**Конспект открытого урока по технологии в 5 классе**

**учителя Гордиенко Аллы Андреевны ГБОУ СОШ №124**

**Раздел: «Кулинария»**

**Тема урока:** «Хлеб- наше богатство. Исследование хлебобулочных изделий.

**Место урока в системе:** текущий

**Цели и задачи урока:**

* научить приемам исследования - определять достоинства и недостатки исследуемых объектов
* научить составлять дизайн-анализ
* познакомить с исключительной ролью хлеба в рационе питания
* познакомить с мировым ассортиментом хлеба
* привить навыки бережного и экономного отношения к хлебу,
* воспитывать уважение к труду людей занятых производством хлеба

**Тип урока:** комбинированный, усвоение новых знаний

**Форма организации учебной деятельности**: коллективная, индивидуальная, групповая

**УМК:** Технология 5 класс. Учебник для учащихся общеобразовательной школы. Под ред. Симоненко В.Д. Москва «Вентана-Граф, 2000. Дидактический материал

**Средства наглядности:** презентация: «Хлеб», плакаты с пословицами, поговорками, афоризмами, хлебобулочные изделия в упаковках

**Оборудование:** ПК, проектор

**Технология:** «Метод проектов», атрибутный метод исследования, элементы игры.

**План урока:**

1. История хлеба

* Продукты для выпечки хлеба
* Состав питательных веществ
* Национальные сорта хлеба
* Значение хлеба

1. Исследование ассортимента хлеба (атрибутный метод).

* Составление дизайн-анализа
* Выявление предпочтений

**Ход урока**

1. **Организационное начало урока.**
2. **Сообщение нового материала.**

Давайте подумаем какой продукт всегда на нашем столе? Хлеб!

Какие вы знаете пословицы о хлебе? (ответы детей)

Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, самый древний и самый надежный вид пищи на земле

(Слайд1).Хлеб… Наскучит ли он? – Никогда!

Без него обойтись и не пробуй, без него человеку беда!

(Слайд 2) Самый первый хлеб, который нашли ученые на земле, оказался в гробнице египетского фараона Рамсеса III, жившего за тысячу двести лет до начала нашей эры. В ту пору даже для властителя пекли хлеб из растертых ручными жерновами зерен в виде грубых пресных лепешек.

(Слайд 3) Печь хлеб из квашеного теста умели уже культурные народы древности: жители Малой Азии, Древней Греции, Рима. В Западную Европу хлеб пришел в начале средних веков

Наша страна всегда славилась удивительным умением выпекать разнообразные хлеба. В 16-17 веках маленькие московские пекарни называли «хлебными избами», а предприятия побольше именовали «хлебными палатами». В Московском Кремле стоял государев «хлебный дворец».

(слайд 4) Как же пекут хлеб?

Замешивание теста и выпечка хлеба – одна из самых древних технологий, известных человеку.

(слайд 5,6) Для приготовления теста необходимы: мука, вода, дрожжи, соль, сахар, жиры.

В муке содержится 10 % белков, 45 % жиров, 70 % углеводов, минеральные вещества, витамины: В1, В2, РР

(Слайд 7) При неправильном хранении и использовании некачественной муки (с добавкой соевого молока), хлеб быстро покрывается плесенью, потому что слишком влажный.

(Слайд 8) Это должен знать каждый!

- В питании человека хлеб является важным источником белка

- Хлеб частично покрывает потребность организма человека в железе

- Хлеб – основной поставщик углеводов (крахмала, сахаров, клетчатки)

- Из витаминов хлеб наиболее полно покрывает потребность человека в тиамине (В1)

- Хлеб является важным источником пищевых волокон

Какой хлеб вы покупаете в магазине? (ответы детей)

(Слайд 9) Вот некоторые национальные названия хлеба:

Поляница –украинский хлеб, лаваш – армянский, ржаной и каравай – русский,

лепешка – восточный, батон – страны СНГ.

(слайд 10) Мировое разнообразие хлеба:

Маца – еврейский пасхальный хлеб, питта – страны Ближнего Востока, бриоши, багет – французские булочки и батон, наан – индийский хлеб, фокачча и чиобатта – итальянский хлеб.

(Слайд 11, 12) Можно сделать вывод, что хлеб единственный в своем роде продукт с богатейшей историей, и нет такой кухни в мире, где не присутствовал бы хлеб.

Хлеб в доме является символом благополучия и богатства. Дорогих гостей по традиции встречают хлебом-солью. Хлеб не раз спасал от голода целые народы. Хлеб может использоваться в качестве самостоятельного продукта питания, и не в одной кухне мира нет другого такого продукта.

Что можно приготовить из хлеба? (бутерброды, гренки, тосты)

В проектах по кулинарии вы разрабатываете меню завтрака, где обязательно присутствует хлеб в качестве бутербродов. Какой хлеб лучше использовать?

Мы проведем исследование хлеба, который продают в наших магазинах.

Давайте представим, что мы находимся на аукционе хлеба. Все вы – представители торговых фирм и должны выбрать хлеб для своих покупателей, а я,- представитель фирмы производителя хлеба.

Вам необходимо выбрать качественный, полезный, вкусный и не очень дорогой хлеб из предложенного производителем ассортимента.

Что вы будете исследовать? Составим план в виде «звездочки» обдумывания.

(Приложение)

Учитель вместе с учениками определяет и записывает на доске название позиций, по которым будет проводиться исследование.

Учитель раздает листы с таблицей, которую будут заполнять ученики в процессе исследования. (Приложение).

Уважаемые «эксперты», приступаем к исследованию.

На столе несколько буханок разного хлеба в упаковках. Берем первую буханку хлеба.

1. На что мы обращаем внимание в первую очередь, когда выбираем хлеб? (На форму, на название, на внешний вид, на упаковку, на завод изготовитель).

В заголовке первой графы исследования записываем *«Название, завод изготовитель»*

В графе пишем*: Английский хлеб. ООО «Каравай»* Делаем зарисовку буханки.

Теперь снимем упаковку (хлеб в нарезке) и рассмотрим сам хлеб, понюхаем, попробуем на вкус, тщательно пережевывая (раздаются ломтики хлеба) .

Обратите внимание, как выглядит хлеб на срезе (пористый, видны семена, легкий).

Зарисуйте ломтик хлеба в первую графу.

1. Что запишем в следующую графу*? Вкус, запах, цвет.*

Вам понравился вкус и аромат? Учащиеся высказывают свое мнение о вкусе хлеба (ароматный, сладковатый вкус, чувствуются семечки подсолнуха и тыквы, легко жуется, вкусный, цвет светло-коричневый)

Запишите ваши впечатления во вторую графу. *Ароматный, чувствуется вкус семян, легко жуется, вкусный, светло-коричневый.*

1. В следующую графу запишем пищевую ценность. Найдем ее на упаковке.

*Пищевая ценность на 100 г продукта: белки – 12,6 г, жиры – 3,0 г, углеводы – 45,6 г, калорийность – 227 ккал.*

*Витамины: Е-4,0мг, В1-0,21мг, В2-0,06мг, РР-2,оомг*

*Минералы: марганец-0,99мг, фосфор-244мг, магний-94,0мг, кальций-79,3мг, калий-148,8мг*

1. Что входит в состав этого хлебушка и отчего он такой вкусный?

Заголовок следующей графы: *Состав продукта*. Найдем его на упаковке.

*Вода, мука пшеничная высшего сорта, мука ржаная, семена подсолнечника, льна, тыквы, отруби пшеничные, хлопья овсяные, соль, сахар песок, сухая закваска, аскорбиновая кислота, дрожжи хлебопекарные.*

1. Следующая графа*: Упаковка* - рассмотрим ее. Это полиэтиленовый пакет с рекламой хлеба , описанием пользы зерна, с фирменным знаком производителя, со штрих кодом, закрыт клипсой. Запишем.
2. Следующая графа*: Вес*. Ищем вес на упаковке *– 400г*. Записываем.
3. Следующая графа: *Цена*. Она указана на чеке магазина -*43рубля*.
4. Какую *форму* этого хлеба вы зарисовали? Назовем ее *«Кирпич»* и заполним следующую графу.
5. Последняя графа *Сумма балов*.

Оцените, пожалуйста, все характеристики английского хлеба по 5-бальной шкале.

Учащиеся (участники аукциона) высказывают свое мнение и оценивают каждую позицию ( оценки за вес, цену, форму -4 балла. *Сумма балов: 37*.

Уважаемые «представители фирм», почему снизили баллы за вес и цену, английского хлеба?

Потому что вес всего 400г, а цена довольно высокая. (В состав хлеба входит большое количество высококачественного и дорогого сырья)

Продолжаем исследование.

Фирма «Фацер» предлагает вашему вниманию хлеб многозерновой «Бурже»

Проделаем те же операции. Записываем название, завод-изготовитель, зарисовываем, пробуем на вкус, аромат, записываем пищевую ценность, состав продуктов, рассматриваем упаковку, вес, стоимость, форму, проставляем баллы и считаем сумму баллов.

Максимальные баллы даны за пищевую ценность, состав продукта, упаковку и форму. Итого: 35 баллов

1. **Закрепление**

А теперь разделимся на 3 группы по 4 человека и самостоятельно проведем исследование по ассортименту: *Хлеб столичный. Батон нарезной. Хлеб* *тостовый*. (Учащиеся садятся по группам, исследуют и оценивают хлеб в баллах).

Учитель обходит группы, отвечает на вопросы, делает замечания.

- Темная корочка у хлеба, это результат *кармелизации* сахара. Он горит и получается темный цвет.

- Жевать хлеб (любую пищу) надо долго, так как во рту содержится фермент, которого нет в желудке.

В конце работы учитель обращается к учащимся:

- Уважаемые «представители торговых фирм», какой хлеб по вашему мнению больше всего подойдет для бутербродов и понравится вашим покупателям? Обоснуйте свой выбор, сделав запись в таблицах. Начните со слов: «мне больше понравился….. Так как……»

Заслушаем несколько мнений (учащиеся зачитывают свои записи. Понравился хлеб английский, тостовый и батон нарезной). Молодцы! Вы справились со своей ролью «экспертов». Именно эти сорта хлеба лучше всего подходят для бутербродов.

Таблица, которую мы составили, называется «Дизайн-анализ».

В ваших проектах вы тоже будете проводить исследование и составлять дизайн-анализ различных изделий. Теперь вы это умеете делать.

1. **Обобщение. Анализ урока.**

Вы познакомились с некоторыми сортами хлеба, производимыми в нашем городе. Узнали какие продукты входят в состав теста, оценили вкус хлеба и его стоимость. Определили какой хлеб лучше подойдет для ваших бутербродов. Мы составили дизайн-анализ хлеба.

-Вам понравилась работа которой мы занимались на уроке?

-Где пригодятся вам знания полученные на уроке?

Выставление оценок. Окончание урока.

«Звездочка» обдумывания. Приложение

завод производитель

название

пищевая ценность

стоимость

форма

запах

цвет

вкус

упаковка

состав продуктов

вес

Таблица Дизайн – анализ хлеба

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название  Завод производит | Вкус  Цвет | Пищевая ценность | Состав продуктов | Упаковка | Вес | Цена | Форма | Сумма баллов |
| Английский хлеб  ОАО «Каравай»  Санкт-Петербург  Рисунок  5 | Ароматный.  Вкус и запах семян семечек и тыквы. Жуется легко ,мягкий, пористый. Светло- коричневый  5 | Белки 12,6  Жиры 3,0г  Углеводы  45,6г  Калории 277ккал  Витамины:  Е,В1,В2,РР  Минералы:  магний, фосфор,калий  кальций  5 | Мука пшеничная высший сорт семена подсолнечника, льна, тыквы, отруби пшенич  хлопья овсяные,сахар, соль, сухая закваска, дрожжи хлебопекарские  5 | Целофановый пакет с рекламой и полезной информацией  Логотип фирмы,штрих  Код. Клипса с датой изготовления  5 | 400г  4 | 47руб  4 | «кирпич»  4 | **37** |