**Урок технологии**

**«Кондитерская фабрика. Изделие « Пирожное "Картошка"»**

**Учитель начальных классов МБОУ СООШ с.Новодевица Рева О.Н.**

 **«Кондитерская фабрика. Изделие « Пирожное "Картошка"»**

 **Цели** : Познакомить с историей и технологией производства кондитерских изделий; повторить правила поведения при приготовлении пищи; формировать интерес к освоению способов приготовления разных блюд; развивать чувство взаимовыручки в процессе совместной трудовой деятельности; познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка»; расширить представления учащихся о профессиях ( кондитер, технолог- кондитер) ; Анализировать рецепты пи­рожного «Картошка» Определять необходимые для при­готовления блюд инвентарь, принадлежности и кухонную посуду. Со­ставлять план приготовления блюда, распределять обязанности. Соблюдать правила гигиены, правила приготовления блюд; помочь освоить основные термины и понятия .

 Формируемые УУД: работать над проектом, ставить цель, составлять план, определять задачи каждого этапа работы над изделием, распределять роли, проводить самооценку, обсуждать и изменять план работы в зависимости от условий, проводить контроль и рефлексию своих действий самостоятельно, корректировать своё поведение в соответствии с определенной целью, оценивать свою деятельность в групповой и парной работе, находить в учебнике и отбирать нужную информацию, использовать различные знаково- символические средства для представления информации и решения учебных и практических задач, самостоятельно проводить защиту проекта, обобщать , классифицировать и систематизировать изучаемый материал по заданным критериям.

Оборудование : учебник, рабочая тетрадь, образец готового изделия;

Материалы: ингредиенты ( на 1 группу 600-700 г измельченного печенья, 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 5 чайных ложек какао)

Инструменты: посуда, разделочная доска, миска, столовая и чайная ложки, фартук, головной убор.

**Ход урока:**

1. **Организационный момент (**Мотивация к учебной деятельности)

– Здравствуйте, ребята! Давайте улыбнемся друг другу, порадуемся нашей встрече. Помните: «Улыбнись миру, и мир улыбнется тебе».

- На столах лежат карточки с именами, определите своё место. Поздоровайтесь со своим партнером.

проверка готовности к уроку и рабочей одежды; настрой учащихся на работу;

**II. Самоопределение цели. Постановка учебной проблемы.**

- Посмотрите на экран, какие виды промышленности вы видите на слайде.

(Легкая промышленность, деревообрабатывающее производство, пищевая промышленность и т.д.)

- Ребята, на каких производствах мы уже побывали?

- На каком производстве мы еще не были?

- Что производит пищевая промышленность? (*Продукты питания*)

- На какие группы можно делить эти (на слайде) продукты питания? (Рыбные, мясные, овощи, сладость, молочные).

- Выберите самую «сладкую» группу.

- Где производятся эти продукты? (На кондитерских фабриках)

- Я вам загадаю загадку, отгадка является темой нашего сегодняшнего урока.

Может быть оно песочным,

А порой и с кремом,

Иногда бывает с сочным,

Аппетитным джемом,

И безе бывает, крошкой,

 а в глазурной кожуре

может быть оно картошкой,

только вовсе не пюре. ( ПИРОЖНОЕ)слайд

- Итак, назовите тему нашего урока.

**III. Работа над новой темой**

**1. Сообщение темы и цели урока.**

- Сегодня наш урок будет сладким – мы отправимся на кондитерскую фабрику и изготовим настоящее кондитерское изделие. При изучении данной темы предположите на какие вопросы мы будем отвечать и какие задачи будем решать. ( предположения детей)

1. **Работа по теме урока**

- Какие виды кондитерских изделий существует?

 К основным кондитерским изделиям относятся конфеты слайд ( шоколадные , карамельные , мармеладные) , печенья, пастила, вафли, пряники, а так же пирожные, бисквиты, и торты. Кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделий слайд: сахаристые и мучные.

- как вы думаете , что является основным компонентом ( ингредиентом) для производства каждого вида кондитерских изделий? (основным кондитерским сырьём для их производства служит сахар, а также его заменители и подсластители, а основным компонентом мучных изделий является мука.)

**Игра « Мучное – сахаристое»**

- я называю кондитерское изделие , а вы определяете к какой группе его можно отнести.

Мучное- крекеры, печенье, рулеты, Калачи,

Сахаристое- желе , мармелад,.

**Вспомним**

- Среди продукции кондитерского производства отдельно выделяют шоколадные изделия. Какие виды шоколада вы знаете?

(*молочный, горький, белый, шоколад с начинкой и сухофруктами )*

- Из чего получают шоколад? *( из какао – бобов )слайд*

- Работа на кондитерской фабрике невозможна без людей определенных профессий: кондитера, технолога- кондитера. СЛАЙД

Профессия кондитера всегда была на особом счету. В некоторых европейских странах производители кондитерских изделий должны были обладать не только знаниями технологии их приготовления, но и умением рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы. СЛАЙД Кондитер – профессия творческая.

Известные кондитерские фабрики. СЛАЙД

-Полезные для организма вещества человек может получить , приготовив одно очень интересное блюдо.

- А какое- вы должны определить сами.

- На столе лежат продукты: **печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао.**

-Попробуйте предположить для чего нам будут нужны эти продукты?

- Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?

- Мы будем делать пирожное-картошку. СЛАЙД

- А знаете ли Вы как впервые появилось такое пирожное.

Возможно, вам будет интересно происхождение этого пирожного. Дело было в Финляндии, в начале 19 века… СЛАЙД Однажды, к знаменитому поэту Рунебергу, в гости пришли известные в мире гости. Однако, семья жила не очень богато и на кухне преобладало лишь старое ломаное печенье и кое-какое варенье. Подавать крошки и ломаное печенье именитым гостям весьма неудобно и госпожа Рунеберг пошла на кулинарную хитрость. Пока муж развлекал гостей стихами, хозяйка истолкла обломки печенья, добавила к нему сметану, варенье, и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожное в виде картофелин. Украсила сладости ягодками из варенья. И преподнесла кулинарный шедевр на большом красивом серебряном блюде. Гости от кулинарного новшества были в восторге и просили сладкого к чаю еще и еще. По прошествии времени, благодаря славе поэта рецепт пирожного «картошка» пошел по миру. И в Финляндии и сейчас называют – пирожное Рунеберга.СЛАЙД

Естественно, за много лет, кулинары всего мира немало поработали над усовершенствованием рецепта и уже добавили свои ингредиенты.

Рецептов пирожного «картошка» множество, кто-то делает «картошку» на сухарях или с молоком, с орешками, цукатами.. По структуре «картошка» не должна быть однородной.

В приготовлении нашего пирожного все продукты простые и их всегда можно найти на кухне. Время на приготовление затрачивается совсем не много, готовить тоже легко. К тому же кушать лакомство можно сразу после приготовления  . Хранить такое пирожное можно в холодильнике несколько дней. Пирожное замечательно подойдет для детского праздника!

- Обратите внимание на пирожное “Картошку” - как называется тесто, из которого оно сделано? (Не знают). А называется оно крошковое. А вы умеете делать такое пирожное? Может быть, дома мама делала? (Ответы детей). Дома такое пирожное делают из печенья; в кондитерском цехе – из бисквитной крошки, а еще можно сделать из сухарей.

Теперь переходим к практической работе. Я предлагаю вам поучаствовать в ролевой игре – стать работниками кондитерского цеха.

- Хорошо! Теперь распределим роли: если вы не возражаете, я буду начальником цеха; а вы кондитерами.

Перед тем, как приступить к работе, проведем инструктаж СЛАЙД

**Практическая работа** СЛАЙДЫ

 **Итог урока.**

Наше занятие подходит к концу, и я хотела бы узнать:

1. Какой вид теста мы с вами сегодня освоили?
2. Горячим или холодным способом делается пирожное “Картошка”?
3. Используется ли мука в крошковом тесте?
4. Как вы думаете, эти пирожные калорийные или нет?
5. Можно ли сделать обычное пирожное “Картошка” праздничным?

*Ответы детей на данные вопросы.*

- Спасибо! Вы меня сегодня порадовали, я уверена, что занятие прошло не даром. Сегодня на уроке вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских изделий, теперь вы дома можете помогать маме в приготовлении сладостей.

 --Посмотрите какие разные пирожные у нас получились. Надеюсь, Вы с удовольствием их попробуете и Ваше настроение будет отличным. Надеюсь на то, что полученные знания и умения вам пригодятся в жизни.

 ( уборка рабочего места)

Организует рефлексию **«Букет настроений»**

Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на уроке.

Красный – мне было интересно, я узнала много нового;

Жёлтый – мне было не совсем интересно, я не узнала ничего нового.

Синий – мне не понравилось на уроке.

**Домашнее задание**.

**- Написать рецепт СЛАЙД**

**Дополнительное приложение к уроку**

**Викторина для сладкоежек**

**1. Подают во время праздников, торжеств. В нем могут быть свечки.**

**2. Его едят круглый год, но чаще всего, конечно, летом.**

**3. Большой, бывает с капустой, яблоками, грибами.**

**4. Любимый десерт Карлсона.**

**5. Маленькие «пельмени» с ягодами, с творогом.**

**6. Плитка из орехов и меда.**

 **7. Воздушное лакомство белого или розового цвета, очень вкусное, когда в шоколаде.**

**8. Знаменитая восточная сладость, часто готовится из молотых семян подсолнечника.**

**9. Круглые шарики с начинкой и без нее, обжаренные в масле.**

 **10. Небольшой десерт с большим количеством крема.**

**11. Плоские кондитерские изделия в виде прямоугольников, квадратов, кружков и других фигурок.**

**12. Сочные плоды, сваренные в сахарном сиропе.**

 **13. Могут быть глазированные, неглазированные и с шоколадной начинкой в фантиках или коробках.**

 **14. Винни Пух не мог без него прожить и дня.**

 **15. Разновидность густого варенья.**

 **16. Сладкая плитка.**

**17. Небольшие изделия из теста, обычно продолговатой формы, с различными начинками.**

**18. Тонкие фигурные листы со сладкими прослойками.**

**19. Выпечка с изюмом необычной формы.**

 **20. Небольшие сладкие белые брусочки с яблочно-ягодным вкусом**.

Ответы: 1. Торт. 2. Мороженое. 3. Пирог. 4. Плюшки. 5. Вареники. 6. Козинаки. 7. Зефир. 8. Халва. 9. Пончики. 10. Пирожное. 11. Печенье. 12. Цукаты. 13. Конфеты. 14. Мед. 15. Мармелад или джем. 16. Шоколад. 17. Пирожки. 18. Вафли. 19. Кекс. 20. Пастила.