Дата: 16.05.2022 **Урок:** технологія **Клас: 3**

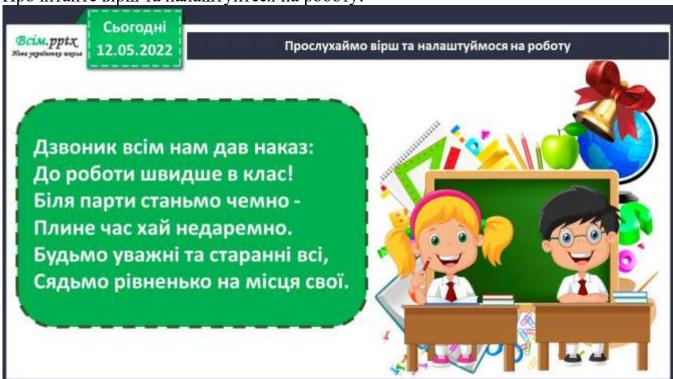
Тема. Мистецька подорож до Європи (продовження). Декорування кондитерських виробів. Перегляд: мультфільм «Цукор» (пісня «Джоні, Джоні»). Ліплення морозива або тортика з морозива (пластилін).

Мета: ознайомити з кондитерськими візитівками країн Європи; сприяти розвитку образного і просторового мисленнях; формувати в учнів навички критичного мислення; вчити спостерігати і аналізувати побачене; розвивати навички ліплення, творчі здібності, уяву, фантазію, дрібну моторику рук; виховувати любов та повагу до праці кулінарних майстрів.

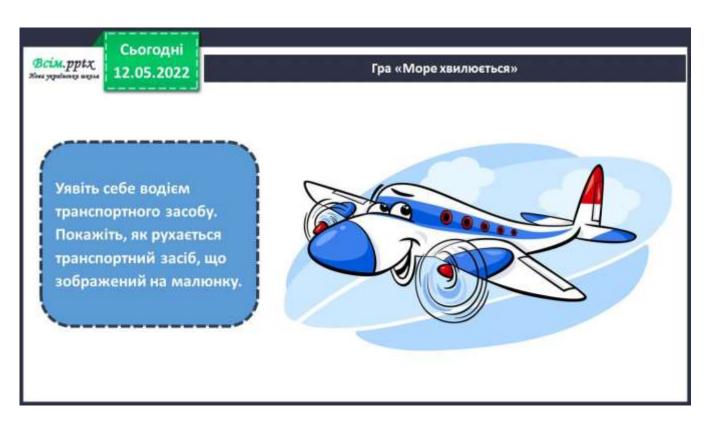
Опорний конспект уроку

1. Мотивація навчальної діяльності.

Прочитайте вірш та налаштуйтеся на роботу.



Гра «Море хвилюється».







Незабаром літні канікули – час відпочинку, розваг, подорожей.



2. Вивчення нового матеріалу.

Кондитерські візитівки країн Європи.



Сьогодні 12.05.2022

Україна – центр Європи

Одного разу кондитери забули покласти в холодильну камеру партію яєчного білка, призначеного для бісквіта. Наступного ранку начальник бісквітного цеху Костянтин Микитович Петренко з допомогою 17-річної помічниці кондитера Надії Чорногор,





Сьогодні 12.05.2022

Україна – центр Європи

щоб приховати помилку колег, на свій страх і ризик змастив застиглі білкові коржі масляним кремом, посипав ванільною пудрою та прикрасив поверхню квітковим орнаментом. Так з'явився попередник торта, якому було призначено на довгі десятиліття стати візитівкою Києва.





Ласкаво просимо до Італії

Італійська кухня визнана не тільки однією з кращих в світі, але і однією з наймодніших в даний час.

Для ласунів різного віку італійські кухарі готують десерт торт "Тірамісу", що в перекладі означає "підніми мене вгору".





Сьогодні 12.05.2022

Вас вітає Німеччина

Рецепт цього знаменитого національного десерту з'явився в 1915 році. Німецький кондитер використовував шоколадні тістечка і прикрашав їх вершковим кремом і вишнею. З того часу частування стало популярним на всій території Німеччини, а через півтора десятка років рецепт поширився по всьому світу.





Французькі майстри-кондитери прикрашають тістечка, тортики, морозиво чудернацьким декором.



Фізкультхвилинка.

https://www.youtube.com/watch?v=3sg5oJQmlBY

3. Практична діяльність учнів.

Інструктаж. Правила роботи з пластиліном.



Розповідь вчителя.



Виліпіть морозиво чи тортик з морозива (пластилін). Застосуйте цікавий декор – симетричний чи ні. Щоб зацікавити виробом, придумайте рекламний віршик або фразу.



4. Підсумок

Після виконання роботи Перегляньте мультфільм «Цукор» (пісня «Джоні, Джоні»).

https://www.youtube.com/watch?v=pDsnIr4NLgg

- Які смаколики ви побачили?

Виконані роботи можна надіслати:

- 1. На освітню платформу для дистанційного навчання HUMAN або
- 2. На електронну адресу lvgorevich.55@gmail.com

Бажаю успіхів у навчанні!!!