**Тема: Первичная обработка овощей. Приготовление салатов из сырых овощей**

**Цели занятия:**

*развивающие*

* ознакомить с приемами первичной обработки овощей и оформлением готовых блюд;
* развивать координацию движения рук;
* развивать исполнительские умения и творческие способности.

*обучающие*

* сформировать навыки по определению доброкачественности овощей;
* выработать умение правильной нарезки овощей;
* научить готовить блюда из сырых овощей;
* учить экономному расходу продуктов.

*воспитательные*

* воспитывать эстетический вкус и внимательность;
* прививать навыки культуры труда и аккуратности;
* прививать уважительное отношение к труду.

**Тип урока**: комбинированный

**Оборудование:** посуда и инструменты для практической работы; продукты для выполнения практического задания (приносят учащиеся).

презентация №1, №2

**Технологии и методы обучения:**

* информационные технологии;
* объяснительно-иллюстративный метод;
* метод контрольных вопросов;
* познавательные;
* мозгового штурма.
* практический метод;
* самоконтроль;
* взаимоконтроль;

**Формы познавательной деятельности учащихся:**

* индивидуальная;
* групповая.

Количество часов: 2

**Ход занятия**

Урок №1

**I. Организационный момент** [(презентация №1)](file:///C:\Users\MAX\AppData\Local\Temp\Rar$DI00.172\Первичная%20обработка%20овощей.%20Урок%20№1.pptx), (слайд №1-5)

* приветствие;
* сообщение темы и цели урока;
* проверка готовности учащихся к уроку.

**II. Повторение пройденного материала** (слайд №6-7)

1.Как правильно расставить посуду и приборы на столе?

2.На каком расстояние от края стола?

3. Какой длины должна быть скатерть?

Проверка результатов выполняется с использованием слайда.

4. «Блиц-опрос» (слайд №7). (Выполняется фронтальный опрос.)

**III. Изучение нового материала (слайд №8-14)**

1.Лекция с элементами беседы

* последовательность первичной обработки овощей (слайд №8);
* способы нарезки овощей (слайд №9);
* оборудование и приспособление для нарезки (слайд №10-11);
* форма нарезки овощей (слайд №12-13);
* ознакомление с видеоматериалами «Нарезка и оформление блюд из овощей» (слайд №14);

***Физкультминутка*** [(приложение№1)](file:///C:\Users\MAX\AppData\Local\Temp\Rar$DI00.172\Приложение%20№%201.docx)

2. Знакомство с Интернет - сайтами «Блюда из овощей» (слайд №15)

**IV. Закрепление знаний нового материала**

Учащиеся выполняют работу индивидуально «Овощи в питании человека» (приложение)

**VI. Подведение итогов урока**.

Урок №2

**VII. Подготовка к практическая работе** [(презентация №2)](file:///C:\Users\MAX\AppData\Local\Temp\Rar$DI00.172\Приготовление%20салатов.Урок%20№2.pptx), (слайд №1-8)

* вводный инструктаж:

- сообщение названия практической работы (слайд №1);

- знакомство с технологической последовательностью приготовления

салатов (слайд №3-4);

- украшение блюд из овощей (слайд № 5-6);

- задачи практической работы (самостоятельное выполнение, с использование

ИТК), [(приложение №2);](file:///C:\Users\MAX\AppData\Local\Temp\Rar$DI00.172\Приложение%20№2..docx)

- предупреждение о затруднениях;

- санитарно-гигиенические требования (слайд №7);

- инструктаж по Т/Б (слайд №8).

* самостоятельная работа учащихся;
* текущий инструктаж (проводится по ходу выполнения самостоятельной работы - формированию новых умений):

- проверка организованности начала работы учащихся;

- проверка организованности рабочих мест;

- соблюдение техники безопасности;

- правильность использования ИТК;

- инструктирование по выполнению задания;

* заключительный инструктаж:

- анализ выполнения самостоятельной работы учащихся

- самооценка готовых блюд или работ

- разбор типичных ошибок учащихся.

**VIII. Рефлексия (слайд №9)**

- Понравился ли вам урок? Что именно? Что нового вы узнали на сегодняшнем

уроке? Чему я научилась? Где мне пригодится это?

**IX. Подведение итогового занятия**

* обобщение достижения цели занятия [(приложение № 1)](file:///C:\Users\MAX\AppData\Local\Temp\Rar$DI00.172\Приложение%20№%201.docx) (слайд №10);

-Я благодарю вас за совместную деятельность на этом занятии. Мне очень

интересно было общаться с вами.

-Чтобы узнать, интересно ли вам было на занятии, я попрошу вас выбрать одну из

тарелочек из сервиза на вашем столе: зеленую – очень интересно, синюю –

интересно, красную – было неинтересно. Вместе соберем сервиз. Прекрасно!

* выставление отметок в классный журнал и в дневник учащихся
* сообщение о теме следующего урока (слайд №11);

**Домашнее задание**

Учащимся на подготовку к следующему уроку (слайд №12);

Уборка рабочих мест.