

Управление образования Белоярского городского округа

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Белоярская средняя общеобразовательная школа №1»

**Мастер - класс по технологии
«Перевернутый класс»
Технология,
7 класс, раздел
«Технологии обработки
пищевых продуктов»**

п.Белоярский 2023 г

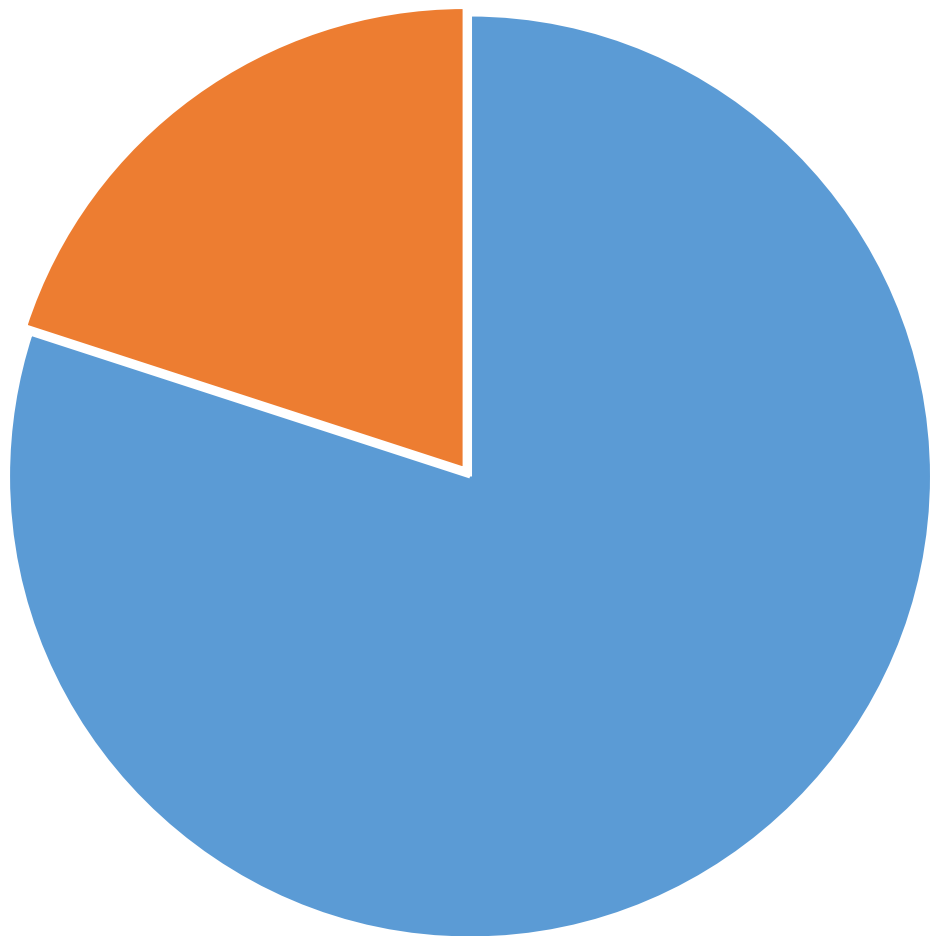
Головина Наталья Викторовна
Учитель технологии I кв.категория

Технология обработки пищевых продуктов

- 5-7 класс 16 часов
- 8 класс 8 часов
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;



Деятельностный подход



■ практическая работа ■ теоретическая часть ■ ■



Структура урока

- Проверка домашнего задания (тестирование, наличие заполненного рецептурника, готовность к уроку)
- Инструктаж (ТБ, технология обработки, критерии оценивания)
- Практическая работа в группе
- Дегустация (анализ, выводы, релаксия)
- Уборка
- Домашнее задание (жеребьевка блюд, распределение продуктов, теоретическое задание)

Тема «Профилактика пищевых отравлений»

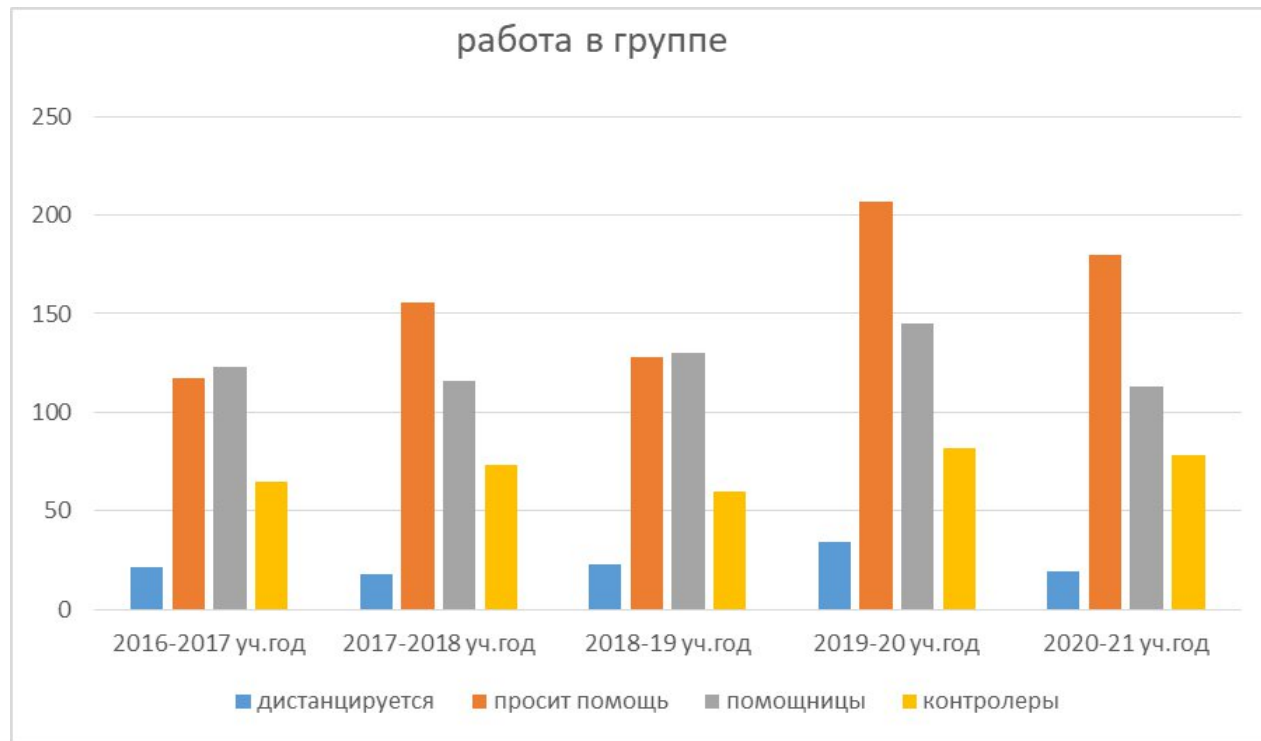




ИНСТРУКТАЖ

- ТБ,
- технология обработки,
- критерии оценивания





• Критерии при групповых занятиях:

1. молчит или дистанцируется
2. может попросить о помощи у одноклассницы
3. помогает однокласснице
4. контролирует работу в группе

Коммуникативные УУД

Дегустация

анализ,
выводы,
рефлексия





Домашнее задание

- Приготовить необычный суп
 - Оформить на листе формата А4 рецепт супа. Или выполнить инструкционно-технологическую карту в форме презентации.
- Обязательно соблюдать содержание:
- Название блюда
 - Набор продуктов
 - Технология приготовления



СУП



Урок Технологии

7 класс

Запись рецепта блюда

Рецепт из сборника

Затируха



- [Бульон](#) (куриный) — 1.5 л
- [Яйцо](#) — 2 шт
- [Мука](#) — 6-7 ст. л.
- [Картофель](#) — 6 шт
- [Лук репчатый](#) — 1 шт
- [Морковь](#) — 1 шт
- [Лавровый лист](#) — 1 шт
- [Сметана](#) — 100 г
- [Петрушка](#) — 1 пуч.
- [Соль](#) (по вкусу)

1. В куриный бульон кипящий добавляем картофель, порезанный произвольно, варим минут 5.
Лук мелко режем, морковь натираем на мелкой терке, обжариваем под крышкой на сковороде.

2. Яйцо взбиваем и растираем в крошку с мукой, как показано на картинке.
Муки у меня ушло ложек 5-6 столовых с горкой.

3. Второе яйцо взбиваем, добавляем пару ложек кипящей водички из супа, размешиваем. Выливаем в кастрюлю помешивая.
4. Добавляем [зажарку](#), лавровый лист, и тесто, пару минут хорошо помешать по дну, чтобы не пристало.
5. Солим, перчим по вкусу, варим еще минут 10. Добавляем мелко нарезанную зелень и сметанку, томим на маленьком огне пару минуток.
Супчик готов.

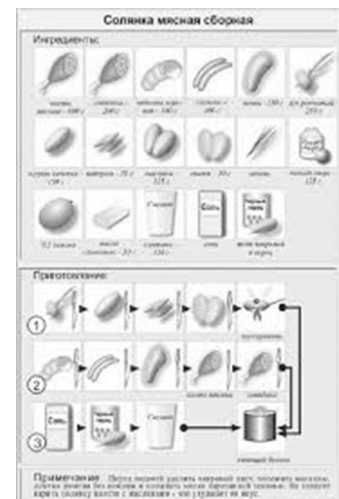
Таблица 70

Супы молочные

Продукты	Молочный суп с манной крупой (№ 106)	Молочный суп рисовый (№ 134)*	Молочный суп с лапшой (№ 108)	Молочный суп с овощами (№ 110)
Молоко	275	320	275	250
Вода	130	80	130+7**	80
Манная крупа	30			
Рис		24		
Пшеничная мука			35	
Яйца			11	
Морковь				30
Кабачки				30
Цветная капуста				40
Сахар	4	2,4	4	3
Масло сливочное	5	4	5	5
Зелень				
Соль	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход	400	400	400	400

Бульон из домашней птицы.

- Для таких бульонов используют кости, потроха (кроме печени) и целые тушки домашней птицы. Кости рубят, тушки заправляют. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят 2—4 часа, периодически удаляя пену и излишки жира. При варке курицы добавляют белые коренья, при варке любой другой птицы — белые коренья и лук.
- 1 кг птицы, 2—3 л воды, коренья петрушки (луковица).





Наталья Викторовна Головина

Профиль

Друзья

Группы

События

Блог

Файлы

Загрузить файлы Создать папку

Все файлы 74

валяние 2

Головина Н.В. 8

5 класс 6

кулинария 8

6 класс 14

7 класс 11

8 класс 7

10 класс 1

11 класс 4

Вязание крючком 4

вязание спицами 4

проект посылка 2

школьная форма 0

мисс осень 3

Все типы

Картинки

Аудио

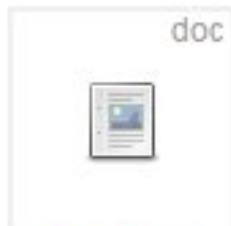
Видео



рац питание



Технология



шарфики



вязание
карандашниц

- фиксированные домашние задания
- вырос объем описания задания
- возможность дополнить задание файлом
- «скрытое» задание выдаю в таком формате «Задание смотрим в презентации»

ДНЕВНИК.ру



Технология. / Блюда из пресного теста



ЛЕКЦИЯ

Блюда из пресного теста

[Лекция](#) [Настройки](#) [Отчеты](#) [Подробнее ▾](#)

Отметить как пройденное

Открыто: вторник, 6 декабря 2022, 16:17

Закрывается: среда, 6 декабря 2023, 16:17

Редактировать лекцию

Редактировать страницу

Оценить эссе

В настоящее время лекция находится в режиме предварительного просмотра.

Тему урока записать в тетради



<http://5.43.128.37/moodle/course/view.php>

Информационно-коммуникационные технологии

Все | **Элементы курса** | Ресурсы

 Анкета ☆ ⓘ	 База данных ☆ ⓘ	 Вики ☆ ⓘ	 Внешний инструмент ☆ ⓘ	 Гиперссылка ☆ ⓘ	 Глоссарий ☆ ⓘ
 Задание ☆ ⓘ	 Книга ☆ ⓘ	 Лекция ☆ ⓘ	 Обратная связь ☆ ⓘ	 Опрос ☆ ⓘ	 Пакет IMS содержимого ☆ ⓘ
 Пакет SCORM ☆ ⓘ	 Папка ☆ ⓘ	 Семинар ☆ ⓘ	 Страница ☆ ⓘ	 Текст и медиа ☆ ⓘ	 Тест ☆ ⓘ
 Файл ☆ ⓘ	 Форум ☆ ⓘ	 Чат ☆ ⓘ	 H5P ☆ ⓘ		

- Интернетурок
- Инфоурок
- Видеоурок
- Видеоуроки.нет VIDEOUROKI.NET
- РЭШ
- Библиотека ЦОК <https://lesson>



Технологии обработки пищевых продуктов



- 5 класс 6 часов
- 6 класс 6 часов
- 7 класс 10 часов

Содержание 7 класс

- Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлаждённая, мороженая рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.
- Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.
- Блюда национальной кухни из мяса, рыбы.
- Групповой проект по теме «Технологии обработки пищевых продуктов».

Раздел 4. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов			
4.1	Технологии обработки конструкционных материалов	2	
4.2	Обработка металлов	4	
4.3	Пластмасса и другие современные материалы: свойства, получение и использование	2	
4.4	Контроль и оценка качества изделия из конструкционных материалов	2	
4.5	Технология обработки пищевых продуктов. Пищевые инфекции.	2	
4.6	Технологии обработки пищевых продуктов. Рыба и мясо в питании человека	4	
4.7	Технология обработки пищевых продуктов. Супы.	2	
4.8	Технология обработки пищевых продуктов. Сладкие блюда и десерт.	2	
Итого по разделу		20	



1. Технологии обработки пищевых продуктов. Пищевые инфекции. ТБ



2. Рыба, морепродукты в питании человека

- Составляем интеллект карту(опорный конспект) формата А3 используя информацию в презентации



3. Мясо животных, мясо птицы в питании человека

Салат «Цезарь»

- Рассчитать себестоимость блюда
- Тест "Блюда из жареного и вареного мяса"

<https://videouroki.net/tests/tiest-bliuda-iz-zharienogho-i-varienogho-miasa.html>

Ингредиенты	количество	цена	стоимость
Зеленый салат	500 грамм		
Помидоры	500 грамм		
Курица филе	300 грамм	300 р за кг	90 р
батон	половина	26 р за шт	13 р
Масло сливочное	Половина пачки		
Соус Цезарь	Половина пачки		
чеснок	3 зубчика	0 руб	0 руб

4. Технологии обработки пищевых продуктов. Супы.

Запись рецепта блюда

Затируха



- [Бульон](#) (куриный) — 1.5 л
- [Яйцо](#) — 2 шт
- [Мука](#) — 6-7 ст. л.
- [Картофель](#) — 6 шт
- [Лук репчатый](#) — 1 шт
- [Морковь](#) — 1 шт
- [Лавровый лист](#) — 1 шт
- [Сметана](#) — 100 г
- [Петрушка](#) — 1 пуч.
- [Соль](#) (по вкусу)

1. В куриный бульон кипящий добавляем картофель, порезанный произвольно, варим минут 5.

Лук мелко режем, морковь натираем на мелкой терке, обжариваем под крышкой на сковороде.

2. Яйцо взбиваем и растираем в крошку с мукой, как показано на картинке. Муки у меня ушло ложек 5-6 столовых с горкой.

3. Второе яйцо взбиваем, добавляем пару ложек кипящей водички из супа, размешиваем. Выливаем в кастрюлю помешивая.

4. Добавляем зажарку, лавровый лист, и тесто, пару минут хорошо помешать по дну, чтобы не пристало.

5. Солим, перчим по вкусу, варим еще минут 10. Добавляем мелко нарезанную зелень и сметанку, томим на маленьком огне пару минут.

Супчик готов.

Рецепт из сборника

Таблица 70

Продукты	Супы молочные			
	Молочный суп с манной крупой (№ 100)	Молочный суп рисовый (№ 130)*	Молочный суп с лапшой (№ 100)	Молочный суп с овсянкой (№ 110)
Молоко	273	320	273	250
Вода	130	80	130 + 7**	80
Манная крупа	30			
Рис		24		
Пшеничная мука			35	
Яйца			11	
Морковь				30
Кабачок				30
Цветная капуста				40
Сахар	4	2,4	4	5
Масло сливочное	5	4	5	5
Зелень				
Соль	0,8	0,8	0,8	0,8
Выход	400	400	400	400

Бульон из домашней птицы.

- Для таких бульонов используют кости, потроха (кроме печени) и целые тушки домашней птицы. Кости рубят, тушки заправляют. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения и варят 2-4 часа, периодически удаляя пену и излишки жира. При варке курицы добавляют белые корни, при варке любой другой птицы — белые корни и лук.
- 1 кг птицы, 2-3 л воды, корни петрушки (луковица).



5.2 Технология обработки пищевых продуктов. Сладкие блюда и десерт.

- Запись рецептов

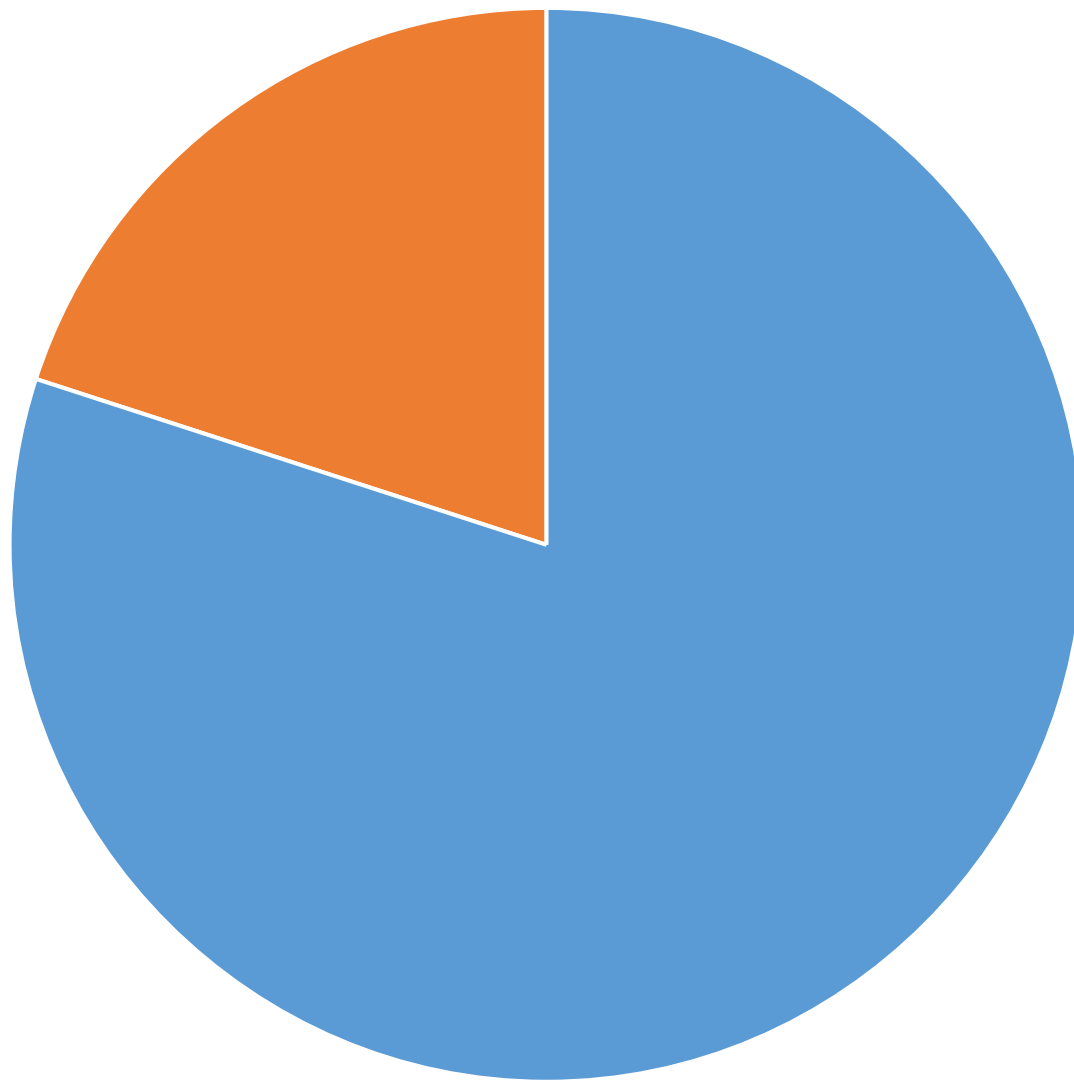


5.1 Профессии повар, технолог

- Онлайн –экскурсия на шоколадную фабрику
- <https://frenchkiss.ru/news/onlayn-ekskursiya-na-shokoladnuyu-fabriku/>
- Заполнить таблицу
- Профессия + найти должностные обязанности

Вывод.

ГОТОВНОСТЬ К УРОКУ

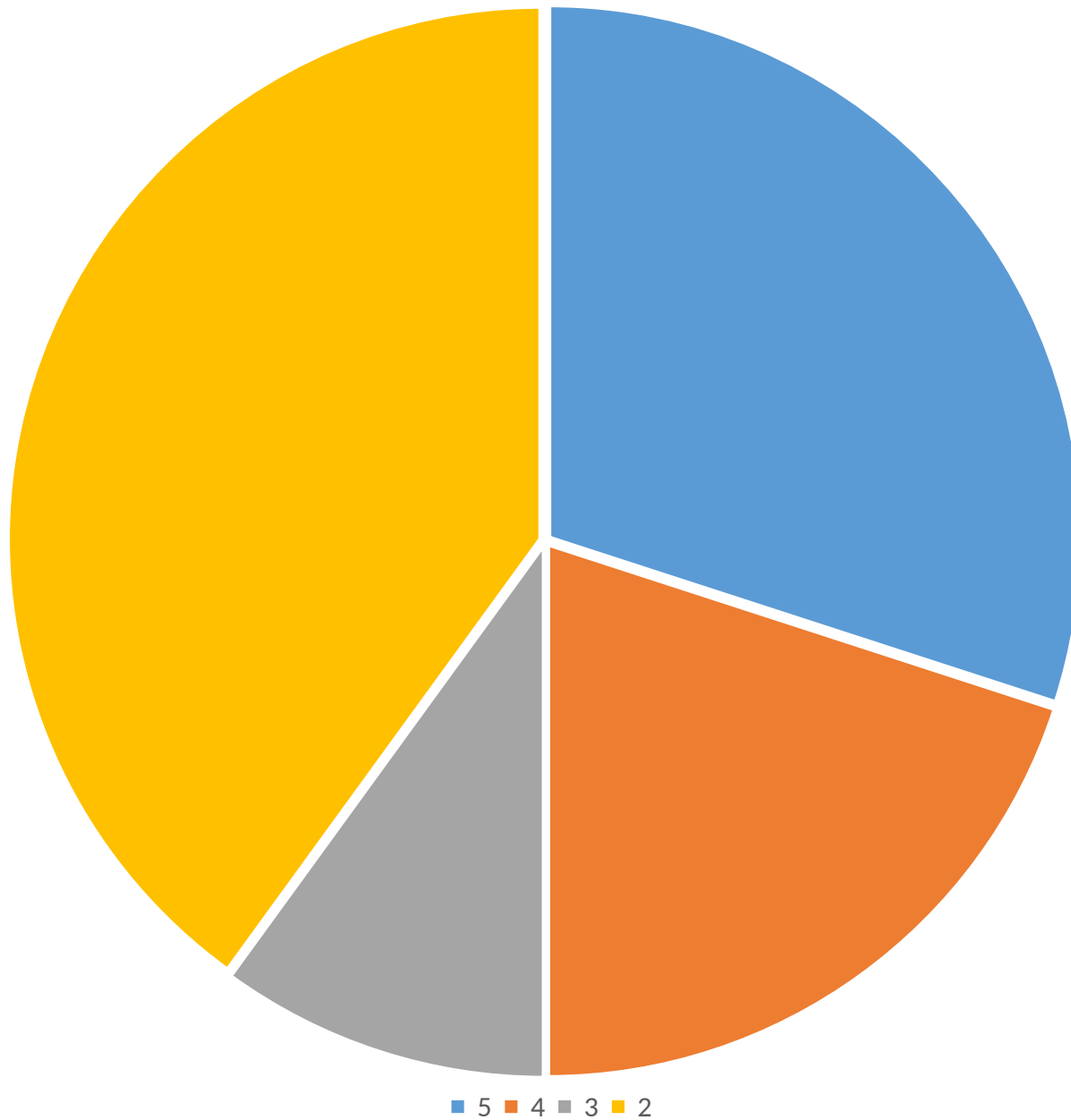


■ готовы к труду ■ симулянты





выполнение домашнего задания



- Работа с одаренными детьми
- Олимпиада
- Проектная работа



курс Технологии

- Раздел 1. Производство и технологии
- Раздел 2. Компьютерная графика. Черчение
- Раздел 3. 3D-моделирование, прототипирование, макетирование
- Раздел 4. Технологии обработки материалов и пищевых продуктов
- Раздел 5. Робототехника

