

Конспект урока технологии

в 7 классе

Тема: «Способы консервирования плодов и ягод»

Подготовила:

учитель технологии

МБОУ «Гимназия №1-Центр образования»

Бизина Татьяна Евгеньевна

Тема урока: Способы консервирования плодов и ягод.

Цель: ознакомить с процессом консервирования плодов и ягод.

Задачи:

Предметные:

- активизировать познавательную деятельность в кулинарии;
- познакомить с консервами из плодов и ягод - вареньем;
- научить определять готовность блюд;
- соблюдать нормы и правила техники безопасности, правила санитарии и гигиены.

Метапредметные:

Познавательные УУД: овладеют основами принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;

Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, слушать и выступать, проявлять инициативу;

Регулятивные УУД: целеполагание как постановка учебной задачи, рефлексия, оценка и самооценка.

Личностные:

- проявлять бережное отношение к бытовым приборам;
- ответственность при выполнении учебного задания в рамках индивидуальной и групповой деятельности;
- осознание собственных достижений при освоении темы.

Тип урока: изучение нового материала

Оборудование: учебник, тетрадь

ХОД УРОКА

1. Организационный момент

Учитель:

- Ребята, добрый день! Хочу поделиться с вами своим хорошим настроением и подарить кусочек хорошего настроения *(каждый отрывает лучик солнца с смайлом)*

Проверка домашнего задания

- Ребята, какая тема у нас была на прошлом уроке? *(Сервировка стола к обеду)*
- Как вы думаете, зачем нужно сервировать стол?
 - Как правильно накрыть стол скатертью?
 - Где на обеденном столе должен находиться хлеб?

2. Актуализация знаний учащихся

- Ребята, с чем связана тема нашего урока, догадаетесь, ответив на вопросы.
- Заготавливают ли в вашей семье фрукты и овощи на зиму? Какими способами? *(Солением, маринованием, квашением, консервированием)*
- Каким способом они заготавливают фрукты и ягоды на зиму? *(Варят варенье и закатывают)*
- Правильно сказать консервируют с помощью закаточного ключа.

- Как вы думаете, какие ингредиенты нужны для консервирования компота? *(Вода, сахар и фрукты)*
- Сформулируйте тему нашего урока?
- Правильно, «Способы консервирования фруктов и ягод».

Целеполагание

- Ребята, а скажите цель нашего урока? *(ознакомить с процессом консервирования фруктов и ягод)*
- А с чем познакомиться? *(познакомить с консервами из фруктов и ягод - варенье; научить определять готовность блюд)*
- Что развить? *(внимательность)*
- Воспитать... *(трудолюбие)*

3. Изучение нового материала

- Ребята, как вы думаете, почему ваши мамы консервируют фрукты?

(Потому, что они быстро портятся и поэтому их перерабатывают и закатывают)

- Правильно. Хороший ответ. Одним из лучших консервов из фруктов и ягод является варенье. В варенье сохраняются вкус, аромат.

- А знаете ли вы историю консервирования?

Оказывается, за распространение консервов в промышленных масштабах стоит поблагодарить Наполеона Бонапарта. Великий император вел много войн, а для победы армию надо было хорошо кормить. Французское правительство, пытаясь обеспечить солдат непортящимися продуктами, еще в 1795 году пообещало выплатить 12 тысяч франков каждому, кто изобретет способ продлить срок годности. Но лишь в 1804 году Никола Апперу изобрел консервацию в современном смысле этого слова. Он обнаружил, что супы, жаркое, а также ягоды и фрукты, такие, как малина или вишня, можно сохранить в свежем виде, если разложить их в бутылки из-под шампанского, а затем опустить запечатанные бутылки в чан с кипящей водой. Он не знал, почему приготовленная таким образом пища остается свежей. На самом деле он стерилизовал ее, то есть убивал бактерии, которые портили продукты. Только пятьдесят лет спустя французский ученый Луи Пастер (1822 -1895) открыл существование бактерий и дал научное объяснение консервированию.

- Дома, ваши родители готовят варенье?

- **Я хочу предложить вам сегодня** приготовить варенье по рецепту вот из этой книги. В ней собраны очень интересные рецепты консервирования различных овощей, фруктов и ягод.

- Давайте, познакомимся с этапами приготовления.

ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНЬЯ ИЗ ЯБЛОК.

Подготовка тары

(банки моют, стерелизуют, крышки кипятят 10-15 мин.)

Подготовка плодов и ягод

(тщательно моют, очищают, нарезают на дольки.)

Приготовление сиропа

(В таз для варки варенья насыпают сахар и наливают воду, кипятят до полного растворения)

Приготовление варенья

(Сироп снимают с огня, опускают в него яблоки, вновь ставят на огонь. Варят до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными.)

4. Первичное закрепление материала.

- Давайте повторим, какие этапы мы выполним сегодня. У меня есть вам в помощь карточки, которые потом вы вклеите в свои тетради.

- Но прежде чем приступить к практической работе, давайте вспомним, какие правила ТБ должны знать.

5. Практическая работа.

Раздать карточки - какие операции выполняет учащиеся.

6.Рефлексия:

- Что вы узнали сегодня на уроке?

- Чему научились?

- Пригодится ли вам это в жизни?

- Для чего вам надо научиться варить и закатывать различное варенье?

- Какие трудности возникли на уроке?

Анализ участия учащихся в ходе урока. Выставление оценок за работу на уроке.