

## «Сладкий урок» «Кондитерская фабрика. Шоколадная колбаска»

В начале урока ученики 4 класса узнали, что сегодня наш урок будет «сладким» – так как они изготовят настоящее кондитерское изделие.

На данном уроке технологии ребята познакомились с продукцией, которую производит пищевая промышленность. Это различные товары - хлеб, макароны, сахар, конфеты, чай, соки, и т.д. Среди продукции пищевой промышленности кондитерские изделия являются одними из самых популярных и востребованных, так как они обладают особыми вкусовыми качествами имеют высокую энергетическую ценность.



Важным моментом урока было знакомство с **профессиями**, без которых невозможна работа на кондитерской фабрике - это **кондитеры, технологи - кондитеры, глазировщики, машинисты оборудования** и др. Профессия кондитера всегда была на особом счету. Ребята узнали, какие **качества необходимы людям перечисленных профессий**. Это и умение рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы и быть терпеливым, выдержанным, приветливым, доброжелательным, коммуникабельным, надо иметь хорошо развитое обоняние, хорошую память, ловкость рук и способность быстро переключаться с одной работы на другую. А такие качества, как неряшливость, невнимательность и медлительность неприемлемы в этом виде деятельности. Есть так же особые условия для работы на кондитерской фабрике: аллергические реакции на пищевые продукты, заболевания органов дыхания, заболевания, ограничивающие подвижность рук; органов зрения, заболевания кожи, являются противопоказанием для людей, которые пожелали связать свою жизнь с данными профессиями. Стать кондитером можно, посещая специальные курсы в учебных центрах и в специализированных учреждениях начального и среднего профессионального образования. Желающие стать технологами кондитерского производства могут продолжить обучение в ВУЗе. Практическая часть урока прошла весело и дружно, ребята были к друг другу терпимы, оказывали помощь, каждый вложил в приготовление шоколадной колбаски свой труд и умение. Перед приготовлением шоколадной колбаски все вместе составили план работы. Сначала проанализировали рецепт блюда, проверили наличие ингредиентов, инвентаря, посуды. Ребята правильно распределили обязанности, при приготовлении кондитерского изделия соблюдали правила приготовления блюда и правила гигиены.



Финальной точкой «сладкого урока» было чаепитие с шоколадной колбаской. Ученики 4 класса угостили учащихся 2 класса, которые дали оценку приготовленного блюда. Это оценка была «отлично».



Учитель 2 и 4 класса Мищевская М.Г.