



По предмету ОСЖ

 на тему:

Приготовление третьих блюд – десерт **«Шоколадный пирог»**

для обучающихся 6-7 классов



Классный руководитель: Бариева Г.Г.

2025 г.

**Методическая разработка по предмету Основы социальной жизни**

**для 6-7 классов**

**Приготовление третьих блюд – десерт «Шоколадный пирог»**

Цель: Учащиеся приобретут умения и знания по приготовлению десерта «Шоколадного пирога»

Задачи:

• Образовательные: повторить правила безопасной работы на кухне.

• Коррекционно-развивающие: создать оптимальную среду для реализации способностей и образовательных потребностей учащихся через применение активных методов обучения («Ромашка»)

• Воспитательные: развивать коммуникативные навыки через выполнение практической работы в парах, применение активных методов обучения.

Оборудование: кухонное оборудование, мультимедийный проектор.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Коррекционная работа** |
| 1. **Организация начала урока**

**Цель:** подготовка учащихся к ра­боте на уроке | \*Приветствие: - Сегодня предстоит занимательная работа – мы будем готовить. Но сначала вы должны поднять друг другу настроение – ведь от хорошего настроения повара зависит вкус приготовленного блюда.- Работать вы будете в одиночку и парами. Сначала вы должны назвать своего напарника по имени и сказать ему добрые слова, например вот я говорю: «Саша, я знаю, что ты очень добрый и заботливый!» | Настраиваются на работу.Выполняют пожелания педагога | Коррекция поведения, умения переключаться с отдыха на учебную работу, коррекция внимания: создать такую атмосферу, чтобы каждый ученик "включился" в работу. |
|  **2. Актуализация знаний****Цель:** установить уровень усвоения материала и предыдущих знаний, знаний по теме; привлечь внимание и вызвать интерес к теме. |  \*Вводная беседа:- В былые времена рецепты наиболее вкусных блюд держались втайне. Их передавали по наследству – от деда – к отцу, от отца - к внукам и хранили их в величайшем секрете. Ведь даже незначительное изменение в рецепте изменяет вкус блюда.- Чтобы узнать, из чего мы будем готовить блюдо и получить необходимые продукты вам нужно пройти немало испытаний. | Дают ответы на вопросы учителя. |  Развитие словесно-логического мышления, повышение мотивации к учебной деятельности, расширение познавательной активности через применение активных методов обучения. |
| **3. Практическая работа****Цель:** самостоятельно приготовить десерт «Шоколадный пирог», работая в одиночку и в парах. | **\*** Составление технологической карты.**-** Мы знаем, какое блюдо будем готовить; у нас есть набор продуктов для этого блюда и теперь мы почти готовы к работе, осталось познакомиться с технологической картой. **Состав продуктов**: * Какао-порошок – 4 столовые ложки
* Кипяток – 100 гр.
* Молоко – 100 гр.
* Размягченное сливочное масло – 120 гр.
* Сахар – 170 гр.
* Яйцо – 2 шт.
* Мука просеянная – 220 гр.
* Разрыхлитель – 1 столовая ложка
* Сметана 25% - 250 гр.
* Какао – 2 столовые ложки
* Сахарная пудра – 2 столовые ложки
* Плитка шоколада
* **Технологическая карта:**

1) Заварить какао. Для этого понадобиться:Какао-порошок – 4 столовые ложкиКипяток – 100 гр.Молоко – 100 гр.2) Замесить тесто из следующих продуктов:Размягченное сливочное масло – 120 гр.Сахар – 170 гр.Яйцо – 2 шт.Мука просеянная – 220 гр.Разрыхлитель – 1 столовая ложка3) В тесто влить подготовленное какао и хорошо перемешать.4) Застелить форму пергаментной бумагой. Тесто выложить в форму и выпекать в разогретой духовке при температуре 180℃ 35-40 минут. 5) Плитка шоколада – растопить в микроволновой печи 6) Подготовить крем для пирога:Сметана 25% - 250 гр.Какао – 2 столовые ложкиСахарная пудра – 2 столовые \* Выполнение практической работы:* Все работают самостоятельно и в парах по технологии приготовления десертного блюда.
* Инвентарь для работы подбирают самостоятельно.
* Муку, сахар, какао, крахмал – все эти продукты отмеряют столовой ложкой без бугорка.
 |  Знакомятся с технологией приготовления шоколадного пирога: читают по очередиОбучающиеся выполняют практическую работу по технологии приготовления шоколадного пирога | Развитие коммуникативных навыков через работу в парах и самостоятельно. Развитие навыков приготовления десертного блюда: отмеривание необходимого количества продукта, соблюдение правил т/б, аккуратности. |
| **4. Физкультминутка.** | Ссылка: <https://dzen.ru/video/watch/6410011c3edde07f9f7c33fe?share_to=link> | Выполняют упражнения | Развитие двигательной активности учащихся. |
| **5. Практическая работа «Украшение пирога»** | Работа в парах. Украшение пирога кремом с помощью кондитерского мешка и насадок. А также используя для украшения орешки, свежемороженые ягоды (клюква, смородина), мармелад. \*Попробуйте и насладитесь его неповторимым вкусом. | Самостоятельно украшают коржи | Развитие эстетического вкуса, фантазии, воображения и творчества |
| **6. Закрепление полученных знаний**выработка умений и навыков**Цель:**  | Вопросы: 1. При помощи какой тепловой обработки мы сделали наш десерт – шоколадный пирог.
2. Какие продукты мы использовали?
3. Какими бытовыми приборами и кухонной посудой мы воспользовались?
4. Из чего сделана форма для запекания, которой мы воспользовались?
5. Для чего использовали пергаментную бумагу?

\*Уборка рабочего места и мытьё посуды. | Дают ответы на вопросы.Убирают посуду, моют, ставят на место, протирают кухонный и обеденные столы, прополаскивают губку и салфетку для стола, наводят порядок в классе. | Развитие регулирующей функции речи через объяснение, рассуждение. **Индивидуальный подход:**Помощь при формулировке ответов.Вовлечение в беседуРазвитие коммуникативных навыков через проведение совместной уборки. |
|  **7. Подведение итогов занятия.****Цель:** сделать вывод, подвести итог работы класса и отдельных учеников, отметить работу обучающихся | Подведение итогов занятия. Сейчас каждый из вас подведет итог своей работы в процессе всего занятия.  | Дают ответы на вопросы учителя, анализируют свою работу на занятии.Оценивают свою работу при помощи картинки на доске. | Развитие регулирующей функции речи через объяснение, рассуждение.**Индивидуальный подход:**Помощь при формулировке ответов.Вовлечение в беседу |