Тема раздела: **«Кулинария» 5 класс**

Тема урока: **«Кухонное - государство»**

Цель урока:

1. Познакомить учащихся с организацией работ на кухне, с основным оборудованием, применяемым для кулинарной обработки продуктов, правилами безопасной работы, санитарии и гигиены, современными средства­ми поддержания чистоты на кухне.

2. Формировать у учащихся целостное представление о правилах организации безопасной работы на кухне, ознакомить с основными инструментами и приспо­соблениями при приготовлении пищи.

3. Закрепить знания учащихся о характерных особенностях

4. Развивать пространственное воображение, творческие способности, углублять эстетические познания и навыки в дизайне интерьера кухни.

5. Воспитывать в детях коммуникативные навыки, чувство меры, осознанное отношение к труду; аккуратность и бережное отношение учащихся к окружающим их предметам быта и оборудованию.

**Материально-техническое обеспечение урока:**

* компьютер,
* проекционное оборудование,
* кухонные принадлежности и оборудование,
* плакат «Организация труда и отдыха»,
* таблица «Питание. Гигиена»,
* раздаточный материал,
* электронная презентация «Правила безопасного труда»,«Интерьер кухни, столовой».
* тетради и принадлежности для графических и клеевых работ,
* учебники  «Технология» 5 класс девочки, под ред. Симоненко В.Д.

Ход урока. Организационная часть. Приветствие.

Проверка подготовки к уроку.

 **Объявление темы урока (слайд №1) «Интерьер кухни, столовой».**

Учитель рассказывает, что занятия по кулинарии проводятся в специальном оборудованном для этого кабинете (или части кабинета) - кухне, в котором имеются рабочие места учителя и учащихся (индивидуального и коллективного пользования). Все они должны обеспечить оптимальные условия для овладения учащимися знаниями, умениями и навыками, предусмотренными программой, быть эргономичными и соответствовать требованиям технической эстетики и безопасного труда.

 Рабочее место - это зона трудовой деятельности человека, оснащенная техническими средствами и вспомогательным оборудованием, кото­рое в той или иной степени необходимо и создает оптимальные условия для управления каким- либо процессом или для выполнения работы.

Рабочее место **учащегося** - определенный участок учебного кабинета, предназначенный для выполнения практических работ по обработке различных материалов. Для кулинарных работ таким местом является стол (или часть сто­ла).

**Объявление целей и задач урока (слайд №2,3,4,5).**

Рабочие места коллективного пользования представлены кухонным обору­дованием. В домашних условиях его набор и размещение зависит от планировки дома и состава семьи. Однако и дома, и в школьном кабинете расположение ку­хонного оборудования должно отвечать последовательности рабочих операций при приготовлении пищи.

*Учащиеся на готовые пустые эскизы располагают последовательно оборудование.*

 Обязательный набор оборудования в школьных мастерских представлен:

* мойками для мытья посуды и продуктов;
* рабочими столами для приготовления и разделки продуктов и хране­ния продуктов;
* настенными шкафами дня хранения кухонных принадлежностей;
* кухонными печами или плитами;
* холодильниками.

Учителю необходимо обратить внимание школьников на то, что до недавнего времени в деревнях и селах пища готовилась, главным образом, в печах, называемых «русскими». Они сохранились до сих пор в отдельных местностях, где еще не проведена газификация. Пища, приготовленная в русской печи, гораздо вкуснее и полезнее.

Приготавливая пищу в русской печи, необходимо соблюдать ряд правил техники безопасности:

- доступ к печи должен быть всегда свободным;

- доставать и ставить посуду в печь можно только предназначенными для этого специальными приспособлениями, имеющими длинные деревянные ручки (ухват и т.п.);

 - посуду обязательно закрывать крышками.

Для того, чтобы сделать для учащихся процесс изучения техники безопас­ности более привлекательным, можно зачитать школьникам отрывки из различ­ных произведений, посвященных процессу приготовления пищи в русской печи, наиболее ярким примером, как не надо это делать, может послужить произведе­ние Н.Носова «Мишкина каша».

В настоящее время преимущественное распространение получили в сель­ской местности электрические и газовые плиты. Их применение требует особой осторожности при работе на кухне.

 **(слайды из презентации)** **«Правила безопасного труда»**

Правила безопасной работы.

1. При пользовании *электрическими* плитами:
- убедитесь в исправности прибора и его изоляции;

- включение и выключение прибора из сети производить только сухими руками, держась за вилку электроприбора;

- оберегать нагревательные приборы от попадания на них брызг жира, сахаристых веществ, так как они могут воспламениться.

2. При пользовании *газовыми* плитами:
- перед работой проветрить помещение;

- убедиться в исправности горелок и ручек крана, чтобы не допустить утечки газа;

- зажигая горелку, сначала поднести к ней горящую спичку, а затем от­крыть кран;

- не оставлять на плите прихватки, спички и другие предметы;

 - при пользовании духовкой лучше выключать все конфорки па плите.

*Учащиеся при правильном расположении оборудования на эскизе могут приклеить картинки.*

**(слайд №6, 7, 8) «Интерьер кухни, столовой».**

Далее учитель знакомит учащихся с правилами внутреннего распорядка, организацией рабочего места, культурой и безопасностью труда, правилами сани­тарии и гигиены.

Учитель вывешивает плакат с законом в «Кухонном Государстве» и читает.

Учащийся обязан:

1. Перед началом работы нужно надеть фартук и косынку, вымыть руки с мылом.

2. При приготовлении пищи пользоваться только чистой посудой и инвентарем.

3. Пользоваться разделочными досками и инвентарем только соответствую­щей маркировки (для овощей, мяса, рыбы, хлеба).

1. Следить, чтобы готовые продукты (сваренные и обжаренные) се соприкаса­лись с сырыми, которые еще буду; подвергаться тепловой обработке.
2. Для приготовления продуктов пользоваться только свежими продуктами, качество которых можно определить по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.
3. Следить за чистотой рабочего места и помещения на протяжении всего времени приготовления пищи и после ее приготовления.

После этого учащиеся знакомятся с набором кулинарных принадлежностей, которые им пригодятся дня изучения данной темы.

*Учащиеся подрисовывают кухонные инструменты и принадлежности карандашом на своем эскизе.*

На кухне всегда имеется несколько *кастрюль*, разных по объему. Каждая из них предназначена для определенных целей:

- большая (на 5-6 литров) для варки студня или приготовления дрожжевого теста;

- среднего размера (на 2-3 литра) - для приготовления супов, компотов, борщей;

- маленькие (0,5-1 литр) -для варки крема и яиц.

Среди кухонных *принадлежностей* есть и:

- молоток для отбивки мяса - одна поверхность у него гладкая, другая - зубча­тая;

- черпак для разлива первых блюд, компота, киселя;

- шумовка это плоская ложка с дырочками, ею снимают пену с супов и бульонов и вынимают из кастрюли пельмени, вареники;

- большая вилка для переворачивания кусочков мяса, рыбы, птицы при жарке;

- лопаточка для того, чтобы снимать со сковороды поджаренные изделия.

Незаменимые помощники на кухне - ножи:

- консервный нож служит для открывания консервных банок;

 - нож с широким и длинным лезвием - для нарезки мяса;

 - нож с коротким лезвием - для нарезки овощей;

 - нож с гофрированным лезвием - для нарезки теста, сыра, фруктов, ово­щей;

 - нож с узким лезвием - для нарезки украшений из теста;

 - нож с закругленным или тупым концом - для смазки коржей кремом.

**(слайды из презентации)** **«Правила безопасного труда»**

 Учащиеся должны хорошо усвоить *правила безопасной работы* с режущими инструментами:

1. Правильно держать нож и руки на продукте, не поднимать нож слишком высоко над разделочной доской.

1. Передавать нож только ручкой вперед.
2. Не измельчать на терке очень мелкие кусочки продуктов.
3. Нарезку продуктов производить только на разделочной доске.
4. Не ходить по помещению с острыми ножами в руках.

 Учитель должен отметить, что несоблюдение правил гигиены и са­нитарии при работе на кухне чревато серьезными последствиями для здоровья человека. Бактерии, микроскопические грибки, водоросли, вирусы, болезненные бактерии - лучшие друзья грязной кухни.

Физминутка.

**(слайды из презентации)** **«Правила безопасного труда»**

Для поддержания чистоты на кухне в настоящее время имеется довольно широ­кий ассортимент химических чистящих средств, которые должны отвечать сле­дующим требованиям:

1) они должны быть абсолютно безвредны, то есть не содержать в своем составе токсических веществ;

2) не вызывать потускнение фарфора, коррозии металлической посуды, не раз­дражать кожу рук;

3) быстро удалять загрязнения;

4) полностью смываться при минимальном количестве воды.

 Существует много средств, предназначенных для чистки раковин, стен, облицованных кафельной плиткой. Некоторые средства содержат и дезинфицирующие компоненты. Из порошкооб­разных средств дезинфицирующим эффектом обладают «Блеск 3», «Сода -3 Эффект» и д.р., сре­ди пастообразных - «Санита», «Сиф-крем» и д.р.. Способ применения этих средств очень прост: мойку, раковину, кафель протирают влажной губкой с небольшим количе­ством порошка, пасты или жидкости, а затем смываю водой. При пользовании дезинфицирующими средствами смыть препарат водой нужно через 10-15 минут после нанесения, потом нанести еще раз и смыть через 10 минут.

Следует *отметить,* что нельзя применять, для мытья посуды, чистки моек, кафельных, фаянсовых, пластмассовых, деревянных поверхностей средства, предназначенные для ухода за унитазом.

Для *мытья полов* можно использовать, такие средства, как – «Доместос», «Мистер Пропер» и др. При этом рекомендуется пользоваться резиновыми перчатками, а после окончания работ вымыть руки с мылом и нанести питательный крем.

Для мытья полов используйте тряпку, надетую на щетку с длинной ручкой,
специальные щетки с держателем тряпки, современные модификации швабр. &

Кроме того, в последнее время большую популярность приобретают раз­личные моющие пылесосы и электрические машины для мойки и натирания по­лов, особенно в больших помещениях.

Для избежания попадания запахов кухни в другие комнаты применяют аро­матизаторы, которые бывают жидкими, порошкообразными, таблетизированными.

Если не соблюдать на кухне правила хранения продуктов, санитарной гигиены, может возникнуть опасность для человека.

Однако иногда все же происходит *отравление* пищевыми продуктами. По­этому необходимо разобрать с учащимися правила и последовательность оказа­ния первой медицинской помощи такому пострадавшему.

**(слайды из презентации)** **«Правила безопасного труда»**

*Учащиеся просматривают слайды и зарисовывают в тетрадях правильную последовательность оказа­ния первой медицинской помощи пострадавшему.*

В **интерьер кулинарной мастерской** входят различные стенды, витрины, которые повышают наглядность и способствуют усвоению изученного материала.

Наглядные средства должны быть привлекательными, красочными, ориги­нальными, а информация, содержащаяся в них, - доступной для понимания школьников данного возраста. Эти наглядные материалы, как правило, составля­ют две категории: постоянную и временную.

К первой группе относятся стенды с правилами поведения в кулинарном цехе, инструкциями по технике безопасности, справочными материалами по про­фессиональной ориентации, пословицами и поговорками, размещенными в каби­нете.

Вторую группу составляют наглядные средства, предназначенные для изучения определенной темы или раздела (таблицы, схемы, плакаты, диаграммы, инструкционные и технологические карты, карточки-задания, учебные и методиче­ские пособия, образцы работ учащихся, творческих проектов и т.п.).

 **Закрепление изученного материала.**

Для закрепления и систематизации полученных знаний учитель предлагает решить учащимся кроссворд, включающий в себя основные термины и понятия по данной теме.

**(слайд из презентации) «Интерьер кухни, столовой».**

 **Кроссворд**

1. Помещение, предназначенное для кулинарных работ и оснащенное специальным оборудованием (кухня).
2. Плоская ложка с дырочками, которой вынимают из кастрюли пельмени, вареники и снимают пену с супов и бульонов (шумовка).
3. Круглая деревянная палка, которой раскатывают тесто (скалка).
4. Электрическая машинка дня взбивания яиц (миксер)
5. Иногда бывает консервным, иногда - с широким или узким лезвием, но всегда - очень острым (нож).
6. Емкость для приготовления супов, компотов (кастрюлю).

7. Кухонная принадлежность, предназначенная дня разлива первых блюд (чер-
ак).

8. Они бывают газовые и электрические и служат для приготовления пищи (плиты).

9. Приспособление, предназначенное для измельчения продуктов (мясорубка).



После решения кроссворда (если позволит время) учитель, еще раз вместе с классом повторяет правила техники безопасности при работе на кухне.

Учитель ставит оценки за кроссворд активным ученикам, проверяет и характеризует готовые эскизы, оценивая их вслух.

Домашнее задание:

1. Повторить материал по учебнику § , ответить на контрольные вопросы.
2. .Выучить правила техники безопасности при работе на кухне.
3. Нарисовать эскиз своей кухни.