Т Е М А У Р О К А: Изделия из теста.

Ц Е Л Ь У Р О К А: Формирование новых и закрепление полученных теоретических знаний и практических навыков для дальнейшей профессиональной ориентации учащихся в выборе профессии.

З А Д А Ч И У Р О К А:

Образовательные: Формирование знаний, умений и навыков по приготовлению изделий из различных видов теста.

Развивающие: Развитие творческих способностей самостоятельности, кругозора.

Воспитательные: Воспитание коллективизма, взаимопомощи.

Н А Г Л Я Д Н Ы Е П О С О Б И Я И О Б О Р У Д О В А Н И Е:

- Инструкционные карты.
- Набор посуды, приспособлений для изделий из теста.
- Посуда для сервировки чайного стола.
- Пакет с карточками заданий.
- Иллюстрации ассортимента изделий из теста.
- Набор продуктов соответствующий рецептуре приготовляемого изделия.
- Диафильм «Кондитерские изделия».

Т И П У Р О К А: урок применения знаний и умений, урок –конкурс.

ХОД УРОКА-КОНКУРСА
«ЛУЧШИЙ КОНДИТЕР»
7-8 класс

1. **Организация урока**
   Приветствие и проверка готовности учащихся к уроку
2. **Сообщение темы и задач урока**
   Сегодня на уроке вы обобщите и покажете свои знания и умения, приобретенные вами на предыдущих уроках, самостоятельность, творческие способности, способность работать в коллективе, помогать друг другу.
3. **Сообщение нового материала**
   Выступают с сообщением ученицы.
   Слушание сообщений (опережающее задание):
   - «Пироги в традиционных русских праздниках»;
   - «История чая, чайный стол».
4. **Вводный инструктаж к конкурсным заданиям.**
   - Капитаны команд зачитывают задания:
   - Практическая работа – выпечка кондитерского изделия, по инструкционной карте.
   - Конкурс умников - теоретические вопросы.
   - Распределяют обязанности между членами команды.
   - Для выполнения практической части, рабочие места и инструменты уже подготовлены дежурными.
5. **Инструктаж по Т.Б.**
   Для выполнения практической части необходимо вспомнить правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования.
6. **Выполнение конкурсных заданий.**
   Практическая работа:
   а) выпечка кондитерского изделия, по инструкционной карте (3 - 4 ученицы);
   б) дать название и оформить упаковку для своего изделия;
   в) украсить стол декоративно сложенными салфетками;
   г) сервировка стола к чаю.
   Конкурс «Умники»
   - выполняют тестовые задания;
   - конкурс на знание пословиц и поговорок о хлебе, пирогах, чае,
   - гостеприимстве (победитель тот, за кем последнее слово);
   - вспомнить названия сказок, в которых встречаются хлеб, выпечные изделия и художественно изобразить содержание этого отрывка («Гуси лебеди», « Маша и медведь», «Красная шапочка», «Колобок» и др.).

7. **Подведение итогов конкурса «Умники»**
8. **Дегустация – чаепитие.**

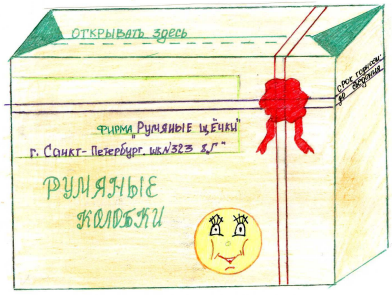
   Приглашение к столу. При дегустации проводится анализ выполненной работы: внешний вид, вкусовые качества.

   После дегустации встают все одновременно.
9. **Уборка рабочих мест.**

   Уборка со стола, мытье чайной посуды.
10. **Подведение итогов.**

   Садятся на свои рабочие места, учитель подводит итоги конкурса, награждаются победители.

Упаковки для наших выпечных изделий



Яровая А.И., школа №323, СПб