**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 .

**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».

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

**-**отгадайте загадки

В праздник я приду ко всем,

я большой и сладкий

Есть во мне орешки, крем,

Сливки, шоколадки. ( ТОРТ)

Даже если он в фольге,

Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок ,

Мажет личики ребяток. ( ШОКОЛАД)

Мы в кондитерской шуршим

Фантиками яркими,

и на праздник мы хотим

К вам попасть с подарками.( КОНФЕТЫ)

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)

- Как можно назвать все отгадки одним словом? ( сладости)

-Встаньте те:

а) Кто любит урок технологии?

б) Кто любит торт?

в) Кто любит мороженое?

г). Кто из вас любит сладенькое?

--А что больше всего Вы любите?

В принципе, это вполне нормально, когда человеку хочется чего-нибудь сладенького. Сладкое повышает сахар в крови, вызывает выделение эндорфинов, которые поднимают настроение. Поэтому если вы хотите, чтобы у вас было хорошее настроение, ешьте сладкое.

- Как называется промышленность , которая их производит?

Пищевая промышленность производит 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.

- 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 ( шоколадные , карамельные , мармеладные) , печенья, пастила, вафли, пряники, а так же пирожные, бисквиты, и торты. Кондитерские фабрики выпускают две основные группы кондитерских изделий: 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, вафли, печенье, рулеты, Торты, Калачи, Булочки, пирожные…..

Сахаристое- желе , мармелад, пастила….

Выполним задание

- 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 )*

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

-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.

--А знаете ли Вы как впервые появилось такое пирожное.

Возможно, вам будет интересно происхождение этого пирожного. Дело было в Финляндии, в начале 19 века… 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. 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 моего 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!

- Пирожные вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много в времени, они вкусны. Пирожные чаще всего готовятся из пшеничной и ржаной муки. Пирожные могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной. Существует много различных видов пирожных. По технологии приготовления пирожные бывают холодными и горячими

По виду используемых продуктов пирожные с молочными продуктами(сыр, творожная масса), конфитюром, шоколадом ит.д.

Пирожные бывают сложные и простые. Простые – не требуют использование духового шкафа; сложные – с использование духового шкафа.

Их готовят из различных продуктов: масла, сахара, ягодами, творога, муки, печенья, яиц. Пирожные подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.

- 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.

--В какой последовательности будем смешивать продукты?

1 часть сливочного масла

2 чайных ложки сгущенного молока

7 чайных ложек печенья крошки

1 чайная ложка какао

--Тщательно смешать масло со сгущенным молоком, добавить печенье, какао. Сформировать пирожное, украсить.

--Прежде чем начать работу, нужно надеть головные уборы, фартуки.

**Продолжение работы по теме .**

**Самостоятельное изготовление изделия**.

Выполнение работы.(из пластилина)

Перед тем, как приступить к работе, проведем инструктаж по технике безопасности.

**Рефлексия . 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?
6. Какова технология приготовления пирожного?

*Ответы детей на данные вопросы.*

* Что нового узнали?
* Где можно применить…
* Что осталось непонятного?
* Самое интересное для меня было… (Ответы детей)

**Домашнее задание**.

**- Написать рецепт сладкого национального блюда . можно и нарисовать.**

**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.