

Тема урока: Заключительный урок в разделе «Кулинария».

Учитель: Фёдорова Елена Иосифовна ГБОУ школа № 43

Цель урока: закрепить знания, полученные учащимися на уроках кулинарии, а также практические навыки в приготовлении завтрака и сервировки стола.

Наглядные пособия: карточки с домашним заданием (план сообщения по теме), карточки с заданием по сервировке стола, иллюстрации «Виды бутербродов», карточки с самостоятельной работой, листы ответов и карточки самопроверки.

Оборудование и инвентарь: кухонная посуда, инструменты, противни для горячих бутербродов, столовая посуда, чайная и кофейная посуда, столовые приборы, набор посуды для конкурса по бригадам.

План урока и распределение времени.

1. Организационный момент	2 мин.
2. Повторение изученного материала	20 мин.
а) фронтальный опрос по кулинарии и пище	3 мин.
б) задание бригадам по теме «Питательные вещества»	4 мин.
в) фронтальный опрос по оборудованию кухни	3 мин.
г) самостоятельная работа и самопроверка	5 мин.
д) практическая работа в бригадах по теме «Сервировка стола к завтраку»	5 мин.
3. Повторение правил безопасной работы	3 мин.
4. Практическая работа	55 мин.
а) вводный инструктаж	5 мин.
б) приготовление блюд и текущий инструктаж	25 мин.
в) дегустация	15 мин.
г) мытье посуды и уборка кабинета	10 мин.
5. Подведение итогов урока и оценка работы учащихся	5 мин.

6. Блиц - турнир (если останется время)

Ход урока.

-Сегодня у нас заключительный урок по кулинарии и мы вспомним то, что изучали на этих уроках, что нового и интересного узнали, и вы покажите, какие практические навыки приобрели.

- Сначала вспомним, о чем говорили на первых уроках.

Вопрос:

- Что такое «кулинария»?

Ответ:

- Кулинария – это наука о приготовлении пищи.

Вопрос:

- Для чего человек питается?

Ответ:

- Для получения из пищи энергии.

Вопрос:

- Куда растрчивается эта энергия?

Ответ:

- На физическую и умственную работу.

Вопрос:

- Какие питательные вещества входят в состав пищи?

Ответ:

- Белки, жиры, углеводы, минеральные соли, вода, витамины.

Вопрос:

- Почему белки, жиры и углеводы так важны для жизни человека?

Ответ:

- Эти вещества входят в состав клетки человека.

Вопрос:

- Для чего необходимы витамины, минеральные соли и вода?

Ответ:

- Они помогают усвоению основных питательных веществ.

Задание бригадам:

- Назовите продукты, содержащие наибольшее количество
- I бр. – белков
- II бр. – жиров
- III бр. – углеводов

Белки	<i>Молочные продукты, яйца, фасоль, рыба, гречневая крупа и т.д.</i>
Жиры	
Животные	<i>Сливочное масло, сметана, сливки, мясо и т.д.</i>
растительные	<i>Растительное масло, орехи.</i>
Углеводы	<i>Сахар, мёд, хлеб, картофель, свёкла и т.д.</i>

Вы хорошо справились с заданием и теперь повторим

Вопрос:

- Где готовят пищу в домашних условиях?

Ответ:

- На кухне.

Вопрос:

- А где готовят пищу на предприятиях общественного питания(кафе, школьных столовых, ресторанах)?

Ответ:

- В цехах: горячем, холодном, кондитерском.

Вопрос:

- Перечислите чем пользуются для приготовления пищи и дегустации блюд?

Ответ:

- Кухонная посуда, инструменты, приспособления, столовая посуда, чайная и кофейная посуда, нагревательные приборы, электронные приборы, моющие средства.

Итак, вы много вспомнили из того, что изучали на уроках кулинарии, хорошо поработали в бригадах, а теперь маленькая самостоятельная

работа, состоящая всего из 3-х вопросов, которая покажет, как каждый из вас будет делать выбор из предложенных вариантов ответов.

Продемонстрировать карточку с заданием.

Вариант 2	
Вопрос	Варианты ответа
Достоинством бутерброда не является...	<i>а/долгое хранение б/быстрое приготовление в/калорийность</i>
Дуршлаг – это	<i>а/приспособление б/кухонная посуда в/инструмент</i>
Наиболее полезной частью яйца является...	<i>а/белок б/желток в/плёнка</i>
К тепловой обработке продукта относится...	<i>а/сортировка б/варка в/нарезка</i>

В каждом варианте, а их 6, содержатся 3 вопроса и на каждый вопрос даны 3 ответа. Только 1 ответ правильный и вы хорошо подумав, не торопясь выбираете один из предложенных ответов и на листе для ответов зачеркните правильный, по вашему мнению ответ.

Продемонстрировать лист ответов.

Вопрос	Ответы		
1	а	б	в
2	а	б	в
3	а	б	в
4	а	б	в

4

-Проверить результат своей работы и оценить её вы можете самостоятельно. Для этого наложите карточку для проверки на лист ответов и сравните количество правильных ответов. Оцените свою работу.
Критерии оценки:

- четыре правильных ответа - «5»
- три правильных ответа - «4»
- два правильных ответа - «3»
- один правильный ответ - «2»

Итак, вы смогли самостоятельно оценить свои знания и должны сделать вывод о том, хорошо ли занимались на уроках кулинарии. А теперь вам предстоит показать как на практике свои умения в приготовлении горячих бутербродов.

Вопрос:

- Что такое бутерброд?
- Чем они полезны?

- Каковы достоинства бутербродов?
- Назовите виды бутербродов, изображенных на картинках?



5

- Каковы основные правила приготовления бутербродов?

Кроме приготовления бутербродов вам необходимо будет сервировать стол.

Вопрос:

- Что такое сервировка стола?

Ответ:

Это подготовка стола для приёма пищи. Она включает в себя расстановку посуды, столовых приборов и красивое оформление. Основная задача сервировки – это подготовка стола таким образом, чтобы еда доставляла удовольствие и приносила пользу здоровью человека.

5

Давайте проведём небольшой конкурс.

-Задание: каждая бригада получает меню завтрака и сервирует стол на одну персону.

-При подведении итогов конкурса будет учитываться правильность выполненного задания, время и объяснение участников конкурса своей работы .

Сервировку выполняют два человека от бригады. Всё необходимое можно взять на сервировочном столе.

На сервировочном столе приготовить:

Тарелки мелкие(3 шт.)

Тарелки пирожковые(3 шт.)

Чашки с блюдцами(2 шт.)

Бокал с блюдцем(1 шт.)

Ложки большие(3 шт.)

Ложки чайные(3 шт.)

Вилки(3 шт.)

Ножи столовые (3 шт.)

Соусник(1 шт.)

Сахарница(2 шт.)

Молочник (2 шт.)

Оценить работу бригад.

3 Повторение правил безопасной работы.

Перед приготовлении бутербродов , давайте повторим правила безопасной работы и её последовательность.

- распределить обязанности в бригаде
- надеть форму
- убрать портфели
- задвинуть табуретки
- вымыть руки

4 Практическая работа: приготовление горячих бутербродов и напитков.

Раздать инструкционные карты «Приготовления горячих напитков».

5 Подведение итогов урока. Рефлексия.

6 Блиц- турнир «В мире сказок».

Меню.

1 бригада.

- 1. Каша рисовая на молоке.**
- 2. Бутерброды с колбасой.**
- 3. Какао.**

2 бригада.

- 1. Сырники со сметаной.**
- 2. Отварное яйцо.**
- 3. Чай.**

3 бригада.

- 1. Омлет.**
- 2. Гренки с сыром.**
- 3. Кофе с молоком.**