**Тема: Питание.**

***Правила приготовления блюд из картофеля.***

***Приготовление картофельного пюре.*** *(6 класс)*

**Цель:**

1. Ознакомить со значением картофеля в питании человека и научить готовить картофельное пюре.

**Задачи:**

**Образовательные:**

* Ознакомить учащихся со способами первичной и тепловой обработки продуктов, технологией приготовления картофельного пюре.
* Научить готовить блюдо по рецепту и подавать его к столу.
* Расширить знания и практические умения по приготовлению блюд.
* Показать связь изучаемой темы с жизнью.

**Развивающие:**

* Формирование трудового и коммуникативных навыков работы в группе, взаимодействия друг с другом.
* Формировать сознательное соблюдение правил безопасной работы при выполнении тепловой обработки продуктов.
* Стимулировать учебно-познавательную деятельность.
* Коррекция зрительного, слухового восприятия на основе упражнений на внимание.
* Актуализировать житейский опыт учащихся в процессе практической деятельности.
* Способствовать адаптации к самостоятельной жизни через привитие практических навыков.
* Воспитывать культуру, эстетический вкус.

**Учебно-наглядное пособие:**

* иллюстрации “Блюда из картофеля”;
* плакаты: “Первичная обработка картофеля ”, “Тепловая обработка картофеля”, операционная карта “Приготовление картофельного пюре”;
* индивидуальные карточки задания.
* **Оборудование для практической работы:** 2 кастрюли, ножи, картофелемялка, тазик пищевой для очищенного картофеля, столовая посуда и приборы

**Ход урока.**

**І. Организационный момент.**

Здравствуй, милый мой дружок,  
Ты готов начать урок?  
Все ль на месте,  
Все ль в порядке,  
Все ли правильно сидят?  
Все ль внимательно глядят?  
Прозвенел уже звонок -

Начинается урок

**ІІ Введение в тему.**

**Расшифруй.**

Каша макароны овощи

Крупа молоко рис

На какую тему вы расшифровали слова?(Питание)

**ІІІ. Подготовка учащихся к восприятию новой темы.**

1. Ребята, мы продолжаем изучать раздел ПИТАНИЕ, сегодня наш урок будет посвящен одному очень известному и любимому многими овощу. А вот какому я вам не скажу – вы догадаетесь сами. Для этого вам необходимо отгадать загадки.

***1.*** ***Неказиста, шишковата, а придет на стол она –***

***Скажут весело ребята: «Ну, рассыпчата, вкусна».*** *Картофель.*

***2. Что копали из земли, жарили, варили?***

***Что в зале мы испекли? Ели да хвалили!*** *Картофель.*

***3 . И зелен, и густ на грядке вырос куст.***

***Покопай немножко: под кустом…*** *Картошка*

***4. Цветок – напрасный,***

***Плод – опасный***

***А поле всё засажено.*** *Картофель*

Правильно! - это картофель.

Декоративный цветок, лекарство от всех болезней, яд, истребляющий насекомых, средство для выведения пятен, универсальное удобрение, наконец, пищевое сырье, из которого можно приготовить хлеб, крахмал, пудру, масло, вино, кофе, дрожжи, шоколад и т. д. и т. п. - не правда ли, заманчиво обладать таким универсальным продуктом? Оказывается, нет ничего проще - ведь речь идет о самом обыкновенном картофеле.

1. Запись темы урока.

***IY. Беседа.***

***1.История возникновения картофеля.***

- А кто мне может сказать, по происхождению к какой группе продуктов мы можем отнести картофель? К животной или растительной? Почему?

- Верно! Вот мы все привыкли к тому, что картофель – это овощ такой незаменимый, но следует отметить, что мы совсем забыли, а многие и не знали, что прежде чем попасть на наш стол ему пришлось долго и очень много путешествовать.

Итак, начинаем…

В некотором царстве,  
В некотором государстве  
Не на Марсе и не на Луне -   
Жила картошечка в земле.  
Свойство царское имела:  
Накормить народ сумела.  
Словом, наша речь о том,  
Как пришел картофель в дом!

Первое картошкино имя было «ПАПА»- так называли ее на родине в Южной Америке индейцы.  
Англичане называли его ПОТАТО.  
Голландцы и французы - ЗЕМЛЯНОЕ ЯБЛОКО.  
Итальянцы - ТАРТУФЕЛЬ.А немцы переиначили ТАРТУФЕЛЬ на КАРТУФЕЛЬ, , который позже стал называться КАРТОФЕЛЕМ

- Знаете ли вы, откуда пришел картофель?

Это было очень давно, более пятисот лет назад. Два испанских пирата: Франциска Писсаро и Диего Альмеро отправились в Южную Америку, в сказочную, неведомую страну – Перу.

Испанцы мечтали овла­деть ее богатствами. Много нового и необычного увиде­ли испанцы в этой стране. Особенно поразило их то, что все население питалось какими-то странными под­земными плодами – «земляными орехами». Это были плоды невзрачного на вид растения, ныне хорошо знакомого нам картофеля.

В Европу диковинное растение привезли испанцы в 1565 году. Но сначала никто не знал, что с ним можно делать. Картофель ценили за необыкновенные, невиданные цветы и долгое время садовники выращивали его ради цветов в оранжереях.

Любопытна история картофеля во Франции. Там ярым пропагандистом картофеля явился аптекарь Антуан Парамантье. Он устраивал обеды из блюд, приготовленных из одного картофеля, писал книги о картофеле и даже просил короля и королеву содействовать распространению замечательного растения. Результаты оказались неожиданными. Цветы картофеля украшали костюм Людовика XVI, Королева Мария Антуанетта приколола в прическу букетик цветов картофеля, после чего все придворные стали носить в петлице такие цветы. Спрос на букеты был такой, что живых растений не хватало, и цветы стали делать из бархата и шелка. По примеру французского короля во всех государствах Европы стали возделывать в клумбах перед дворцами цветы картофеля.

Чтобы заинтересовать простых людей картофелем, Антуан пошел на хитрость. Для этого у посаженной картошки была выставлена охрана. Люди заинтересовались и пытались всяческими способами достать ее. Простые люди сохранили о Парамантье благодарную память: каждый год на его могиле цветут цветы картофеля. А на его родине стоит памятник - ученый с букетом цветов картофеля в руках.

Только потом стало известно, что клубни этого растения можно употреблять в пищу. Но понадобилось время, чтобы картофель стали сажать чуть ли не в каждом огороде.

А в Россию завёз картофель Петр первый. Он прислал из Голландии ме­шок картофеля своему приближенному Шереметье­ву и приказал разослать клубни во все концы госу­дарства, для того чтобы население занялось его разве­дением.

Распространялся картофель среди населения чрезвычайно медленно. В некоторых губерниях России население долго отказывалось разводить картофель. Считалось, что картофель "чертово яблоко" и кто съест его - попадет в ад. Картофель известен в России с 18 века, но его появление не было увенчано  триумфом. И долгое время на праздничный стол опасались ставить картофель "от греха подальше", так что шумные свадьбы и застолья обходились без него.

Постепенно в России стали разво­дить картофель. Он перестал быть чем-то незнако­мым и получил постоянную прописку, а так же названия второго хлеба. Его клубни богаты крахмалом, содержат белки, минеральные вещества, витамины С и группы В. Теперь-то понятно почему в старину говорили: «Без картошки и ни туда, и ни сюда». Из картофеля можно приготовить более 100 разнообразных блюд.   
**2. Игра « Составь слово».**

А сейчас мы попробуем поиграть со словом «Картофель»  
Если взять большое слово,  
Вынуть буквы – раз и два!  
А потом собрать их снова,  
Выйдут - новые слова!  
Кто из вас составит больше слов из слова картофель.

( торф, форель, река, корт, лето, форт, рак, отель, ель, факт, факел)

**3. Физминутка. Игра « Кто больше».**

Чтобы немножко отдохнуть мы поиграем с вами в игру ***« Кто больше?»***. **Условия следующие**: все встали возле своих парт, я кому-то из вас бросаю мяч, а вы возвращаете мне мяч с названием блюд, которые можно приготовить из картофеля. Повторяться нельзя и выкрикивать тоже.

МОЛОДЦЫ!

Вот сколько блюд вы знаете*.( Ознакомить с наименованиями блюд из картофеля)*

Знаете ли вы как их готовить?

**V. Изучение нового материала.**

Сегодня на уроке мы познакомимся с правилами приготовления блюд из картофеля и научимсяготовить - ПЮРЕ. Какое пюре вы должны догадаться сами: от существительного КАРТОФЕЛЬ образуйте прилагательное (правильно-картофельное).

Итак, тема сегодняшнего урока – ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ.

**1.Правила**  **приготовления картофеля**

Будучи овощем, более чем интересным, картофель имеет ряд особенностей, связанных с его приготовлением. Следует заметить, что картофель – очень универсальная пища, ведь видов его обработки и последующего приготовления существует превеликое множество. Картофель можно отварить на пару, а можно сделать то же самое и в воде, его можно запекать, а можно и тушить, к тому же картофель можно подвергать различным способам жарения. Основным качественным показателем картофеля является степень содержания крахмала. Чем его больше, тем сорт рассыпчатее и вкуснее.

1.Мочить [картофель](http://useful-food.ru/kartofel-i-ego-poleznye-svojstva/) не рекомендуется задолго до приготовления, это же правило касается и мытья.

2.Также нельзя держать картофель долго очищенным в воде, так как это приводит к вымыванию крахмала

.3.  Все без исключения блюда из картофеля должны подаваться горячими, сразу после приготовления. При остывании картофель твердеет.

4.Этот корнеплод категорически нельзя смешивать с кислой средой. В приготовлении вместе с кислыми продуктами картофель твердеет, что приводит к задержке варки всего блюда и увеличению времени термической обработки, что не лучшим образом сказывается на питательных свойствах блюда.

5. Также не рекомендуется разогревать блюда из картофеля.

**2.** **ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ.**

- А знаете ли вы, из каких продуктов готовится картофельное пюре? Выберете из перечисленных продуктов на доске, необходимые для приготовления картофельного пюре и вычеркните те, которые не понадобятся.

(*На доске список продуктов : молоко, сахар, сметана, масло сливочное, соль, перец, картофель, морковь, лук, яблоко, крахмал, яйцо)*

Остальные продукты нам понадобятся для приготовления нашего блюда. Это: картофель, молоко, масло сливочное, соль.

Теперь мы знаем, из каких продуктов готовится картофельное пюре, но еще не знаем, сколько продуктов надо взять для приготовления одной порции, т.е. на одного человека.

**Работа с технологической картой.**

Давайте посмотрим:

Картофель- 3 шт.

Молоко – 50 гр.

Масло слив. – 10 гр.

Соль – ½ ч.л.

Это норма продуктов на одного человека, а во сколько раз надо увеличить кол-во продуктов, чтобы картофельного пюре хватило на всех? Теперь мы накормим всех, но надо вспомнить с чего мы должны начинать приготовление любого блюда. Для этого вам придется выполнить задание: на ваших карточках перепутаны этапы приготовления блюда, а вам надо внимательно прочитать и выстроить все в логическую цепочку.

**Заполни таблицу. Расставь этапы по порядку**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап первичной обработки** |
|  | очищаем от кожуры, |
|  | Моем грязные овощи, |
|  | моем очищенные овощи |
|  | удаляем глазки, |

Проверяем правильность выполнения

Моем грязные овощи, очищаем от кожуры, удаляем глазки, моем очищенные овощи – это ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА.

**Физминутка.**

*На раз подняться, потянуться.  
Два – согнуться, разогнуться.  
Три – в ладоши три хлопка*

*головою три кивка.  
На четыре – руки шире.  
Пять – руками помахать,  
Шесть – за парту тихо сесть.*

**Теперь работаем с таблицей**

**Заполни таблицу. Расставь этапы по порядку**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап тепловой обработки** |
|  | Ставим кастрюлю на плиту |
|  | при закипании опускаем картофель в кипящую воду |
|  | Набираем воду в кастрюлю |

Проверяем правильность выполнения

Набираем воду в кастрюлю, ставим на плиту, при закипании опускаем картофель в кипящую воду – ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА.

Посмотрите внимательно на технологическую картуи прочитайте последовательность выполнения операций.

**ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ:**

1. **Набери в кастрюлю воду и поставь на плиту.**
2. **Проведи первичную обработку картофеля.**
3. **Проведи тепловую обработку картофеля.**

Это мы должны сейчас выполнить.

**V. Подготовка к практической работе. Вводный инструктаж к работе.**

1.Мытье рук, одевание спецодежды.

2.Подготовка инструментов для работы.

3.Повторение правил техники безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими и колющими инструментами. (ПЛАКАТ)

4.Повторение правил санитарии при выполнении практической работы.

Правила санитарии.

1. Следить за личной гигиеной, быть всегда аккуратным и опрятным. Приступая к работе надеть передник и косынку, засучить рукава
2. Ногти на руках должны быть коротко острижены, руки вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты полотенцем. Во время приготовления пищи следить, чтобы руки всегда были чистые.
3. Следить за чистотой посуды и инвентаря, за чистотой рабочего места и помещения.
4. Пользоваться отдельными досками для сырых и вареных продуктов.
5. Пробовать пищу отдельной ложкой, а не той, которой готовят.
6. Перед обработкой пищевых продуктов проверять их качество по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу

5.Распределение обязанностей. Приступайте к выполнению.

**VІ. Практическая работа.**

**Дети выполняют первые три пункта технологической карты**.

### Текущий инструктаж во время практической работы:

1-ый обход – проверка соблюдения безопасных приемов труда

2-ой обход – проверка правильности выполнения трудовых приемов и последовательности работы

3-ий обход – проверка правильности осуществления у учащихся самоконтроля, помощь отстающим детям.

Пока вариться картофель, разбираем следующие пункты технологической карты.

1. **Слей воду.**
2. **Подогрей молоко 1-3 мин.**
3. **Разомни картофель, чтобы не было комков.**
4. **Влей молоко, размешай.**
5. **Положи сливочное масло, размешай.**
6. **Накрой кастрюлю крышкой и убери рабочее место.**

**2.Работа в тетрадях.**

**1.Запись рецепта в тетрадь.**

**2.Кроссворд.**  
  
  
  
**1.**Круглый бок, желтый бок,  
   Сидит на грядке колобок.  
   Врос в землю крепко.  
   Что же это? ***(Репа)***  
  
**2.**Щеки розовы, нос белый,  
   В темноте сижу день целый,  
   А рубашка зелена,  
   Вся на солнышке она. ***(Редис)*3.**Как надела сто рубах,  
   Захрустела на зубах. ***(Капуста)***  
  
**4.**Неказиста, шишковата,  
   А придет на стол она,  
   Скажут весело ребята:  
   «Ну рассыпчата, вкусна!» ***(Картофель)***

**5.** Треугольный лист зелёный,  
Молодой – чуть кругловат.  
Вкусный свежий и варёный  
Это – глянцевый ... **(шпинат)**  
  
  
**6.**Вверху зелено,  
   Внизу красно.  
   На ощупь – гладкая,  
   На вкус – как сахар сладкая. ***(Свекла)***

***3.Игра « Составь пословицу».***

**Задание:** Пословицы рассыпались, кто быстрей составит.

Картошка – хлебу подпора.

У того картошка не родится, кто пахать ленится.

Картошка – хлеб бережёт.

Ели да берёза – чем не дрова, соль да картошка, чем не еда?

Проверяем готовность картофеля и выполняем заключительные этапы приготовления картофельного пюре.

Вот и получилось картофельное пюре.

**4.Сервировка стола.**

Разложить по тарелкам, подать на стол.

Выполняется сервировка стола.

**5. Проводиться дегустация готового блюда.**

### Заключительный инструктаж

1. Анализ технологии приготовления картофельного пюре.
2. Отметить активное участие учащихся в приготовлении блюда, оценивание каждого.
3. Отметить правильность соблюдения техники безопасности, санитарии и гигиены при работе.
4. Уборка рабочих мест, спецодежды (2 человека, остальные возвращаются в класс).

**VІІ. Закрепление новых знаний и навыков.**

Повторение последовательности приготовления картофельного пюре.

**Закрепление.**

Что нового вы узнали на уроке?

Пригодятся ли вам эти знания для самостоятельной жизни в будущем?

Далее проводится тест с учащимися по материалу урока:

**Тест.**

**1.**Родина картофеля:  
**а)** Россия, **б)** Белоруссия, **в)** Перу.  
  
**2.**Картофель называют:  
**а)** первым хлебом, **б)** вторым хлебом, **в)** третьим.  
  
**3.**Назовите блюда из картофеля:  
**а)** зразы, **б)** тефтели, **в)** драники.

**VІІІ. Итог урока.**

Оценка работы учащихся.

Спасибо за внимание! До новых встреч!

**Подарки гостям – Рецепты блюд из картофеля.**