

*Приготовление
торта из зефира*

Цели:

1. Коррекционно-образовательная: формировать умения и навыки приготовления торта из зефира; познакомить с технологией приготовления
2. Коррекционно-развивающая: коррекция и развитие связной устной речи (орфоэпическое правильное произношение), учить планировать свою работу, использовать полученные знания на практике.

3. **Коррекционно-воспитательная:** воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, эстетический вкус при оформлении блюд.
4. **Здоровье сберегающая:** осуществлять профилактику нарушения осанки.

Материально-техническое оснащение:

- Компьютер, презентация;
- Посуда: блюдо, глубокая тарелка, столовые ложки – 3, тортница, мясорубка, механический миксер;
- Продукты: 1 банка сгущенного молока, 300 г сливочного масла, 200 г печенья, 1 стакан орехов, 800 г зефира.

Ход урока

I. Организационный момент.

Зарядка-внушение:

«Я чувствую себя спокойно, свободно, уверенно!
Мне интересно учиться!»

Произносят
3 раза

II. Актуализация знаний

- Какие виды теста по способу приготовления вы знаете?
- Чем отличается пресное тесто от дрожжевого?
- Что изготавливают из дрожжевого теста?
- Какие виды пресного теста вы знаете?

Отвечают
на вопросы

Виды теста

Дрожжевое

Пресное

Песочное

Слоеное

Заварное

Бисквитное

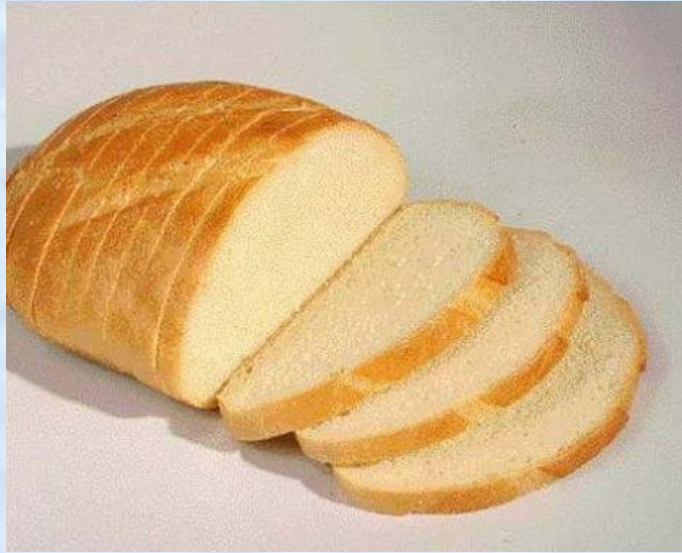
Для вареников
и пельменей

III. Введение в тему

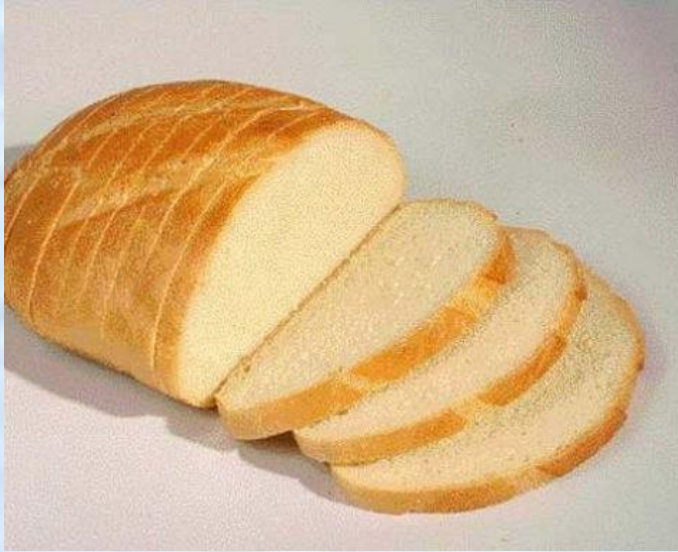
Презентация

изделий из разного теста

Смотрят
презентацию,
определяют из
какого теста
приготовлены
изделия

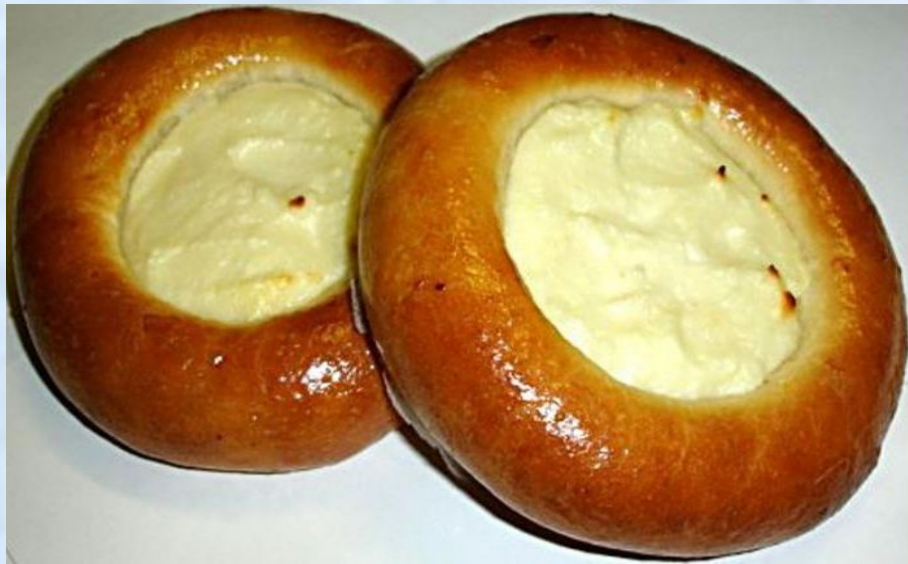


Дрожжевое тесто





Ватрушки



Кулич



Оладьи





Песочное





Слоеное





Заварное







Пресное





Бисквитное





Пельмени



Вареники





Лапша домашняя



Озвучивание темы и цели
урока:

«Приготовление
торта из зефира»



IV. Практическая работа

1. Работа с технологической картой

Технологическая карта «Торт из зефира»

Наименование продукта	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
<i>Сгущенное молоко</i>	<i>1 банка</i>	<i>Соединить с мягким сливочным маслом, взбить.</i>	<i>Блюдо, столовая ложка, миксер</i>
<i>Масло сливочное</i>	<i>300 г</i>		
<i>Печенье</i>	<i>200 г</i>	<i>Пропустить через мясорубку, перемешать. Соединить с полученной массой из сгущенного молока и масла. Перемешать.</i>	<i>Мясорубка, тарелка, столовая ложка</i>
<i>Орехи грецкие</i>	<i>1 стакан</i>		
<i>Зефир белый</i>	<i>800 г</i>	<i>Разделить пополам. Выкладывать в форме горки. Промазать каждый слой полученным кремом.</i>	<i>Тортница, столовая ложка</i>

Рассматривают,
изучают





2. Правила безопасной работы с мясорубкой

3. Перечислить санитарно-гигиенические правила при организации практической работы:

- Надеть рабочую форму
- Вымыть руки
- Приготовить рабочее место
- По окончании работы убрать рабочее место

4. Обобщение по этапу, закрепление знаний

Перечисляют
правила
подготовки
рабочего
места

Рассказывают

5. Практическая работа на кухне по инструкционно-технологической карте «Приготовление торта из зефира»

а) распределение обязанностей

- 1 обучающийся – пропускает печенье и орехи
через мясорубку;
- 2 обучающийся – смешивает механическим миксером
сгущенное молоко и сливочное масло;
- 3 обучающийся – делит зефир пополам;
- 4 обучающийся – соединяет полученную массу из
печенья, орехов, с массой из
сгущенного молока и масла

Каждый
выполняет
свою
работу

в). Изготовление торта

- 1 обучающийся – выкладывает зефир слоями;
- 2 обучающийся – смазывает каждый слой кремом;
- 3 обучающийся – наводит порядок, следит за гигиеной труда.

Дегустация

VI. Итог урока

Придают
торту форму

Отвечают на
вопросы