Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

МБОУ Отрадовская СОШ

Учитель : Цымбал О.А.

**Урок по технологии, раздел "Кулинария" в 6-м классе**

**Разделы:** [Технология](https://urok.1sept.ru/%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)

**Цели урока:**

*Образовательная* – ознакомить обучающихся с питательной ценностью картофеля, значением крахмала и витамина С, способами его сохранения при тепловой обработке. Научить готовить простые, вкусные блюда из картофеля.

*Развивающая* – развить умения сравнивать и анализировать, интерес к предмету, решению проблем, развить творческие способности, навыки при работе с продуктами, кухонным оборудованием, электроприборами.

*Воспитательная* – воспитывать самостоятельность, бережливость, чуткость при работе группами, желание помочь.

**Метод проведения урока**: беседа, рассказ, практическая работа под контролем учителя.

**Наглядно-иллюстративные материалы**: таблицы,(технологические карты, набор овощей, мультимедийная презентация (*Приложение)*

**Межпредметные связи***:*

сопутствующие – природоведение, история, математика;
опережающие – биология, химия.

**Практическая работа**: Приготовление вкусных, красивых блюд из картофеля. Закрепить умение по сервировке стола к завтраку.

**Оборудование и приспособления:** кухонный инвентарь, электробытовые приборы, предметы сервировки стола.

**Тип занятий:** Комбинированный, время: 2\*45.

**Ход урока**

**Организационная часть** (3 мин.)

1. Контроль посещаемости.
2. Проверка готовности к уроку.
3. Сообщение темы и цели урока.

**Активизация познавательной деятельности** – вопросы к классу: (7мин)

– Перечислите основные продукты питания

– Ответ: хлеб, сахар, овощи, фрукты, мясо, молоко и др.

– Перечислите известные вам овощи.

– Ответ: картофель, капуста, огурцы, помидоры и др.

– Что содержится в овощах и фруктах?

– Ответ: витамины, клетчатка, и др.

**Познавательные сведения (**5 мин**)**

На уроках Технологии мы узнали, что кулинария – наука о питании и способах приготовления пищи. Готовили разные блюда из овощей, макарон, говорили о содержании витаминов в них, а к нашей “палочке выручалочке” картофелю отнеслись не внимательно. “Раз картошка– два картошка”, как Вы думаете, что скрывается под этой фразой?

Ответ: эта фраза подразумевает, что картофель всеми любимый продукт и из него можно приготовить сотни блюд.

Разнообразные блюда из картофеля были созданы вовсе не бедностью. Прежде всего, они полезны и вкусны. В клубнях картофеля содержится большое количество крахмала 16– 18%. Крахмал в организме человека сгорает медленно, его хватает надолго, он обеспечивает сытость, поэтому картофель очень питателен и вкусен, доступен каждому. Он содержит важные для организма вещества: белки, углеводы, витамины А, В, С, много в нем солей кальция и калия. В народе говорят: “ Картошка – второй хлеб”.

***История картофеля***

У картофеля очень интересная история. Родина картофеля Южная Америка, где она растет в диком виде. Индейские племена давно ее потребляют в пищу. Это сушеные плоды. В Италии его называли “тартуфоли”. От этого слова происходит наше название – картофель. К нам в Россию картофель завезли при Петре 1. Он приживался трудно, потому что, не знали как его готовить и ели стебли и цветы, а они были ядовитыми. Кусты сжигали и потом в золе находили очень вкусные печеные клубни. Так со временем картофель полюбился всем людям. В Сибирь картофель привезли солдаты с войны, сорт назывался ‘’Ранняя роза'' она быстро созревала, давала хороший урожай, была рассыпчатая и в нее не добавляли масла. Ее ели как бисквит и было очень вкусно. (*Приложение)*

**Практическая часть**(10 мин)

Каждому из вас очень хорошо знаком жареный, отварной, тушеный картофель. Давайте сегодня научимся готовить три вкусных блюда это картофельные драники, вафли и кисель. Блюда недорогие, красивые, несложные в приготовлении, используются продукты, которые есть в доме.

*Демонстрация набора необходимых продуктов для приготовления заданных блюд;*

Яйца, масло растительное, мука, сметана или кефир, соль, сахар, крахмал,

Варенье, свежие или замороженные ягоды.

*Создание ситуации решения проблемы*.

Перед вами сырая картошка, но не очень хорошего качества.

Картофель по размерам и крупный и мелкий, попадается порезанный, и даже зеленый. Что с этим делать? Выбросить? Столько труда затрачено. Урожай картошки в этом году меньше, чем в другие годы, она дороже, поэтому к ней нужно отнестись бережней.

Вопрос: Какие варианты решения можете предложить?

1. Картофель можно использовать любого размера для приготовления самостоятельных блюд – с тепловой обработкой (запеканки, котлеты, рулеты)
2. Как дополнение к основному блюду (салаты , гарнир, к чаю).
3. Картофель можно отсортировать по размерам;

а) мелкие клубни для варки в кожуре (для салатов и т.д.),
б) крупные клубни для приготовления вафель,
в) зеленые и проросшие – срезать кожуру толще и использовать  для приготовления блюд.

*Органолептические методы исследования картофеля.*

Продукт подготовлен к работе, а сейчас обратите внимание на форму клубней и скажите: Какие геометрические фигуры они напоминают?

Ответ: овал, круг, конус.

Вопрос: Почему клубни разного размера, формы, цвета. Отчего это зависит?

Ответ: От климатических условий, способов выращивания, от сорта.

Известно, что в картошке содержится много питательных веществ, витамины, в том числе и витамин С, который разрушается при тепловой обработке. Если кто-нибудь из вас знает, как сохранить все полезные свойства картофеля расскажите об этом. Обучающиеся называют правила тепловой обработки и записывают в тетрадь

*Секреты:*

– картофель лучше всего варить в кожуре (мундире), так как в ней содержится больше всего витаминов;-

– картофель для варки лучше всего опускать в кипящую воду, тогда витаминов сохранится больше;

– чтобы картофель быстрее сварился можно добавить в кипяток немного маргарина или сливочного масла.

– чтобы узнать сварился ли картофель, его нужно проткнуть вилкой, если вилка легко входит , значит картофель готов к употреблению.

Советы прослушаны и записаны. Переходим к приготовлению.

*Форма работы бригадная*: повар, официант, дежурный по кухне.

**Технология приготовления блюд**

****

Картофельные вафли и драники готовятся по одному и тому же рецепту.

1. Выбор инструментов. Для приготовления картофельного теста нам понадобится: терка с крупной решеткой, чаша и ложка для смешивания, электровафельница, сковорода.
2. Необходимые продукты: свежий картофель, яйца, мука, растительное масло, сметана.
3. Выполнение правил техники безопасности при работе с электроприборами и санитарно– гигиенические требования.

***Технологическая карта:***

1. Картофель натереть на терке, отжать сок; добавить в натертый картофель яйцо, муку, растительное масло, сметану перемешать;
2. Готовое тесто аккуратно выложить на горячую панель электровафельницы  (для драников выложить на сковородку);
3. Прижать пресс выпекать 2 -3минуты (вафли). Обжарить драники с двух сторон до готовности.
4. Вафли свернуть в трубочку; Драники уложить на блюдо. Норма продуктов: 2 клубня картофеля, 1яйцо, 25гр муки, 2ст ложки растительного масла, 75гр сметаны, соль по вкусу.

**Приготовление киселя**

****

Кисель относится к сладким блюдам, и для приготовления необходимы:

1. Оборудование: кастрюля, чашка, ложка, сито.
2. Продукты: вода, свежие ягоды или варенье, сахар, крахмал.

**Технологическая карта**

1. Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять ложкой;
2. Залить пол стаканом холодной воды, протереть ягоды;
3. Выжимки от ягод залить водой и поставить на огонь ;
4. Кипятить 5 мин. после чего процедить;
5. В процеженный отвар положить сахар, дать закипеть;
6. Влить разведенный картофельный крахмал и, помешивая,  дать отвару закипеть еще раз, влить отжатый сок и размешать;
7. Готовый кисель остудить;
8. Разлить кисель в стаканы или вазочки;
9. Подавать к столу, посыпав сахаром;

*Секреты:*

– чтобы на киселе не образовалась пенка, нужно поверхность посыпать сахарной пудрой;
– крахмал следует разводить в холодной воде.

**Вводный инструктаж (**10мин)

1. Изучение карты техпроцесса приготовления вафлей, драников, киселя.
2. Правила безопасной работы с электроприборами, горячими жидкостями, острыми и режущими инструментами, санитарными нормами.

**Самостоятельная работа учащихся по бригадам**

Текущий инструктаж – целевые обходы.

Первый обход – проверить организацию рабочих мест и соблюдение безопасных приемов труда.

Второй обход – проверить правильность выполнения трудовых приемов и технологической последовательности.

Третий обход – проверить правильность выполнения трудовых приемов и технологической последовательности. Провести приемку выполненных работ. Сервировать стол, повторить правила поведения за столом.

**Заключительная часть урока (5**мин)

– Анализ и сравнительная характеристика продукции.

– Сообщение оценки работы каждого учащегося.

**Уборка рабочих мест** (5мин).

Данный урок помогает обучающимся, в конкретной практической деятельности овладеть знаниями, умениями готовить из одних и тех же продуктов вкусные разнообразные блюда.

Данный урок помогает обучающимся, в конкретной практической деятельности овладеть знаниями, умениями готовить из одних и тех же продуктов вкусные разнообразные блюда.