**Раздел:** «Кулинария»

**Тема:** « Блюда из сырых овощей и фруктов»

**Цели:**

-ознакомить с приёмами первичной обработки овощей и формами нарезки;

сформировать навыки по определению доброкачественности овощей, умению правильной нарезки овощей, навыки безопасной работы с режущими инструментами;

-воспитывать эстетический вкус и внимательность;

-прививать навыки культуры труда и аккуратности, уважительное отношение к труду, чувство коллективизма.

**Задачи:**

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.

**Метод объяснения**: объяснительно – иллюстративный, частично – поисковый.

**Оборудование:** компьютер, проектор, экран, разделочные столы, доски, ножи, посуда.

**Наглядные пособия:**презентация, овощи, заготовка форм нарезки овощей в композиции.

**Урок первый.**

**I. Организационный момент.**

1.Проверка наличия обучающихся.

2.Проверка психологической готовности обучающихся к уроку.

3.Сообщение темы и целей уроков.

4.  2 урока – конкурса, разделить класс на две команды. Команды группируются. Выбирают капитана. Каждой команде предлагается придумать название, девиз, связанный с темой урока. Представление оценивается по 5 бальной системе (жетонами, стоимостью в 1 балл).

**II. Актуализация прежних знаний.**

**Правильные ответы на вопросы 1 – 6 оцениваются по 1 жетону.**

**Обобщающая беседа. Демонстрация презентации.**

1.Какие овощи (фрукты) вы знаете? (ответы детей)

2.Как вы думаете, овощи и фрукты – это друзья или враги? (ответы детей)

3. Почему? (они наши друзья, потому что это кладовая витаминов, минеральных веществ).

4. Какие овощи (фрукты) вы любите?

5. Какие не любите?

6. Для приготовления, каких блюд используют овощи? А фрукты? (первых, вторых блюд, десертов).

7. Хотите ли вы научиться, самостоятельно готовить блюда из овощей и фруктов?

8. На следующих уроках мы с вами ознакомимся с технологией приготовления блюд из сырых овощей и фруктов.

**III. Изучение новых понятий и способов деятельности.**

**Демонстрация презентации.**

Мы с вами вспомним овощи и фрукты, которые вам уже известны и познакомимся с некоторыми видами экзотических овощей и фруктов.

Деление овощей и фруктов по группам (слайд 1)

Виды овощей (слайд 2-5)

Виды фруктов (слайд 6-7)

Экзотические фрукты и овощи (слайд 8-9)

Последовательная первичная обработка овощей (слайд 10)

Способы нарезки овощей (слайд 11-15)

Приспособления для первичной обработки овощей (слайд 16- 17)

Санитарно – гигиенические требования (слайд 18)

Овощные композиции (слайд 19-20)

- У вас появилось желание выполнить композицию из овощей?

**IV. Физминутка.**

Проводится конкурс на лучшее проведение физминутки между командами, конкурс оценивается по 3 бальной системе.

**V. Практическое занятие.**

Нарисовать в рабочей тетради эскиз овощной композиции, которую команды будут выполнять на втором уроке, причём, эскиз должен быть обсуждён коллективно. (Эскизы не презентуются).

**VI. Подведение итогов по первому уроку.** (Подсчёт жетонов по 3 конкурсам).

**УРОК ВТОРОЙ**

**I. Организационный момент.**

1.Проверка готовности обучающихся.

2.Проверка оснащённости места для проведения практического занятия.

**II. Практическое занятие «приготовление салата из сырых овощей».**

Командам даётся группа овощей, дети записывают качественные характеристики овощей. (ответы оцениваются жетонами).

**III. Учебно – тренировочная часть.**

Текущий инструктаж.

1.Спецодежда.

2.Правила санитарии и гигиены.

3.Техника безопасности с режущими и колющими инструментами.

4.Маркировка инструментов, приспособлений, оборудования.

5.Определение доброкачественности овощей.

6.Первичная обработка овощей.

7.Резка овощей.

 Показ учителем операций по нарезке простых и сложных форм овощей. Выработка первичных навыков резки различных форм овощей.

**IV. Формирование умений и навыков.**

Показ работы учителя. Демонстрируется показ изготовления цветка из моркови.

**V. Самостоятельная работа команд.**

Конкурс: выполнить композицию из заготовленных овощей по разработанному коллективному эскизу.

**VI. Команды защищают свои композиции.**

Название работы.

Какие овощи использовали?

Зачем нужно красиво оформлять блюдо? (ответы детей).

**Рефлексия**: Что больше понравилось в композиции противоположной команды?

Оцениваются работы по 5 бальной системе жетонами.

**VII. Подведение итогов в баллах. Обучающиеся подсчитывают количество жетонов и капитаны объявляют итог.**

**VIII. Заключительная часть.**

Самостоятельный анализ работ обучающимися.

-Что узнали?

-Чему научились?

-Где можно применить?

**IX. Оценки.  Домашнее задание.**