Урок практикум - соревнование в 5-м классе по теме "Технология обработки пищевых продуктов»

**Учитель технологии:** Яковлева Анжелика Викторовна

**Цель урока: формирование знаний об овощах и умения определять их доброкачественность, выполнять механическую обработку овощей.**

**Задачи урока:**

1. Повторить и закрепить знания о первичной обработке продуктов.
2. Развивать умения учащихся обобщать полученные знания, уметь применять их для решения практических задач.
3. Содействовать развитию навыков сервировки стола.
4. Воспитывать интерес к урокам кулинарии, аккуратность в работе, самостоятельность.

**Оборудование:**Инструменты, методический материал и оборудование кабинета кулинарии.

**ХОД УРОКА**

1. Организация на урок.
2. Объявление темы и цели урока-соревнования
3. Вступительная беседа

**Учитель:** Человек в своем питании использует растительную пищу, наверное, с момента своего появления на свет. Сначала это были различные растения, плоды деревьев, коренья, дикие виды овощей и злаков, которые сейчас мы с вами выращиваем на грядках.

**Скажите, пожалуйста, ребята, а какие овощи вы знаете? (***Ученики по очереди перечисляют названия овощей.)*

**Учитель:** Роль овощей в рационе питания очень велика. Исстари овощи на Руси рассматривали скорее как добавку к хлебной, мучной и крупяной пище, которая всегда являлась основной.

**– Назовите, пожалуйста, основные особенности данной группы овощей, по которым вы смогли бы определить, к какой группе относится тот или иной овощ.**

*Ученики называют основные особенности данной группы овощей, опираясь на свой жизненный опыт.*

* Луковичные (плод покрытый чешуйками)
* Плодовые (растут на веточке)
* Корнеплоды (растут в земле)
* Листовые (едим листья)
* Цветковые (используем в пищу цветки растения)

**Учитель:**  Молодцы, ребята, что сохраняете знания из наших уроков!

– Сейчас мы с вами вспомним пищевую ценность овощей, которые чаще всего использовались в питании русского народа.

– Чтобы сохранить все питательные свойства овощей их нужно правильно хранить”.

–Мы не только употребляем в пищу сырые овощи, но и готовим из них разнообразные блюда.

*Вопросы*:

1. Какие названия салатов вы знаете? (*Оливье, Весенний…*.)
2. Какие блюда из картофеля вы знаете? (*Картофель Фри, пюре…*)
3. А какие соки из овощей вы пили? (*Томатный, морковный…*)

*Ученики отвечают на вопросы.*

**Учитель:** А что нужно сделать с овощами, чтобы употребить их в пищу?

**Ученики**: Помыть, почистить, порезать…

**Учитель:** Правильно, но существует определенная последовательность обработки овощей, давайте их вспомним:

Для того чтобы приготовить пищу из овощей, мы с вами пользуемся различными инструментами и приспособлениями.

– При любой работе мы должны соблюдать правила, какие?

**Ученики:**Правила техники безопасности.

**Учитель:** Что может произойти с человеком, который не соблюдает правила техники безопасности?

**Ученики::** Порезать пальцы рук.

**Учитель:** Познакомившись с питательной ценностью овощей, с первичной обработкой, с инструментами и приспособлениями для работы, правилами техники безопасности, мы можем приступать к следующему этапу урока.

**Учитель: Ребята! Сегодня предлагаю провести урок – практикум в форме соревнования.**

Наконец, человек изобрел бесчисленные **сочетания** всех продуктов – **блюда**. В создании блюд можно фантазировать сколько угодно – все зависит от изобретательности и кулинарной культуры. Вы только начинаете осваивать азы кулинарии. Сегодня мы повторим некоторые приемы работы с пищевыми продуктами. Вам предстоит выполнять как индивидуальные задания, так и командные. Вы заранее разделились на две команды, и я предоставляю слово капитанам.

**Приветствие команд**

*Условия задания:* команда должна представить себя, свою эмблему, девиз

**Выбор в жюри**

Можно пригласить гостей посетивших урок-соревнование (или оценивает учитель)

**Разминка**

*Условия задания:* Команды поочередно задают друг другу загадки об овощах, кухонных инструментах (5 загадок от команды). За каждый правильный ответ команда получает 1 балл.

**Овощной конкурс** (домашнее задание)

Выделяется по одному участнику для приготовления овощного салата, который выбирает свой рецепт. Нужно приготовить овощной салат за определенный отрезок времени. Оформить эстетично и подать к столу.

**Сервировка стола к ужину** (домашнее задание)

*Условия конкурса:* два участника сервируют стол без подачи блюд. Следует грамотно, эстетично накрыть стол, уложиться во времени.

**Аукцион**

*Условия конкурса:* после короткого обсуждения, учащиеся поочередно рассказывают правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями, режущими инструментами. Побеждает та команда, которая ответит последней.

**Конкурс капитанов**

*Условия конкурса:*определить последовательность первичной обработки круп. Капитаны выбирают крупы по жребию.

**Эрудит**

*Условия конкурса:* каждая команда получает карточки со словами и, после минуты размышления , дают объяснения этих слов (коктейль, желе, мусс, крем….).

**Найди пару**

*Условия конкурса:* команды подбирают к зерновым культурам названия круп (гречиха, рис, овес, пшеница, просо).

**Древние письмена**

*Условия конкурса:* командам выдаются карточки с кулинарными терминами (с пропущенными буквами), которые следует прочесть.

**Подведение итогов “ Блинного конкурса”**

*Условия и оценка конкурса:*подсчитывается количество блинов и их качество.

**Подведение итогов соревнования**

*Условия и оценка:*подсчет балловпроводить по таблице

**Награждение команды – победителя, выставление оценок.**

**Победившая команда получает приз.**