



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6 г. Пятигорска

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №6

Т.В.Склярова

« 04 » 09 2018г.

План

работы мастер-класса.

Тема: «Проектная деятельность на
уроках технологии в условиях
реализации ФГОС ООП».

Автор: Ягодзинская Ирина Сергеевна,

учитель технологии.

План работы мастер-класса

«Проектная деятельность на уроках технологии в условиях реализации ФГОС ООП»

на 2018-2019 учебный год.

№	Мероприятие	Дата	Место проведения	Участники
1.	Мастер-класс: «Технология приготовления сахарного печенья. Декор сахарного печенья».	10.12.2018 г. в 14.00	Кабинет технологии МБОУ СОШ №6 (каб.26)	Учителя технологии г.Пятигорска,
2.	Мастер-класс: «Мыловарение».	18.01.2019 г. - в 14.00	Кабинет технологии МБОУ СОШ №6 (каб.26)	Учителя технологии г.Пятигорска

Цель мастер класса: трансляция и передача учителем своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий и технологических приемов .

Задачи мастер-класса:

- знакомство с авторскими наработками учителя.
- рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса;
- оказание помощи участникам мастер-класса в технологических приемах .

В настоящее время все более актуальным в образовательном процессе становится использование в обучении приемов и методов, которые формируют умения самостоятельно добывать знания, собирать необходимую информацию, выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения. А это значит, что у современного ученика должны быть сформированы универсальные учебные действия, обеспечивающие способность к организации самостоятельной учебной деятельности.

Наиболее востребованные на уроках технологии современные образовательные технологии. Метод проектов, Личностно- ориентированного обучения, Развивающего обучения, Проблемного обучения, Саморазвития личности, Игровые технологии, Технологии групповой деятельности.

Целью является воспитание личности ученика как субъекта жизнедеятельности.

Быть субъектом – быть хозяином своей деятельности:

- ставить цели;
- решать задачи;
- отвечать за результаты.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;

- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Как подготовить современный урок.

В современных условиях, когда объем научной информации огромен, а время обучения ограничено, одним из самых актуальных требований становится нахождение оптимального (в первую очередь с точки зрения затрат времени) изложения содержания и выбора методов обучения. Это требование относится к каждому уроку.

Рациональную структуру урока обеспечивают:

- комплексное планирование задач обучения, воспитания и развития;
- выделение в содержании урока и темы главного, существенного;
- определение целесообразной последовательности и дозировки материала и времени повторения, изучения нового, закрепления, домашнего задания;
- выбор наиболее рациональных методов, приемов и средств обучения;
- дифференцированный и индивидуальный подход к ученикам;
- создание необходимых учебно-материальных условий обучения.

Большая часть времени (20—30 минут) должна быть посвящена изучению нового материала («учить на уроке»). Чтобы новое прочно усвоилось, надо определить его в зону ближайшего развития, привязать к старому, знакомому, которое вспоминается (актуализируется) перед объяснением. Отсюда название первой части — актуализация опорных знаний, умений и навыков, а не узкое «опрос». Контрольная функция в уроке вообще не должна являться самоцелью; она превращается в постоянную обратную связь «ученик — учитель». Затем проводится закрепление в формах повторения и применения знаний. Все это, вместе взятое, и образует оптимальную систему урока комбинированного, наиболее коротким путем ведущую учащихся к цели.

1. Новые социальные запросы, отраженные в ФГОС, определяют цели образования как общекультурное, личностное и познавательное развитие учащихся, обеспечивающие такую ключевую компетенцию образования, как «научить учиться».
2. Важнейшей задачей современной системы образования является формирование совокупности универсальных учебных действий, обеспечивающих

компетенцию «научить учиться», а не только освоение учащимися конкретных предметных знаний и навыков в рамках отдельных дисциплин.

3. Урок строится в рамках системно - деятельностного подхода:

-необходимо развивать у учащихся способности самостоятельно ставить учебную задачу;

-проектировать пути их реализации;

-контролировать и оценивать свои достижения.

Известно, что часто внедрение нового вызывает у человека настороженность и даже протест. Не удивительно, что учителя, которые многие годы (а большинство учителей в наших школах – это люди старше 35 лет) работали по традиционной методике, сегодня не могут сразу перейти на новые образовательные технологии. Учителю необходимо время и условия, чтобы научиться работать так, как этого требует новый образовательный стандарт.

1.Мастер-класс: «Технология приготовления сахарного печенья.

Декор сахарного печенья».

Цель: дать представление о взаимосвязи продуктов, входящих в состав теста и определяющих вкус, вид и качество готовых изделий из него; научить выпекать и оформлять изделия из песочного теста; познакомить с работой кондитера.

Наглядные пособия: иллюстрации ассортимента изделий из теста; фигурные выемки, резцы и формочки для теста.

Оборудование: сито, миски, деревянная ложка; доска для теста, скалка, выемки и резцы для теста; ваза, кондитерские щипцы, пирожковые тарелки.

Ход урока

1. Сообщение познавательных сведений.

Мучные изделия получают из различного теста и выпекают в большом ассортименте:

- а) хлебобулочные изделия (хлеб, батоны, булки);
- б) мучные кулинарные изделия (блины, пироги, пельмени, оладьи);
- в) мучные кондитерские изделия (торты, кексы, пряники, ; печенье).

Многие мучные изделия характерны для русской кухни: блины, кулебяки, калачи, пряники и др.

Мука - основной продукт в приготовлении теста.

Для выпечки обычно используется пшеничная и ржаная мука, реже гречневая или кукурузная.

Мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, сжатая в горсти, она должна рассыпаться при разжимании ладони.

Муку хранят в сухом месте. Перед приготовлением теста муку просеивают, чтобы обогатить кислородом и удалить инородные примеси.

Из песочного теста приготавливают печенье различных сортов, нарезные и штучные пирожные: «полоска», «кольцо», «корзиночка». Из песочных крошек - песочные торты, пироги и т. п. Кроме того, песочные изделия подразделяют на изделия с кремом и фруктами, изделия с помадой, фруктовые, с миндалем, изделия без начинки.

Ассортимент и качество перечисленных изделий во многом зависят от искусства кондитера, человека, который, помимо знания технологии

приготовления изделий, должен обладать еще художественным вкусом и творческой инициативой.

Песочное тесто отличается от пресного тем, что оно сладкое и не имеет в своем составе жидкости: сметаны, воды и т. п. Изделия из песочного теста должны получаться рассыпчатыми. Разрыхлителем песочного теста является сливочное масло, которое обволакивает частицы муки и не дает им возможности соединиться. Отсутствие в тесте жидкости в значительной мере исключает набухание клейковины пшеничной муки. Иногда, для повышения рассыпчатости изделий при замешивании теста до 10 % муки заменяют крахмалом.

Если тесто замешать только на желтках яиц, то качество его улучшится. Норму сахара, помимо рецепта, увеличивать нельзя, так как от этого тесто будет твердым, с закалом.

Если изделия готовят с начинками, то ароматические вещества в тесто не добавляют, а если без начинок, то ароматизируют ванильным сахаром, корицей, лимонной цедрой, растертым мускатным орехом, порошком какао, кофе.

Сливочное масло или маргарин для теста поставить в теплое место, чтобы его легко можно было растереть, но ни в коем случае не растапливать на огне.

Тесто мять, все время, поворачивая его, для того чтобы в нем равномерно распределился жир. Тесто готово, когда оно не прилипает к доске и становится гладким.

Муку смешивать с другими продуктами не дольше 2 - 3 минут, иначе образуется «затянутое тесто», изделия из которого получаются жесткими и грубыми.

Затем тесто на некоторое время положить в холодильник, чтобы оно затвердело. Раскатывая тесто, не надо слишком сильно нажимать на скалку.

Для приготовления корзиночек тесто раскатывают, нарезают небольшими кусочками, покрывают равномерно дно и стенки формочки. Тесто

на дне формочки накалывают вилкой, чтобы не образовались воздушные пузыри. Выпекают в духовке до готовности. Перевернув формочку и постучав по дну, выбивают заготовку и охлаждают.

Остывшие корзиночки наполняют фруктовой массой, сверху размещают засахаренные ягоды или кусочки фруктов из компота, украшают взбитыми сливками или кремом.

Изделия из песочного теста для выпечки кладут на сухой противень. Духовку для песочного теста нужно предварительно хорошо разогреть, выпекать при температуре 1800 - 2000 С. Готовность изделия узнается по золотистому цвету.

II. Текущий инструктаж.

При изготовлении кондитерских изделий необходимо строго придерживаться указанных в рецептуре норм. Отклонение в ту или иную сторону ухудшает качество изделий, а иногда и совсем портит их.

Требования к качеству песочного теста и готового продукта

Песочное тесто должно быть однородным, без комков, пластичным.

Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета, с золотистым оттенком, мякиш - пористый, пышный, рассыпчатый.

Виды и причины дефектов песочного изделия

1. Изделие не рассыпчатое, плотное, жесткое. Причины дефекта: длительный замес; использование большого количества тестовых обрезков; количество сахара и масла не соответствует рецептуре или качеству муки.

2. Изделие сырое, плохо пропеченное, с подгорелыми корками. Причины дефекта: завышенная температура выпекания, недостаточная продолжительность выпечки при нужной температуре.

Изделие имеет бледную поверхность. Причины дефекта: заниженная температура выпекания; недостаточная продолжительность выпечки.

III. Практическая работа.

Песочное печенье

Продукты: мука - 1 – 1¹/₂ чайных стакана, сахарный песок - 1/4 граненого стакана, сливочное масло (маргарин) - 100 г, яйцо - 1, ванильный сахар – 1/2 пакетика, корица – 1/2 столовой ложки.

Последовательность приготовления
В миску положить мягкое масло, слегка размять деревянной ложкой. Сахарный песок соединить с яйцом и растереть, полученную массу соединить с маслом. Всыпать муку (отделив 1 ложку для подсыпки) И быстро замесить тесто.
На доску для теста подсыпать муки, уложить приготовленное тесто и раскатать тонким слоем (от 4 до 8 мм толщиной), вырезать разные фигурки и уложить их на кондитерском листе.
Выпекать 8 – 10 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей или ванильным сахаром, уложить в вазу.

IV. Заключительная часть.

Вопросы для закрепления:

- 1. Какие инструменты и приспособления необходимы для приготовления теста?*
- 2. Как правильно подготовить рабочее место?*
- 3. Как правильно хранить муку?*
- 4. Какими качествами должна обладать мука?*
- 5. Что такое разрыхлители и для чего их применяют?*

Проверка сервировки стола и дегустация приготовленных изделий.

Анализ и оценка работы

2.Мастер-класс: «Мыловарение».

Цель моей работы –изучение процесса мыловарения.

Задачи:

1. Познакомится с историей мыловарения
2. Узнать состав мыла
3. Научится изготавливать мыло своими руками.

История мыловарения

1.История мыла насчитывает около 6 тысяч лет, но даже до его появления люди пытались очищать свое тело с помощью различных средств. Например, древние греки времен Гомера обтирали тело мелким песком, привезенным с берегов Нила, а древние египтяне умывались растворенным в воде пчелиным воском. Дикие галльские племена делали из золы букового дерева и сала специальную мазь, а скифы растирали в порошок древесину кипариса и кедра, добавляя к нему воду и ладан, натирая этой смесью тело и соскребая ее вместе с грязью.

Кроме того, для стирки вещей использовались такие необычные средства, как бычья желчь, мозговые кости, свежий помет и, чаще всего, разложившаяся моча животных, которая отлично пенилась в воде из-за содержания аммиака. Также для мытья использовались различные растительные компоненты (растение мыльнянка, кора деревьев, древесная зола), которые в сочетании с животным жиром и положили начало процессу мыловарения.О том же, где появилось первое мыло и какой народ стал родоначальником мыловарения, ученые спорят до сих пор, склоняясь к совершенно разным и одинаково правдоподобным версиям.

Мнения всех, так или иначе, сходятся в одном: местами зарождения производства мыла стали древнейшие культурные центры.

Так, согласно одному из подходов, мыловарение было изобретено в Шумере, первой цивилизации на Земле, существовавшей в IV-III тысячелетиях до нашей эры. Шумерам приписывается множество изобретений, таких как

колесо, письменность, ирригационная система, сельскохозяйственные орудия, гончарный круг, и даже пивоварение.

В ходе археологических раскопок учеными были обнаружены таблички, датированные 2500 годом до н.э., на которых была описана процедура, напоминающая процесс приготовления мыла: вода смешивалась с древесной золой, полученная смесь кипятилась и в последствии в ней растапливался жир. Однако этот раствор не имел определенного названия, свидетельств о способе его применения не сохранилось, и то, что сейчас принято считать мылом из него не производилось.

В Античном мире существовало три сорта мыла: твердое, мягкое и жидкое, его производили из козьего или бычьего жира с примесью золы бука. Широко известна легенда происхождения слова «мыло»/ «soap» от названия древнеримской горы Сапо/Sapo, на которой совершались жертвоприношения богам. Животный жир сжигаемых жертв скапливался и смешивался с древесной золой костра. Полученная масса смывалась дождями вниз, в глинистый грунт бега реки Тибр. Женщины, стиравшие белье в этих местах, стали обращать внимание на то, что благодаря этой смеси одежда отстирывается намного лучше. Постепенно этот «дар богов» стали использовать не только для стирки, но и для мытья тела. А само слово «sapo» со временем перешло и в другие языки: из него образовались английское «soap», французское «savon» и итальянское «sapone».

Именно в Риме мыловарение приобрело широкое распространение и выделилось в отдельную ремесленную отрасль. Так при раскопках Помпеи археологами была найдена настоящая мыловарня с готовыми кусками мыла.

Хотя мыло уже было изобретено, многие народы античного мира еще долго продолжали пользоваться щелоком, бобовой мукой, клеем, пемзой, ячменной закваской и глиной. Известно, что скифские женщины делали моющие порошки из древесины кипариса и кедра, затем смешивали его с водой и ладаном. Полученной нежной мазью, имевшей тонкий аромат, они натирали

все тело. После удаления раствора скребками кожа становилась чистой, гладкой и благоухающей.

Чистота стала модной только после того, как средневековые европейские рыцари побывали в арабских странах во время крестовых походов. В качестве сувениров рыцари привозили из походов знаменитые мыльные шарики из Дамаска, которые дарили возлюбленным.

В XII-XIII века в Западной Европе начинает расцветать мыловарение. К мыловарению стали относиться настолько серьезно, что в 1399 году английский король Генрих IV основал орден, особенной привилегией которого являлось мытье в бане с мылом. Также очень долго под страхом смерти члену гильдии мыловаров категорически запрещалось ночевать под одной крышей с мастерами других ремесел, чтобы не дай Бог не выдать тайну.

Любитель роскоши Людовик XIV собственной персоной интересовался производством туалетного мыла, вследствие чего Гольберт, его министр финансов, «выписал» из Генуи ко двору короля специалистов по мыловарению.

Постепенно мыловарение стало перерастать в промышленную отрасль, которой стал опекаться и защищать французский государь. Правительство разрешало пользоваться только душистыми маслами из Прованса.

Сердцем производства мыла очень скоро стал Марсель, рядом с которым находилось много территорий сырьевых источников, то есть оливкового масла и соды. Только с конца XIV века марсельское мыло уступило свою первую позицию венецианскому мылу. Именно в это время мыловарение начало активно развиваться в Италии, Греции и Испании.

Только в XV веке в Италии, Савоне, начали промышленное производство твердого мыла. При этом жиры соединяли не с золой, а природной кальцинированной содой. Это очень сильно удешевляло мыло, то есть переводило мыловарение из разряда ремесленного производства в мануфактурное.

Мыло долго было предметом роскоши и ценилось наряду с дорогими лекарствами и зельями.

В России мыловарение основывалось на секретах мыловарения Византии, но, несмотря на это развивалось оно самобытным путем. «Поташным делом», именно так тогда называли мыловарение, занимались целые деревни, самыми популярными были костромские и валдайские мастера. Процесс мыловарения в те времена заключался в следующем: деревья рубили, жгли в котлах, золу заваривали, делали щелок, после выпаривали его до получения поташа. Поташ стал одним из основных продуктов экспорта, что привело к массовой вырубке лесов.

Промышленное производство мыла в России наладил Петр Первый, который даже приказал засадить поля растениями, используемыми в составе мыла. Но до середины XIX века мылом могла позволить себе пользоваться только знать. Крестьяне продолжали использовать для стирки и мытья щелок — смесь, которую они получали из древесной золы, залитой кипятком и распаренной в печи.

Свидетельства о русских мастерах-мыловарах можно найти только от XV века. Первые мыловаренные фабрики появились в XVIII веке. В Москве тогда были известны две: в Новинской и Пресненской частях. К 1853 году Московская губерния могла похвастаться уже восьмью мыловарнями. Потреблять мыло стали многочисленные суконные, ситценабивные и красильные фабрики.

Оборудование фабрик поначалу состояло из котлов, дровяной печи и каменной ступки. Только Брокар сумел стать признанным «королем парфюмерии», так как ему удалось выпустить дешевое мыло для всех слоев населения. Также Брокар один из первых, кто обратил внимание на важность привлекательного внешнего вида продукции. Так, огуречное мыло производилось в форме огурца, поэтому его часто покупали просто из любопытства. Сегодня мыло занимает прочные позиции в повседневной жизни, которую без него просто невозможно представить. Только сейчас мыло это не обычное средство гигиены и не только средство гигиены. Мыло выполняет разные задачи: лечение акне, ароматерапевтическое воздействие,

использование для чувствительной кожи, снятие напряжения, борьба со старением кожи.

2. В качестве сырья для получения основного компонента мыла могут использоваться животные и растительные жиры, жирозаменители (синтетические жирные кислоты, канифоль, нафтеновые кислоты, талловое масло).

3. Создавая мыло своими руками, мы заранее знаем, что будет входить в его состав.

С помощью ароматических и эфирных масел мы имеем возможность разнообразить мыло и получить необходимый результат. Мыло может быть тонизирующим или успокаивающим, увлажняющим или подсушивающим. Большинство эфирных масел обладают противовоспалительными, противовирусными и антимикробными свойствами. Многие масла оказывают успокаивающее действие, снимают стресс и благоприятно влияют на работу сердечно-сосудистой системы.

Иммуномодулирующие и антиоксидантные свойства эфирных масел заслуживают особого внимания. Вещества, содержащиеся в растениях, естественны для человека, и способны так же естественно укреплять иммунитет и замедлять старение, воздействуя на состояние внутренних органов и работу систем организма.

Нам понадобится:

Основное оборудование:

- посуда для водяной бани (или микроволновка)
- миски для смешивания ингредиентов
- нож, ложки
- разделочная доска
- форма для заливки мыла

Общий рецепт для создания мыла:

- мыльная основа прозрачная или матовая (в состав матовой входит двуокись титана)
- пищевой краситель

- ароматизатор
- разные добавки (кофе в зернах или молотый, люфа, отруби, блестки)
- эфирные масла

Важные советы:

1. никогда не допускайте закипания основы

2. красителей должно быть в меру, иначе пена будет окрашиваться.

3. никогда не смешивайте эфирные масла с искусственными ароматизаторами.

Приступим к изготовлению:

1. Мыльную основу порежьте на мелкие кусочки и растопите на водяной бане или в микроволновой печи (около 1 минуты). Количество основы выбирайте в зависимости от размера формы и размера желаемого мыла.

2. В расплавленную основу добавляем эфирное масло или ароматизатор, краситель и подготовленные добавки.

Совет: не стоит увлекаться добавками, все хорошо в меру, иначе ваше мыло не будет пениться.

3. Тщательно перемешиваем.

4. Заливаем в подготовленную форму.

5. Даем застыть. Примерное время от 15 до 40 минут.

6. Аккуратно достаем мыло из формы

Да здравствует мыло душистое!

