**Информационно-методическая карта урока.**

 **Тема:** Составление меню завтрака. Блюда из яиц. Омлеты.

Автор разработки:

**Рябоконь Ирина Алексеевна,**

учитель технологии

МБОУ СОШ № 66 г. Краснодара

 **Цель:** дать понятие о составлении меню завтрака, приучить к правильному, экономичному и рациональному подбору продуктов при составлении меню. Научить приготовлению омлетов.

 **Задачи:**

*Обучающая:* получение новых знаний о составлении меню завтрака, обучение навыкам приготовления омлета

*Развивающая:* развитие творческого мышления, фантазии при оформлении блюда

*Воспитательная:* воспитание культуры питания, эстетического вкуса.

 **Тип урока:** комбинированный урок

 **Форма:** урок-конкурс на лучшее приготовление омлета

 **Образовательные технологии:** личностно-ориентированные, групповые.

 **Опережающее задание:** подготовка краткого сообщения учащегося на тему «Значение яиц в питании человека»

 **Оборудование:** Таблицы «приготовление блюд из яиц», «Сервировка стола». Инструменты и приспособления согласно технической документации. Посуда и инвентарь в соответствии с работой.

 **Список использованной литературы:**

1. Крупская Ю.В., Лебедева Н.И., Литикова Л.В., под ред. Симоненко В.Д. «Технология. Обслуживающий труд: 5 класс» учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2008
2. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, рисунках, таблицах. Обслуживающий труд 5 – 9 классы. – М.: Экзамен, 2008
3. Ю.В.Крупская Технология 5 класс (вариант для девочек): Методические рекомендации/ под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007
4. Н.В.Синица. Технология ведения дома. Обслуживающий труд. 5-7 классы. Методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2010
5. Т.В.Васильева, И.Н.Иванова Технология. Содержание образования: сборник норамивно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2008

**Ход урока:**

**1. Организационный момент**

1.1. Приветствие

1.2. Подготовка рабочих мест

1.3. Подготовка учащихся к занятию: мытье рук, надевание спецодежды.

1.4. Получение сведений об отсутствующих учащихся

1.5. Сообщение темы и цели урока.

**2. Повторение изученного материала**

Краткое сообщение учащегося на тему «Значение яиц в питании человека»

*Вопросы для беседы:*

1. Какие блюда можно приготовить из яиц?
2. В чём заключается первична обработка яиц?
3. Как определить доброкачественность яиц?

**3. Изложение нового материала.**

**Составление меню завтрака**

 Рассказ учителя сопровождается вопросами к учащимся о наборе блюд, входящих в меню завтрака, о режиме питания, о стоимости продуктов.

 В меню завтрака обычно входят: горячее блюдо, горячий напиток и бутерброд. При составлении меню блюда нужно подбирать так, чтобы они сочетались между собой по вкусу, и завтрак был достаточно сытным.

 К горячим относятся блюда из яиц: варёные яйца, яичница, омлеты.

 Яичницу и омелы можно готовить натуральными или с гарниром. Если на горячее выбрана, например, яичница с колбасой (блюдо достаточно сытное), то горячий напиток можно приготовить не очень питательный – чай или кофейный напиток, которые менее питательны, чем какао. К чаю можно подать любые бутерброды.

 Если же в меню войдёт такой питательный напиток, как какао, то на горячее лучше подать омлет или яичницу натуральную, а бутерброды сделать с сыром или просто с маслом.

 Чтобы составить меню завтрака, нужно подсчитать, сколько каких продуктов следует закупить для приготовления завтрака, какова будет их стоимость. Умение составить меню для питания семьи и подсчитать стоимость необходимых для приготовления пищи продуктов помогает экономно, в точное время и с наибольшей пользой для членов семьи организовать питание.

**4. Практическая работа.**

**Составление меню завтрака**

Учитель на доске пишет план работы:

1. Подобрать блюда для завтрака
2. Обсудить набор блюд
3. Составить перечень продуктов для приготовления завтрака
4. Подсчитать стоимость продуктов

**5. Объяснение нового материала.**

**Омлеты**

*Рассказ-беседа:*

1. Виды омлетов: натуральный, с гарниром
2. Продукты, необходимые для приготовления натурального омлета
3. Последовательность приготовления натурального омлета
4. Посуда и приспособления для приготовления омлета
5. Санитарно-гигиенические требования для приготовления омлетов: перед приготовлением проверить доброкачественность яиц, тщательно мыть яйца и зелень, зелень мелко резать.
6. Организация рабочего места при приготовлении омлетной массы, при тепловой обработке и оформлении омлета.
7. Оформление готового омлета: складывание, нарезание, оформление зеленью.
8. Требования к качеству готового омлета.
9. Подача омлета на стол; правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.

**6. Подготовка к практической работе.**

1. Разбор последовательности приготовления омлетов (инструктаж в форме беседы). Разбор технологической схемы. Учащиеся с помощью учителя дают объяснение каждому этапу работы. Разбор требований, предъявляемых к качеству готового омлета.
2. Разбор последовательности приготовления чая. Разбор технологической схемы. Разбор требований, предъявляемых к качеству чая.
3. Сервировка стола. Обсуждение набора столовой посуды и столовых приборов, схема расположения их на столе.

Показ приемов работы на рабочих местах: приготовление омлетной массы, жаренье омлета, оформление готового блюда.

**7. Практическая работа**

Учащиеся делятся на группы и выполняют следующие работы:

1. Приготовление натурального омлета
2. Приготовление чая
3. Сервировка стола и подача омлета и чая на стол.

**8. Подведение итогов.**

Итоги подводят сами учащиеся, выбирая лучший омлет из приготовленных группами.

Конкурс оценивается по следующим критериям:

1. Правильность оформления сервировки стола
2. Вкусовые качества приготовленных блюд.
3. Оформление блюд

*Группа-победитель получает сладкий приз.*

**9. Рефлексия.**

1. Что нового узнали на уроке, чему научились
2. Ошибки и недочеты в работе, причины их возникновения и способы устранения
3. Сообщение полученных оценок

**10. Уборка рабочих мест, кабинета**

**ЛИТЕРАТУРА И ССЫЛКИ**

1. Крупская Ю.В., Лебедева Н.И., Литикова Л.В., под ред. Симоненко В.Д. «Технология. Обслуживающий труд: 5 класс» учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. – М.: Вентана-Граф, 2008
2. Маркуцкая С.Э. Технология в схемах, рисунках, таблицах. Обслуживающий труд 5 – 9 классы. – М.: Экзамен, 2008
3. Ю.В.Крупская Технология 5 класс (вариант для девочек): Методи-ческие рекомендации/ под ред. В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2007
4. Н.В.Синица. Технология ведения дома. Обслуживающий труд. 5-7 классы. Методическое пособие. – М.: Вентана-Граф, 2010
5. Т.В.Васильева, И.Н.Иванова Технология. Содержание образования: сборник норамивно-правовых документов и методических материалов. – М.: Вентана-Граф, 2008