**Урок технологии (7 класс)**

**Тема урока: «Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Приготовление вареников»**

***Учитель технологии МБОУ СОШ № 6 им. Ц. Л. Куникова***

***г. Туапсе МО Туапсинский район***

***Гардаш Алла Викторовна***

**Задачи урока:**

***Познавательные:*** узнать о видах начинок и украшений для изделий из теста, о технологии приготовления различных изделий из теста; познакомиться *с* составом теста для пельменей и вареников и способами его приготовления, способами зищипывания краев пельменей и вареников. Изучить правила варки пельменей и вареников.

***Регулятивные:*** составлять технологические карты приготовле­ния различных начинок для изделий из теста учить находить способы определения готовности вареников и пельменей.

***Коммуникативные:*** в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить способы оформле­ния готовых блюд (вареники и пельмени).

**Оборудование урока:** ПК, проектор, презентация, кулинарные книги, кулинарное оборудование, спец. одежда, продукты, технологические карты.

 **Ход урока:**

**Проверка готовности к уроку** (проверка наличия тетрадей, письменных принадлежностей, дневников)

**проверка домашнего задания:** написать 1 рецепт выпечки из слоеного или бисквитного теста; учебник стр. 18-21

**Проверка усвоения пройденного ранее материала(ученики отвечают на вопросы по предыдущей теме)**

-Что готовят из бисквитного теста?

-Назовите способы приготовления бисквитного теста?

-Назовите виды слоеного теста?

-Что готовят из слоеного теста?

**Вводная беседа:**

-Девочки, много кулинарной выпечки и мучных изделий имеют начинку. Любите ли вы такие изделия? (ответы учащихся).

-Девочки, а знаете ли вы, какие используются продукты для начинок и оформления изделий из теста? (ответы учащихся).

-Правильно, эфирные масла (лимонное, мандариновое, апельсиновое), пряности(корица, имбирь, гвоздика, шафран), орехи, мак, фрукты, ягоды, цукаты, пищевые красители.

-Как вы думаете, как будет называться наш урок? (мнения учащихся)

 Правильно, наш урок будет называться «Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления»

**Сообщение новых сведений:**

-Давайте откроем учебник на стр. 14-15 и прочитаем учебный материал о видах начинок и способах оформления кулинарной выпечки и мучных изделий. (после прочтения, обсуждение).

-А любите ли Вы пельмени и вареники?

-Девочки, как сегодня будет называться наш урок? (мнения учащихся).

-Правильно! «Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления»

-А какие задачи мы сегодня поставим перед собой?

-Правильно!

-узнать о видах начинок и украшений для изделий из теста, о технологии приготовления различных изделий из теста; познакомиться ссоставом теста для пельменей и вареников и способами его приготовления, способами зищипывания краев пельменей и вареников. Изучить правила варки пельменей и вареников.

-А как же переводится слово пельмень, как вы думаете?

-Слово пельмень обозначает (пель-ухо, нянь-тесто, тестяное ухо).

-Как вы понимаете пословицу: «Без пельменей сибиряк-человек не так, ни сяк» (мнения учащихся).

-Девочки,сибирские пельмени, это палочка-выручалочка для местных жителей. Раньше их заготавливали в огромных количествах впрок при участии всей семьи. Процесс мог длиться несколько дней. Отправляясь надолго в тайгу, человек обязательно брал с собой запас твердокаменных сибирских пельменей, которые за несколько минут, проведенных в кипящей воде, превращались в прекрасный обед или ужин. Доподлинно известно, что первые исследователи Севера, землепроходцы, снаряжаясь в путешествие, не забывали прихватить с собой несколько мешков пельменей.

-Для настоящих сибирских пельменей, как утверждают знатоки, необходимо три вида мяса (свинина, говядина. мясо птицы).

-Как вы думаете, а чем сибирские пельмени отличаются от других видов пельменей? (мнения учащихся)

-Правильно, главное отличие сибирских пельменей - перед отвариванием они обязательно должны быть предварительно заморожены. Именно заморозка и придает им особый неповторимый сочный вкус. Другиевиды пельменей не замораживаются и готовятся сразу после лепки.

-Послушайте стихи про пельмени!

Проснулся, наконец, мой гений

На всё минувшее взглянул

И песни - полны вдохновения

Он про пельмени затянул.

Ни к деньгам, ни к чинам

Нет у меня стремлений

Хочу, чтоб чаще нам готовили пельмени.

*(Людмила говорит Черномору, когда попала к нему в лапы)*

Не нужно мне твоих шатров,

 Ни скучных песен, ни пиров;

Не буду есть, ни слушать пений-

Пока не дашь ты мне пельменей.

Дивлюсь я Пушкину- поэт

Оставил тьму стихотворений

И ни в одном помину нет

Про наши вкусные пельмени.

Будь Пушкин я - мне не было бы мило

Петь про «Руслана и Людмилу».

Но тысячи б оставил песнопений

Я про любимые сибирские пельмени.

Много загадок сочинил народ про пельмени! Вот некоторые из них.

1.Пшеничные кафтанчики,

В кафтанчиках - кабанчики. (пельмени).

2.Бежали овцы по калиновому мосту,

3.Увидали зорю –

Покидались в воду.( пельмени).

4.Тридцать три сели на конь,

Поехали в огонь.(пельмени).

-Послушайте, как готовится фарш для пельменей.

Лук, говядину, баранину и свинину провернуть через мясорубку.

Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

**Физминутка**

Посмотрите схему «Лепка пельменей» (рассматривание схемы)

А теперь давайте узнаем, как варить пельмени.

Пельмени следует сразу же отварить или заморозить. А отваривают, бросая маленькими порциями в кипящую, слегка присоленную воду. Для пикантности в воду можно добавить 1-2 лавровых листа.

 -Как только пельмени всплывут, их надо достать шумовкой, подавать к столу со сметаной, маслом или уксусом.

-Богат русский стол национальными блюдами. Мы сегодня узнаем о способах приготовления вареников и научимся с вами их готовить.

Пельменообразное блюдо турецкой кухни «**дюшвара»** превратилось в украинские вареники, а затем в вареники с характерными национальными наполнителями - вишнями, творогом, луком (цыбулей), шкварками.

-Девочки, познакомьтесь с технологической картой приготовления вареников (учебник стр. 34).

Оденьте спец. одежду, сейчас мы будем выполнять практическую работу

«Приготовление вареников». Перед приготовлением вареников давайте вспомним правила ТБ при приготовлении пищи и санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. (выполнение практической работы)

  **Итоговая беседа: (ученики отвечают на вопросы по теме урока)**

-Какие начинки делают для мучных и кондитерских изделий.

-С помощью чего можно украшать мучные и кондитерские изделия?

-Расскажите о технологии приготовления пельменей.

-Расскажите о технологии приготовления вареников.

-Что нового вы сегодня узнали на уроке?

-О чем бы вам хотелось ещё узнать?

-Какое настроение у вас было во время урока?

 **Рефлексия урока:**

*ученикам предлагается закончить предложения:*

1. Я узнал…
2. Я научился…
3. Мне понравилось…
4. Я затруднялся…

**Выставление оценок за урок.**

**Домашнее задание:** подготовить и рассказать 1 рецепт по выбору приготовление вареников или пельменей. Читать учебник параграф 5 .