**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области**

**основная общеобразовательная школа села Заволжье муниципального района**

**Приволжский Самарской области**

***План – конспект занятия***

***по внеурочной деятельности***

***Объединение « Умелые руки»***

***Модуль «Кулинария»***

**Составила: Савельева Любовь Константиновна**

**Предмет**: внеурочная деятельность

**Класс:** 2

**Оборудование:**  ПК учителя, мультимедийное оборудование, интерактивные тесты PROClass

**Подарок маме (приготовление винегрета)**

**ЦЕЛЬ:**

- познакомить учащихся с технологией приготовления блюд из варёных овощей;

 - научить готовить винегрет.

**Учебные задачи, направленные на достижение личностных результатов:**

- формировать мотивацию к обучению и целенаправленной познавательной деятельности;

- формировать уважительное отношение к иному мнению.

**Учебные задачи, направленные на достижение метапредметных результатов обучения:**

**Познавательные:**

- формировать умение извлекать информацию из разных источников;

- выявлять сущность, особенности объектов;

- обобщать и классифицировать по признакам.

**Регулятивные:**

- формировать умения прогнозировать предстоящую работу;

- развивать умение высказывать своё предположение на основе работы с материалом занятия.

**Коммуникативные:**

-развивать умение слушать и понимать других;

- оформлять свои мысли в устной форме.

**Учебные задачи, направленные на достижение предметных результатов обучения:**

- формировать навыки ведения здорового образа жизни,

- развивать навыки самооценки и самоконтроля в отношении собственного здоровья.

**Ресурсы:** ПК учителя, мультимедийное оборудование, интерактивная доска.

**Организация учебного пространства:** работа с классом, в парах, индивидуальная.

**Инструменты:** разделочные доски, кухонные ножи, винегретница, чашки для смешивания овощей, салатницы, ложки, салфетки.

**ХОД ЗАНЯТИЯ**

**1. Организационный момент. Самоопределение к деятельности.**

-Ребята! Сегодня необычный день, к нам приехали гости, которых мы должны радушно встретить, а в первую очередь с ними поздороваться! (Здороваемся). Уважаемые учителя, перед вами ученики 2 класса, которые с сентября месяца занимаются в кружке «УМЕЛЫЕ РУКИ». Очередное его занятие из модуля «Кулинария» мы начнём **с интеллектуальной разминки**. Слушаем внимательно вопросы и поднимаем руки для ответа:

**- искусство приготовления пищи – кулинария;**

- **блюдо из мелко накрошенных овощей, грибов, фруктов, яиц – салат;**

**- нагревание овощей в воде – варка;**

**- закусочные бутерброды – канапе;**

**- корзиночки из сдобного пресного теста с салатами, паштетом, икрой –**

 **тарталетки;**

**- разновидность салата с обязательным присутствием свёклы – винегрет;**

**- специалист по приготовлению пищи – повар;**

**- листок с перечнем кушаний – меню;**

**- оформление готового блюда – украшение;**

**- весенний праздник для мам, бабушек – 8 МАРТА.**

**2. Создание проблемной ситуации. Выход на тему, цель, учебные задачи в соавторстве.**

**- Учитель.** Скажите, как можно порадовать маму в этот замечательный день?

- Получить хорошую отметку!

- Пропылесосить!

- Спеть песенку!

- Нарисовать рисунок!

- Вымыть посуду!

**- Учитель.** А удивить маму самостоятельно приготовленным салатом можете?

- Нет!

**- Учитель.** Сегодня мы научимся делать простой, но содержащий много витаминов салат. Название его уже звучало, это…винегрет! Нам будет довольно легко, потому что мы с вами уже умеем нарезать овощи.

Итак, в меню сегодняшнего занятия – винегрет!

**- Учитель.** Попробуем отгадать загадки, чтобы узнать, какие же овощи должны соединиться друг с другом, чтобы получился этот салат?

Чесноку любимый брат, и никто не виноват,

Что его кто тронет, вмиг слезу обронит**. (ЛУК)**

Над землёй трава, под землёй алая голова**. (СВЁКЛА)**

За кудрявый хохолок лису из норки поволок.

На ощупь – очень гладкая, на вкус – как сахар сладкая! **(МОРКОВЬ)**

Лоскуток на лоскутке – зелёные заплатки,

Целый день на животе нежится на грядке! **(КАПУСТА)**

Хрустящий и зелёный, вкусен и солёный!

Вкусен и сырой! Кто же я такой? **(ОГУРЕЦ)**

Неказиста, шишковата, а придёт на стол она, скажут весело ребята:

- Ну, рассыпчата, вкусна! **(КАРТОШКА)**

Что легче воды? **(МАСЛО)**

Что родится из воды, а воды боится? **(СОЛЬ)**

Открываем ёмкости с овощами, убеждаемся в их наличиии.

- Что мы делали с овощами, прежде чем они попали к нам на стол?

- Мыли, варили.

- Расскажите, как правильно варить овощи?

-Овощи при варке закладывают в кипящую подсолённую воду, чтобы меньше терялись витамины. Если овощи предназначены для салата, винегрета, их варят в кожуре, под крышкой при слабом кипении, соблюдая время варки.

**3. Распределение обязанностей.** (Работают в парах, девочка с мальчиком, мальчик – повар, девочка – помощник повара, прикрепляем эмблемы к фартуку, определяем вид работы)

**4. Проверка наличия инструментов.**

- Чем будем пользоваться, чтобы приготовить винегрет?

- Ножом и винегретницей.

**5. Повторение правил пользования ножом.**

( Работать ножом аккуратно. Передавать нож только ручкой вперёд. Нельзя поднимать нож высоко над разделочной доской.)

- Какие знаете способы нарезки овощей? (Дольки, брусочки, соломка, кубики, колечки)

- Если мы используем винегретницу, значит как будут нарезаны овощи? (Кубиками)

**6. Практическая работа. Применение знаний и умений в новой ситуации.**

**Самостоятельное приготовление салата в парах**

Во время самостоятельной работы задаю детям вопросы по теме занятия:

**Перечислите общие правила приготовления салатов.**

- овощи должны быть охлаждёнными;

- должны иметь одинаковую форму нарезки;

- продукты надо перемешивать осторожно, чтобы они не мялись;

- перемешивать лучше в глубокой посуде, чтобы продукты не выпадали на стол;

- нельзя соединять тёплые и холодные овощи – салат быстро испортится;

- салат заправляют перед подачей на стол;

- готовить с душой, с хорошим настроением!

**Что режем в винегрет первой и почему?**

- На отдельной разделочной доске первой режем свёклу, кладём её в чашку, заправляем маслом и оставляем. Свёкла напитается маслом и не будет сильно окрашивать другие овощи.

**7. Оформление салата девочками**

В это время мальчики исполняют песню «Золотая рыбка»

**8. Уборка и сервировка стола мальчиками**

В это время девочки исполняют песню **о родном крае**

**-Учитель.** Дети, пока овощи будут привыкать жить в одной тарелке, мы с вами выполним тесты.

**9. Выполнение интерактивных тестов**

После выполнения тестов проходят к своим рабочим местам.

**10**. Контроль рабочих мест.

**11. Появление «волшебного чемоданчика»** (назначение его)

(В чемодане находятся инструменты для карвинга)

**12. Задание на дом:** принести яблоко или огурец. Будем учиться вырезать листья для украшения салатов.

**13. Дегустация приготовленных винегретов.**

**14. Рефлексия деятельности. (Выполнение интерактивных тестов) Итог урока**