

*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

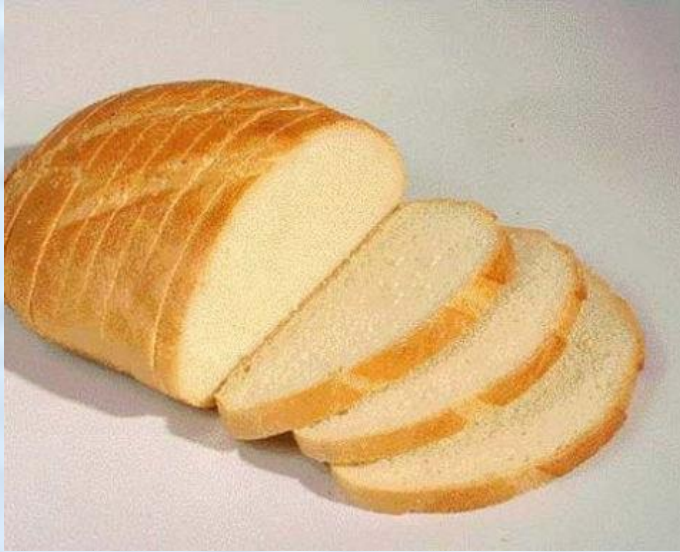
Для вареников  
и пельменей

# III. Введение в тему

*Презентация*

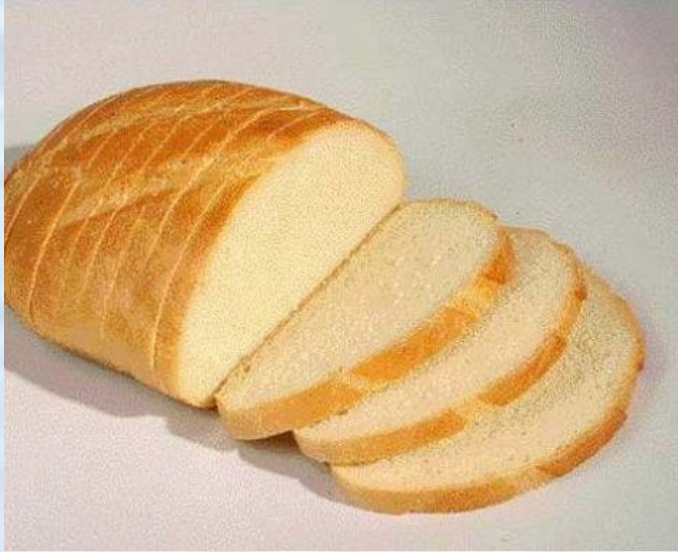
*изделий из разного теста*

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»*

<b>Наименование продукта</b>	<b>Количество продуктов</b>	<b>Последовательность приготовления</b>	<b>Посуда и инвентарь</b>
<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 убери 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