урока. Оценивание учащихся**

**Дополнительное задание.**

**Прочитай пословицы, объясни их значение сам или с помощью одноклассников, учителя**

**ХЛЕБ – БАТЮШКА, ВОДА – МАТУШКА.  
ХУД ОБЕД, КОГДА ХЛЕБА НЕТ.  
ХЛЕБА НИ КУСКА, ТАК И В ГОРНИЦЕ ТОСКА.**