Государственное общеобразовательное казенное учреждение Иркутской области

«Специальная (коррекционная) школа №1 г. Ангарска»

**Методическая разработка урока**

**«**Приготовление пельменей**»**

Разработала: Учитель ПТО Бурунова С.Н.

Предмет: Профильный труд (Поварское дело)

Класс: 9 «А»класс

Тема: Приготовление пельменей

**Цель:** Дать представление о приготовлении пельменей в домашних условиях;

* *Образовательная:*

– познакомить учащихся с порядком приготовления пельменей из готового фарша и теста;

- закрепить знания о видах мяса и теста;

*• Коррекционная:*

- развивать мелкую моторику,

- развивать внимание, память,

- расширять, обогащать и активизировать словарный запас

• *Воспитательная:*

– воспитывать аккуратность в работе,

- воспитывать самостоятельность в работе

- воспитывать желание радовать родных своим умением готовить

**Оборудование / наглядность:** Телевизор, ПК, экран, презентация: «Технологическая карта «Приготовление пельменей» (прил.1), , таблицы «Виды теста», «Виды мяса», карточки с рецептурой разных фаршей для пельменей образцы пельменей, кроссворд.

**Инструменты и приспособления:** скалки, ножи, выемки, ложки, миски, кастрюли, шумовки, тарелки, столовые приборы

**Методы проведения занятия:** беседа с закреплением материала в ходе урока, использование презентаций при объяснении нового материала, практическая работа.

Формируемые УУД:  личностные -  проявлять интерес к теме урока, готовность к ведению домашнего  хозяйства, уметь читать инструкционную карту и рецепты; знать  инструменты и приспособления кухни, столовых приборов  и  уход  за ними;

предметные - иметь представление о видах теста и видах мяса; уметь работать с тестом, знать правила безопасности при работе с электроприборами, уметь сервировать стол к обеду, правила поведения при приёме пищи;

Методы обучения: словесный, наглядно-демонстрационный, практическая работа.

Тип урока: комбинированный (изучение нового материала и практическая  работа).

Межпредметные связи: ИЗО, технология

**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап урока | Методы и формы работы | Содержание  урока    (деятельность учителя) | Деятельность учащихся | Коррекционная  работа |
| Организационная часть  (3 минуты) | Настрой учащихся, к работе на уроке | 1. Приветствие,  контроль посещаемости  2. Проверка готовности учащихся к уроку, | Готовятся к уроку, приветствуют учителя, надевают фартуки. | Формирование навыков самоконтроля |
| Актуализация  знаний учащихся | Беседа-опрос | Вступительное слово, задает  учащимся вопросы  **-** Зачем вы надели фартуки и косынки?  -Вспомните, какое бывает тесто?  -Мясо, каких животных мы употребляем в пищу?  -Как называют мясо коровы и быка?  -Как называют мясо свиньи?  -Как называют мясо овцы и барана? | Слушают учителя  Отвечают на вопросы, рассуждают, дискутируют,  приводят примеры. | Коррекция мыслительной деятельности;  создание ситуации успеха; |
| Формирование новых знаний  Работа с технологической картой. | Рассказ, демонстрация слайдов  Демонстрация географической карты  Словарная работа  Работа с технологической картой | -Сегодня мы продолжаем знакомиться с блюдами из теста.  -Тема урока: Приготовление пельменей.  -Пельмени - это блюдо русской кухни. Пельмени распространились по всей России из Сибири. Поэтому их часто называют «сибирские пельмени».  *Показ географической карты России.*  -Название «пельмень» в переводе на русский язык с языка жителей, живущих в Предуралье, означает «хлебное ушко». Действительно, если посмотреть на пельмени, то они напоминают своей формой «ушко» человека.  *Показ готового образца пельменя*.  -Пельмени готовят из теста, поэтому их назвали «хлебное ушко».  -Слово «пельмени» надо запомнить и писать правильно,  это **словарное слово**.  -Какие продукты нужны для приготовления пельменей?  -Какие продукты нужны для приготовления фарша?  -Мясо для пельменей лучше использовать разное - говядину и свинину. Пельмени с таким фаршем будут вкуснее.  -Для чего кладут лук в фарш?  -Лук кладут в фарш для вкуса и сочности.  -Какие продукты нужны для приготовления теста для пельменей?  -Знаете, для чего кладут яйцо в тесто?  -А ещё для того, чтобы тесто было эластичней, т.е. хорошо раскатывалось и не рвалось.  -Знаете, как готовят пельмени? Может быть, видели, как готовят их дома или в телепередаче?  -Кто может рассказать, как готовят пельмени дома из теста и фарша?  -Проверим ***по технологической карте***.  **Технологическая карта: Приготовление пельменей**   |  |  | | --- | --- | | Начинка:  Фарш (свинина -500г, говядина – 500г)  Лук – 1-2 головки  Чеснок 1-3 зубчика (по вкусу)  Соль, перец черный молотый по вкусу  Тесто  Мука – 3 стакана  Соль  1 яйцо  Вода 150 мл (теплая)  Ход работы:  Приготовить начинку.  В фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить поперчить. Все  хорошо перемешать.(начинка готова)  Замес тесто.   1. Насыпать муку горкой, сделать углубление. Добавить соль,   яйцо. Влить теплой воду (30-35˚С), вымесить тесто.   1. Небольшой кусок теста раскатать в большую тонкую лепешку. 2. Потом выемкой вырезать небольшие кружки. 3. На середину кружка положить чайной ложкой фарш 4. Защипать края так, чтобы получилось «ушко»   6. Концы «ушка» наложить друг на друга и хорошо прижать  7. Сформированные пельмени выкладывать на (большое блюдо) ,  посыпанный мукой, чтобы пельмени не прилипли к блюду.  8. Пельмени можно варить сразу после формирования  в кипящей соленой воде 7-15 минут после закипания  9. Отварить в кипящей подсоленной воде.  10. Вынуть шумовкой, подать к столу, полив растопленным маслом  или подать сметану.  Сформированные пельмени можно заморозить в морозилке  холодильника | Показать. Раскатка тесто и вырезаем кружочки.  Словарное  слово:  защипать – прижать  сформировать  –  придать форму |   -Вы рассказали о том, как готовить пельмени.  -Давайте повторим порядок формирования пельменей  -Молодцы, хорошо запомнили  -Как вы думаете, какие нам понадобятся инструменты для приготовления пельменей?  -Прежде, чем приступить к практической работе, о чем вы должны хорошо помнить?  -Какие правила санитарной гигиены вы должны помнить?  -Какие правила техники безопасности вы должны соблюдать, работая на кухне?  -С чего начнем работу? - Да, надо вымыть руки. | Слушают учителя  Смотрят слайды  *Сибирские пельмени*  *Пельмень*  *Ушко*  *Проговаривают вслух за учителем.*  *Пельмени*  *Фарш*  *Тесто*  Знакомятся с технологической картой «Приготовление пельменей»  Запоминают последовательность  Изготовления пельменей  Повторяют за учителем  Называют приспособления и инструменты для приготовления пельменей.  Проговаривают правила санитарной гигиены и техники безопасности при работе на кухне, электробезопасность | Коррекция мыслительной деятельности, памяти, развитие речи;  Коррекция внимания, развитие зрительных и слуховых анализаторов;  Обогащение словарного запаса;  Здоровье-сбережение  Коррекция мыслительной деятельности,  операции анализа и синтеза;  Формирование экономико – бытовых знаний, бережливого отношения к продуктам питания;  Коррекция мыслительной деятельности,  операции анализа и синтеза;  формирование навыков контроля и самоконтроля; |
| Практическая работа  (40 мин.) | **1й - урок**  Практическая  работа  **2 - урок.**  Продолжение практической работы | -Встаньте на свои рабочие места.  -Мы с вами из инструкционной карты узнали один способ раскатывания теста в тонкий кружок. А вот есть ещё второй способ раскатывания теста для пельменей. Для этого надо небольшой кусок теста раскатать в большую тонкую лепешку, а потом выемкой вырезать небольшие кружки и из них формировать пельмени.  -Посмотрите, как надо формировать пельмени.  *Показ работы.*  - Фарш кладем на середину кружка, иначе, если он попадет на край, то защипать хорошо края пельменя не получится, т.к. сырой край вовремя варки раскроется и вкусный сок уйдет в бульон.  **2 - урок.** Продолжение практической работы.  Вместе с ребятами опускаем пельмени в кипящую соленую воду. Следим за тем, как варятся пельмени. Готовые пельмени выкладываем на блюдо.  *Дегустация готовых пельменей:*  -Сервируем стол для дегустации приготовленных пельменей.  -Сейчас мы попробуем, какие у нас получились пельмени.  -Прежде, чем начнем пробовать, ответьте на вопрос: Как едят пельмени?  -Пельмени едят с бульоном и без бульона.  -Что подают к пельменям? | Занимают рабочие места.  Раскатывают тесто,  Вырезают при помощи выемки небольшие кружки, формируют пельмени, под руководством учителя.  *В процессе работы дети проговаривают выполняемую ими операцию*.  Дежурные работают самостоятельно - убирают рабочее место, моют посуду и инструменты.  Сервируют стол.  Дегустируют пельмени. | Коррекция трудовых умений и навыков  Формирование экономико – бытовых знаний, развитие мелкой моторики, эстетики приготовления пищи, формирование знаний о правильном питании; |
| Закрепление | Работа в тетради | - Сегодня мы с вами готовили пельмени с мясным фаршем.  - А с каким ещё фаршем готовят пельмени? - Пельмени бывают рыбные, грибные, капустные. Значит, и фарш готовят из рыбы, из грибов.  - Вот вам карточки с разными начинками для пельменей.  - Запишите ту начинку, которая вам больше по вкусу.  - Ребята, какие пельмени вкуснее, магазинные или домашние и почему?  - Да, действительно в магазине всегда есть в продаже пельмени на любой вкус и по разной цене. Проще купить и сварить.  - Почему же многие хозяйки все-таки готовят сами? Как вы думаете?  - Домашняя еда вкуснее. Хозяйка очень любит свою семью. Поэтому она старается готовить сама. А если вся семья помогает маме, то готовка объединяют семью, которая от общих дел становится дружнее и крепче. | Записывают рецепт приготовления пельменей в тетрадь  Отвечают на вопросы  Учащиеся рассказывают, как они помогают маме на кухне. | Коррекция внимания, памяти,  умения работать в коллективе, формировать правильное и уважительное отношение к семейным традициям, родителям; |
| Итоговая  часть. | Итог урока  Домашнее задание | Анализ урока. Обсудить  затруднения, возникшие  в процессе  работы. Выставление оценок по результатам практической работы, урока.  Домашнее задание: Решить кроссворд. | Рефлексия. |  |

Приложение 1 Технологическая карта: «Приготовление пельменей»

|  |  |
| --- | --- |
| Начинка:  Фарш (свинина -500г, говядина – 500г)  Лук – 1-2 головки  Чеснок 1-3 зубчика (по вкусу)  Соль, перец черный молотый по вкусу  Тесто  Мука – 3 стакана  Соль  1 яйцо  Вода 150 мл (теплая)  Ход работы:  Приготовить начинку.  В фарш добавить мелко нарезанный лук, посолить поперчить. Все хорошо перемешать.(начинка готова)  Замес тесто.   1. Насыпать муку горкой, сделать углубление. Добавить соль, яйцо. Влить теплой воду (30-35˚С), вымесить тесто. 2. Небольшой кусок теста раскатать в большую тонкую лепешку. 3. Потом выемкой вырезать небольшие кружки. 4. На середину кружка положить чайной ложкой фарш 5. Защипать края так, чтобы получилось «ушко»   6. Концы «ушка» наложить друг на друга и хорошо прижать  7. Сформированные пельмени выкладывать на (большое блюдо) ,  посыпанный мукой, чтобы пельмени не прилипли к блюду.  8. Пельмени можно варить сразу после формирования  в кипящей соленой воде 7-15 минут после закипания  9. Отварить в кипящей подсоленной воде.  10. Вынуть шумовкой, подать к столу, полив растопленным маслом или подать сметану.  Сформированные пельмени можно заморозить в морозилке  холодильника | Показать. Раскатка тесто и вырезаем кружочки.  Словарное  слово:  защипать – прижать  сформировать  –  придать форму |

Приложение 2 Домашнее задание. Решите кроссворд «Пельмени».

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. Она придает вкус еде – без неё все невкусно.  2. То, что кладут в пельмени.  3. Мясо коровы.  4. Смесь лука и мяса для пельменей или котлет.  5. Мясо животного с пятачком.  6. Этот овощ придает сочность и вкус пельменям или котлетам. | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 5 |  | 6 |  | |  |  | | | | 1 | *с* | *о* | *л* | *ь* | |  |  | | | | *в* |  | у |  | | 2 | *н* | *а* | *ч* | *и* | *н* | *к* | *а* | |  | | | | *н* |  | |  | | 3 | *г* | *о* | *в* | *я* | *д* | *и* | *н* | *а* | |  | | | |  | | *н* |  | | | 4 | *ф* | *а* | *р* | *ш* | |

       Литература:

1. Социально-бытовая ориентировка. Учебное пособие для учащихся 9 класса под ред. Субчева В.П.. – М. ВЛАДОС. 2017.
2. Социально-бытовая ориентировка. Рабочая тетрадь для учащихся 9 класса под ред. Субчева В.П.. – М. ВЛАДОС. 2017.