**Тема урока:** «Блюда казахской кухни- баурсаки»

**Цель урока:** Научить технологии приготовления национального казахского блюда баурсаки из дрожжевого теста.

**Задачи урока:** Совершенствование умений заваривания чая, сервировки стола. Воспитывать чувства патриотизма, любви к национальной культуре, традициям.

**План урока:**

1.Организационный момент:

а) работа с журналом

б) распределение обязанностей

2. Повторение пройденного путём фронтального опроса.

3. Инструктаж по ТБ.

4. Практическая работа:

а) замес теста по технологической карте.

б) выпечка баурсаков.

5. Сервировка стола:

6.Практическая часть:

7. Дегустация. Подведение итогов. Д/З.

**Ход урока.**

1.Поздороваться с учащимися. Сообщить им тему урока, написанную на доске. Заполнить журнал.

Рассказать учащимся о необычной форме урока: в начале занятия приготовление блюда, затем повторение изученного, сообщение познавательных знаний, закрепление изученного, в конце занятия дегустация приготовленного блюда и подведение итогов.

2. Повторение путём фронтального опроса:

что вы знаете о приготовлении дрожжевого теста для баурсаков?

продукты для теста должны быть комнатной температуры;

разводить тесто и выдерживать опару при t25o;

тесто накрыть полотенцем, чтобы «дышало» ;

для удаления газа обмять 2-3 раза;

не допускать сквозняков;

замешивать тесто руками нежно, пока не перестанет липнуть к рукам.

3.Инструктаж по ТБ:

не задевать нагревательные приборы руками;

пользоваться прихватками;

не допускать разбрызгивания масла при выпечке;

пользоваться 2-мя вилками.

4. Практическая работа:

Сообщение преподавателя: Сегодня мы с вами наш урок посвящаем казахской национальной кухне. Приготовление баурсаков. А какие ещё национальные блюда разных народов вы знаете?

Ответы учащихся:

Сибирские пельмени; украинские галушки, вареники; узбекский плов; русские блины и т.д.

Преподаватель: Какое тесто нужно для баурсаков? Расскажите технологию его приготовления.

Ответы учащихся:

Преподаватель: Казахская кухня очень разнообразна. Говорят, казахское застолье – это праздник достатка и мастерства. Неотъемлемой частью любой юрты является дастархан- скатерть из плотной ткани или клеёнки. Дастархан- это хлебосольное угощение, символ изобилия, гостеприимства. В казахском дастархане особое место занимает чай. Заваривают его в фарфоровом чайнике- акмаке. ( вывешивается на магнитную доску чайник, на нём надпись « целебный напиток». Кипяток наливают из самовара, считается, что чай заваренный из самовара, имеет особый вкус.

А что вы знаете о целебном напитке – зелёном чае?

Учащиеся делают сообщения о пользе зелёного чая, после сообщения вывешивают на доску рядом с чайником рисунок пиалы с текстом о чае.

Преподаватель: О щедрости и гостеприимстве казахов слагают легенды, Нет ни одного казахского дома где бы гостя не усадили бы за стол, не налили ему пиалу душистого чая. Особым украшением стола всегда была выпечка. А самое распространённое блюдо из теста у казахов – баурсаки. Без аппетитных, румяных баурсаков не обходится не один дастархан, об этом поётся в песне Дастархан.

Шай босына жиналсак,

Кояды аннам баурсак,

Колымызга алсак,

Аузымыздга салсак,

Тимилди уйирер тати,

Дамди баурсак!

**Практическая часть:** Приготовление баурсаков.

Дегустация баурсаков с чаем.

**Подведение итогов:**

Какой же славный стол накрыт,

и самовар давно кипит

баурсаки ждут гостей,

приглашаем всех скорей!

Наш большущий самовар,

весь горит ка птица-жар.

Кран – верток открывается,

чудо чай наливается!