**2. Опыт преподавания урока по теме: « Блюда из сырых овощей ».**

**5 класс**– ***2 часа***

***Раздел: Кулинария.***

**Тема урока**: **Блюда из сырых овощей.**

1. **ДИДАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ УРОКА**

**Цели урока:**

1. ***Предметные цели:***

способствовать формирование умений первичной обработки овощей,

оформление блюд, приготовление салатов;

* формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов и минеральных солей при обработке овощей.

***2. Личностные цели:***

* Способствовать развитию речи учащихся (обогащение и усложнение словарного запаса, ее выразительности и оттенков)
* Способствовать развитию сенсорной сферы учащихся (развитие глазомера, ориентировки в пространстве, точности и тонкости различения цвета, света формы) при первичной обработке овощей.
* Способствовать формированию готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.

1. ***Метапредметные цели:***

* Способствовать формированию и развитию трудовых, эстетических, экономических качеств личности.
* Соблюдение норм и правил культуры труда

1. ***Профориентационные цели:***

* Способствовать формированию знаний и умений объективно осуществлять самоанализ уровня развития своих профессионально важных качеств и соотносить их с требованиями профессий.
* Воспитывать уважение к работающему человеку.
* Сформировать представление о профессии повар.

1. **Методическое оснащение урока:**
2. *Материально-техническая база:*

* кабинет технологии;
* компьютер, проектор, экран, презентация, видео.
* инструменты, приспособления: ножи для фигурной нарезки овощей, разделочные доски для сырых овощей, дуршлаг для промывания сырых овощей, предметы для сервировки стола.

1. *Дидактическое обеспечение:*

* учебник : Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. О.А. Кожина., Е.Н. Кудакова., С.Е. Маркуцкая.
* Справочный материал; книга «Вкусные блюда на каждый день», Москва –Эксмо-2006. стр.49.;
* рабочая тетрадь «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс»
* учебно-техническая документация (УТД):

1. технологическая карта. Салат “ Здоровье” ( Приложение1)
2. инструкционно-технологическая карта. Формы нарезки овощей. ( Приложение 2 )
3. информационная карта ( Приложение ) :

**Тип урока:** комбинированный

**Вид урока:** урок-практикум

**Методы обучения:** репродуктивный, наглядный, частично-поисковый.

**Форма организации учебной деятельности:** групповая

***План урока и ход урока:***

***1.организационный момент***

а)заполнение учителем классного журнала

проверка готовности учащихся к уроку

б) - Добрый день, девочки! Я очень рада всех вас сегодня видеть на нашем уроке. *– ( мотивация на позитив)*

*Н****арисуйте на полях тетради*** символ вашего настроения на данный момент***, с каким настроением вы пришли на урок?***

- Сегодня мы с вами продолжаем путешествие в страну кулинария. (Слайд)

Но чтобы нам продолжить необходимо ответить на следующие вопросы.

***2. Повторение:***

**2.1 Ответьте на вопросы.**

* Как называется помещение, где готовят пищу? ( кухня)
* Какие питательные вещества необходимы для организма человека? (белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины.)
* В чем заключается роль витаминов для организма человека**? (способствуют** укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)
* Какой витамин называют витамином роста? ( витамин А)
* В каких продуктах содержатся много витамина С?

(капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).

* А о чем мы сейчас говорили? Правильно! Это овощи и фрукты, которые очень богаты витаминами и минеральными веществами.

Итак, так какая же тема нашего занятия? Запишем её в тетрадь “ Блюда из сырых овощей”

* Ну а какое же блюдо, самое простое можно приготовить из сырых овощей? Чтобы ответить на этот вопрос, вы отгадаете кроссворд.

**2.2. Отгадай кроссворд**: (слайд) ( Приложение 1)

- Отгадываем кроссворд, где зашифровано кодовое слово. Для этого необходимо отгадать загадки. ( свекла, капуста, лук, репа, тыква)

* Перечислите овощи, которые вы часто употребляете в пищу.

**3.Изучение нового материала:**

**3.1** Овощи, фрукты и ягоды содержат незначительное количество белков, являясь преимущественно носителями витаминов, минеральных веществ и растительных волокон.

Овощи обладают способностью стимулировать деятельность слюнных желез. Поэтому они широко используются для приготовления холодных закусок-салатов.

**О**сновное назначение салатов - улучшать аппетит, способствовать выделению желудочного сока и усвоению пищи. Вот почему салаты предваряют трапезу и являются весьма важными и необходимыми блюдами. При этом они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными, ибо всегда нужно помнить, что глаза помогают есть.

***-Что называется салатом?*** *( учащиеся должны дать определение из рассказа учителя)*

***- А знаете ли вы историю возникновения салата в России?***

***(*** *учащиеся знакомятся информационной картой)( Приложение 2)*

**Салаты из овощей** – вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе. Их делают из сырых и вареных овощей.

Современный словарь толкует слово «салат » как блюдо из мелко нарезанных овощей, мяса, рыбы, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркивается две характерные особенности блюдо:

* -мелко нарезанные блюда
* -холодные блюда.

Считается, что повар может испортить кашу, но салат - никогда.

Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. - повар-скупец приправит салат уксусом, повар-философ - добавит соль, повар-мот - масло, а повар-художник - оформит блюдо. Вот эти четыре шутливые заповеди желательно бы знать каждому, кто приступает к приготовлению салата, будь то для праздничного или для будничного стола.

* 1. ***Физкультминутка.***

***3.3.Первичная обработка овощей***.

Первичная обработка заключается в переборке, сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке.

***НАРЕЗКА:*** одинаково нарезанные по величине и форме овощи придают блюдам красивый вид.

* брусочки и кубики- для приготовления овощных супов, рагу из овощей;
* кубики и ломтики- для приготовления сборного овощного салата, ломтиками овощи нарезают и для винегрета.
* соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов. (Приложение 3)

**3.4. Приспособления используемые для нарезки овощей.**

* Овощерезка
* Яйцерезка
* Ломтерезка терка.

**3.5.Заправка салата**.

* Сметана
* растительное масло
* майонез

3**.6. Оформление салата**:

Оформляют салаты сначала уложив в салатник, украшают зеленью или продуктами входящими в состав салата.

(Учащиеся составляют свой вариант определения термина «салат»

**3.6 .Чтобы витамин С не разрушался**, нужно

* 1. Очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали.
  2. При очистке овощей снимать тонкий слой кожуры.

3.Очищенные овощи не держать долго в воде.

***3.6.Правила составления салата***.

1.Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.

2. Каждому салату соответствует своя заправка.

3 .Овощные салаты очень чувствительны к соли:

От крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.

4.Салат должен быть сочным - это основное его достоинство.

**3.7. Требования к качеству салатов**.

* Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.
* Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей или потемневшей.
* Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
* Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные- не более 6 часов.

**3.8. Санитарно- гигиенические требования:**

1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.
2. Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.
3. Нарезку сырых и варенных овощей надо производить на разных разделочных досках.
4. **II. Вводный инструктаж.**
5. демонстрация положение рук и ножа при нарезки овощей .
6. использование приспособлений- овощерезки, яйцерезки, терки. Приемы безопасной работы с данными приспособлениями.
7. Организация рабочего места для нарезки овощей .

**III. Практическая работа**-

**(**слово бригадирам: о готовности бригады и наличии продуктов для практической работы;

санитарам: о санитарном состоянии учащихся бригады и их готовности к кулинарным работам.)

*1)) текущий инструктаж.*

Заострить внимание учащихся на охране труда (соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания), организации рабочего места, мытье посуды

2)*приготовление салатов из овощей* .( работа с помощью технологических карт ).(приложение 4 )

. а)-обратить внимание на оформление салата в каждой бригаде.  
б)защита блюд: реклама, название.

3)*Сервировка стола.*

**IV. Дегустация.**

Вопрос классу:- Какие правила необходимо соблюдать при приеме пищи?

- ( необходимо обратить внимание учащихся на правила столового этикета – умение держать себя за столом и правильно пользоваться приборами)

* 1. **Уборка рабочего места и кухни.**

**VI. Закрепление:**

*«Лети, лети, лепесток,*

*Через запад на восток,*

*Через север, через юг,*

*Возвращайся сделав круг,*

*Лишь коснешься ты земли-*

*Дать ответ мне разреши!»*

( ромашка – подходят срывают лепесточки ромашки- лепесточков столько, сколько учениц в классе. , читают вопрос и отвечают)

*Вопросы:*

Из каких продуктов готовят салаты?

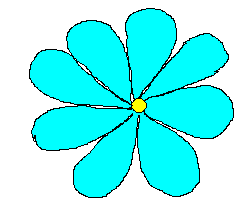
Чем отличается салат от винегрета?

Почему при приготовления салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?

Какие виды нарезок вы использовали при приготовления вашего салата?

Почему при очистке овощей снимают тонкий слой кожуры?

Почему нельзя держать овощи долго в воде?

****

*2.* Задание: *Определите последовательность механической обработки овощей, обозначая этапы работы.*

Очистка- \_\_\_\_; сортировка- \_\_\_\_\_; нарезка- \_\_\_\_\_; переборка- \_\_\_\_\_\_;

промывка - \_\_\_\_; мойка- \_\_\_\_\_;

Например: очистка-3 переборка-?...

**VII.Домашнее задание:**

6.1. Приготовить салат, вымыть посуду (заполнить отзывы родных, высказанные относительно выполненных работ).

6.2. творческое задание – составить кроссворд или анаграмму по данной теме.

**VIII. Итог урока. Рефлекция**

-Что вам понравилась сегодня на уроке?

-Что вы запомнили важного и главного для себя?

-Что вам могло бы пригодиться в жизни?

-Нарисуйте у себя в тетрадях символ вашего настроения в конце урока. (слайд №2)

(Ответы учащихся должны строиться на основе слов:

« Мне понравилось…

Я научилась……

Мне запомнилось….

Мне пригодится……»)