Государственное общеобразовательное учреждение

Луганской Народной республики

«Артемовская средняя школа № 8»

**Конспект урока технологии**

**для обучающихся 5-6 классов**

***«Молоко и молочные продукты.***

 ***Блюда из них».***



Разработала:

учитель технологии ГОУ ЛНР

«Артемовская средняя школа № 8»

Иванова Елена Николаевна

Артемовск - 2022

**Урок – деловая игра по технологии для обучающихся 5-6 классов**

**Тема.** Молоко и молочные продукты. Блюда из них.

**Цель:** исследовать молоко и молочные продукты с точки зрения истории, медицины, кулинарии и фольклора.

**Задачи:**

- ознакомить обучающихся с молоком и молочными продуктами, их пищевой ценностью и значением в питании человека;

- научить обучающихся готовить блюда из молочных продуктов с соблюдением технологии приготовления, санитарно-гигиенических требований и безопасности труда; подавать и оформлять блюда, сервировать стол к ужину;

- воспитывать трудолюбие, культуру поведения за столом, аккуратность и четкость во время выполнения работы.

**Тип урока:** формирование знаний и умений.

**Форма проведения:** деловая игра.

**Оборудование:** раздаточный материал «Историческая справка».

**Ход урока.**

1. **Разминка**

*Памятка для обучающихся*

1. Улыбнитесь учителю и одноклассникам.
2. Будьте внимательны и доброжелательны.
3. Хорошее настроение поможет быть активным на уроке.
4. Анализируйте и сравнивайте новое.
5. Не бойтесь ошибаться. Продемонстрируйте память, воображение, опыт.
6. Делайте самостоятельные выводы.

Я желаю вам всем успехов!

1. **Мотивация познавательной деятельности**

 *Учитель.* Мы продолжаем изучать тему «Технология приготовления блюд». Давайте сыграем в «шифровальщика» и найдем ключевое слово урока! Это продукт питания, который академик И.П. Павлов назвал «удивительной едой, созданной самой природой». (Молоко)

 **Игра «Шифровальщик».** Один человек загадывает слово и шифрует его цифрами. Каждой цифре соответствует определённая буква, изображённая на клавиатуре телефона.

**5**

**6**

**5**

**6**

**5**

**6**

1. **Сообщение темы и целей урока**

- Сегодня мы с вами познакомимся с пищевой ценностью молока и молочных продуктов. Узнаем, какую пользу приносит молоко здоровью человека. Какие блюда можно готовить из молока.

Запишите тему урока «Молоко и молочные продукты. Блюда из них».

1. **Изучение нового материала**

***Создание виртуального кулинарного журнала «Молочные реки»***

 *Учитель.* Секреты обработки пищевых продуктов, приготовления различных блюд люди собирали на протяжении веков и тысячелетий в кулинарных книгах.

 Предлагаю сегодня на уроке создать виртуальный кулинарный журнал «Молочные реки». Сейчас мы вместе посчитаем от 5 до 1 и вы станете журналистами, а я главным редактором виртуального журнала «Молочные реки». Начали … 5, 4, 3, 2, 1.

 - Ознакомимся с должностными обязанностями. Я, как главный редактор, даю задания, контролирую их выполнение. Журналисты собирают информацию и выполняют задания главного редактора.

***Первое заседание редакционной коллегии***

 - Приглашаю на первое заседание редакционной коллегии. Перед вами стоит стакан молока. Когда человек впервые попробовал эту удивительную пищу? Ответить на этот вопрос очень сложно, но я думаю, что вы сможете достойно выполнить это нелегкое задание.

***Задание к рубрике «Молочные истории»***

 Ознакомиться с исторической справкой (смотри приложение 1), обменяться информацией и решить кроссворд.

По горизонтали:

1. Кисломолочный продукт, необходимый для укрепления костной системы человека.

2. Напиток из смеси различных продуктов.

3. Самый ценный продукт питания для новорожденных.

4. Как называется творожный пирог, приготовленный в духовке?

5. В народе говорят, что этим продуктом кашу не испортишь.

По вертикали:

1. С каким молочнокислым продуктом блинчики будут еще вкуснее?

2. Что нужно пить на ночь, чтобы лучше работал кишечник?

3. Как называется продукт, когда прокисает молоко?

4. Какой важный макроэлемент содержится в твороге?



**Второе заседание редакционной коллегии**

 - Приглашаю вас на второе заседание редакционной коллегии. Посмотрите еще раз на молоко в стакане. Как вы думаете, что такое молоко и на что оно похоже? Да, действительно, оно похоже на воду. Только белую. Оно тоже жидкое. И вес у него, как у воды. Так что же особенного в этой белой водянистой жидкости? И почему каждая составляющая молока нам необходима?

***Задание к рубрике «Молоко и здоровье»:*** ознакомьтесь с таблицей «Пищевая ценность молочных продуктов».



 Запишите в тетрадь короткий репортаж на тему: «Какие питательные вещества входят в состав молока?»

***Сообщение обучающегося о лечебных свойствах молока***

 Молоко – это продукт, который быстро портится, в нем могут находиться болезнетворные микробы (туберкулезная палочка, кишечные микробы и т.д.). в домашних условиях сырое молоко обязательно нужно кипятить, но при этом разрушается часть витаминов, меняется структура белка. На молочных комбинатах молоко пастеризуют, нагревая его до 80-85 0С на протяжении нескольких секунд (этот способ обработки нашел французский ученый Луи Пастер). Во время пастеризации все питательные свойства молока сохраняются, а болезнетворные микробы гибнут. Такое молоко не нуждается в кипячении.

 *Учитель.* Сколько раз мы повторяли «зубы, как жемчужины»! Действительно, хорошие зубы всех украшают. Для того, чтобы зубы были белыми и здоровыми, недостаточно дважды в день чистить их и вовремя обращаться к врачу, недостаточно употреблять витамины. Нужны еще фосфор и кальций. Их много в рыбе, мясе, яйцах, овсяной и гречневой кашах. Но именно из молока эти микроэлементы усваиваются лучше всего, потому что в молоке соли кальция и фосфора растворены.

 А сколько необходимо молока школьнику? Как вы думаете?

Два стакана в сутки! Тогда ваши зубы, кости и весь организм получат достаточно необходимого кальция и фосфора.

***Третье заседание редакционной коллегии***

 - Приглашаю на третье заседание редакционной коллегии. Молоко и молочные продукты – основной источник необходимых для организма человека белков, жиров и минеральных веществ. С молока получают много полезных продуктов питания. Каких именно? Давайте изучим этот вопрос.

***Задание к рубрике «Народная экспертиза»:*** определить и назвать молочные продукты. Результаты записать в тетрадь.

***Четвертое заседание редакционной коллегии***

 - Приглашаю на четвертое заседание редакционной коллегии.

Молоко, молочные продукты, животные, которые дают эту незаменимую пищу, всегда ценились человеком. Так, например, египтяне поклонялись быку, а в Индии и сегодня корова – священное животное. В сельских семьях всегда считали, что с коровой не пропадешь. Свою любовь и уважение народ выражал в многочисленных пословицах, поговорках, загадках. Предлагаю вам ознакомиться с ними.

**Загадки**

Громко нам кричит всем: «Мууу,
Денег с Вас я не возьму».
Ни фрак не носит, ни трико,
Даёт она, нам, молоко. (Корова)

Белое, да не снег,

Вкусное, да не мед.

От рогатого берут

И ребятам дают. (Молоко)

Из водицы белой –

Всё, что хочешь, делай:

Масло в нашу кашу,

Сливки в простоквашу,

Творожок на пирожок.

Ешь да пей, гостям налей,

И коту не пожалей. (Молоко)

Он полезный,

нежный, вкусный –

 Прибавляет аппетит.

Тем, кто ест его на завтрак,

Кальций зубки укрепит.

С молока его готовят –

Проявляя мастерство.

Очень хочется, бывает,

Есть в варениках его.

 Даже маленький щенок,

 Что хотел бы съесть? … (Творог)

 И Оля и Наташа

 Его положат в кашу.

 А мы им хлеб намажем

И девочкам покажем. (Масло)

Фруктовый он и сливочный,

 На свете всех вкусней!

Он в пластиковых баночках

Для взрослых и детей. (Йогурт)

Догадайтесь, кто такая?

 Белоснежная, густая.

Сливки взбили утром рано,

Чтоб была у нас … (Сметана)

Любит маленький Кирилл

 Утром сладкий пить … (Кефир)

Сделан он из молока,

 Но тверды его бока.

 В нем так много разных дыр.

 Догадались? Это … (Сыр)

 Мы на хлеб его намажем

И добавим к разным кашам

Кашу не испортят точно

 Бело-желтые кусочки. (Масло)

***Задание к рубрике «Народ скажет, как завяжет»***

**Конструирование пословиц**

|  |  |
| --- | --- |
| Корова во дворе | - еда на столе |
| С маслом и сметаной | и бабушкин лапоть съешь |
| Сметану любить | - корову кормить |
| Корова в тепле | - молоко на столе |
| Масло само  | не рождается |
| У коровы молоко  | на языке |

***Пятое заседание редакционной коллегии***

 - Приглашаю на пятое заседание редакционной коллегии. Если этот стакан с молоком оставить в тепле, то к утру там будет кислое молоко, сверху на нем образуются сливки, а по краям соберется зеленоватая жидкость – сыворотка. Все названые мной молочные продукты используют в кулинарии. Недаром молоко называют продуктом номер один. Как в кулинарии используют молоко и молочные продукты?

V. **Рефлексия**

***Вывод главного редактора***

 - Вы, как журналисты, плодотворно поработали над созданием виртуального журнала, пополнили его страницы новыми рубриками. Собрали интересную и ценную информацию, из которой узнали, что:

* молоко не просто пища. Это пища с большой буквы, потому что… (нет ей подобной по пищевой ценности и пользе для организма человека);
* молоко – пища универсальная, потому что… (ее можно употреблять больным и здоровым людям, малышам и старикам);
* молоко – пища, которая есть повсюду, потому что… (практически везде есть животные, которые дают молоко);
* молоко – пища разнообразная, потому что… (имеет большой ассортимент продуктов и блюд из них).

 - Осталась еще одна страница «Кулинарные секреты нашей семьи».

VI. **Домашнее задание**

 Записать в тетрадь рецепты двух «фирменных» блюд из молочных продуктов для рубрики «Кулинарные секреты нашей семьи».

**Список использованных источников**

1. Большая иллюстрированная энциклопедия Кирилла и Мефодия. - 2006г

2. Большая энциклопедия народной медицины.- М.:Изд-во «Эксмо», 2006г.

3. Вайнер Э.Н. Основы рационального питания.- Липецк, 1999.

4. Валеология: Учеб. пособие /Под редакцией Соломина В.П., Варламова Ю.Л. – Спб., 1995.

5. Детская энциклопедия «Я познаю мир». – М.: Изд-во «Просвещение», 2008г.

6. Зайцева В. Питание идеальное и реальное.//Здоровье детей.-2007.- №6.

8. Ковалько В.И. Здоровьесберегающие технологии., Москва, «ВАКО» 2007 г

9. Конь И.Я., Батурин А.К.(ред.). Детское питание. М.: Воскресение, 1994.

10. Обухова Л.А. «Школа докторов природы или 135 уроков здоровья» Москва, «ВАКО» 2007 г.

 Сайты в Интернете:

http://bambinostory.com/polza-moloka-dlya-detey

http://bezdietu.ru/milk.php

http://culinarysite.ru/stuff/16-1-0-219

**Приложение 1**

***Историческая справка***

 Много ли продуктов питания могут похвастаться памятником, возведенным в их честь? А вот сыр может. Памятник установлен в канадском городе Перте в честь сыра-великана, который изготовили местные сыровары в конце XIX столетия для выставки в Чикаго. Головка сыра диаметром 9 метров весила 10тонн. На ее приготовление ушло почти 100 тысяч литров молока.

 Молоко всегда было в почете. И всегда оно восхищало своими необыкновенными загадочными свойствами.

 Еще 500 лет назад в северных частях России появились молочные буренки, а сам молочный промысел известен с IX века, о чем сохранились письменные свидетельства на берестяных грамотах. Длительное время внимание производителей было сосредоточено на двух основных продуктах переработки – масле и сыре.

 Наверное, когда-то, кто-то из древних людей случайно оставил неохлажденное молоко и после природного сквашивания получил приятный кисловатый напиток. «Случай» начали повторять специально, множество раз. И таким способом появились различные национальные напитки из молока.

 Оставляя кислое молоко на некоторое время. Люди обратили внимание на то, что из сгустка выделяется сыворотка, а сам сгусток уплотняется и, когда его отжать, получается пористая вкусная белковая масса. Так начали изготавливать сыр. А добавив соли в полученную массу и сформовав ее, научились изготавливать твердые сыры и брынзу.

 Вот как описал Гомер еще в VIII в. до н.э. в своей «Одиссее» приготовление сыра циклопом Полифемом:

Коз и овец подоил, как у всех это принято делать…

Белого взял молока половину, мгновенно заквасил,

Тут же отжал и сложил в сплетенные прочно корзины.

 В Вавилоне было найдено древнее строение, которому около шести тысячелетий. На одной из стен изображены люди, которые доят в кувшины коров.

**Приложение 2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | № 1 | № 2 | № 3 | № 4 | № 5 |
| Название молочного продукта |  |  |  |  |  |

**Приложение 3**

 ***Рог изобилия*** – древнегреческие мифы гласят, что в детстве Зевса воспитывали на острове Крит. Досматривали будущего бога нимфы и выкармливали его молоком козы Амалфеи. Как-то Амалфея сломала себе рог. Нимфа наполнила его плодами и подала маленькому Зевсу. За это он подарил рог нимфам, пообещав, что из него будет появляться все, чего они пожелают. Вот так и появилось выражение «рог изобилия», что означает: много чего-то, в большом количестве.

