**ПЛАН – КОНСПЕКТ УРОКА**

**Раздел: «Технология обработки пищевых продуктов. Кулинария».**

**Тема: «Кухонная утварь и уход за ней».**

**Возраст: 5 класс.**

**Цели:**

Дидактические:

* Ознакомить учащихся с кухонной утварью;

Развивающие:

* Сформировать навыки по уходу за кухонной утварью;

Воспитывающие:

* Воспитать аккуратность и опрятность в работе.

**Задачи:**

Дидактические:

* ознакомить с видами кухонной утвари, основным набором,
* ознакомить с правилами мытья посуды.

Развивающие:

* развивать навыки по уходу за кухонной утварью, как средства сохранения здоровья,
* развивать наблюдательность в работе; познавательные интересы и логическое мышление.

Воспитывающие:

* воспитывать эстетический вкус,
* воспитание сотрудничества работы в группе.

**Оборудование:** автоматизированное рабочее место учителя, плакат «Столовая посуда», образцы столовой посуды и кухонной утвари.

**ХОД УРОКА**

**1. Организационный момент урока** /3 мин./. Проверка готовности учащихся к уроку. Объявление целей и задач.

**2. Изучение нового материала** /16 мин/. Кухня – это помещение для приготовления пищи, оснащенное специальным оборудованием и необходимой посудой. Кухонная посуда и приспособления необходимы для хранения продуктов до кулинарной обработки и после нее, для приготовления пищи и подачи ее к столу, а также для всевозможных хозяйственных целей.

А какой посудой пользуетесь вы и ваши мамы? (ответы детей)

В зависимости от материала, из которого изготовлена кухонная посуда, различают металлическую, керамическую, стеклянную и пластмассовую посуду. Давайте познакомимся с основными предметами кухонного инвентаря и посуды. Как вы думаете, вся ли необходимая посуда и кухонная утварь представлена на этом рисунке. Какую еще посуду вы бы включили в данный рисунок. Давайте с вами выясним, каким должен быть основной набор кухонной посуды и инвентаря (ответы детей).

Кухонная посуда: кастрюли различной емкости (от 1 до 5 литров), противни и формы для запекания, сковороды (тефлоновые, чугунные, эмалированные), утятницы.

Кухонный инвентарь: набор хорошо заточенных ножей, дуршлаг, сито, разделочные доски, скалка, чесноковыжималка, кухонный молоток, воронка, кухонные ложки, вилки, лопаточки, терки, кухонные часы – таймер, фольга для запекания, кондитерский шприц и пр.

Особое внимание обратите на маркировку разделочных досок: СО, ВО, СР, ВР, СМ, ВМ, Х, Г (плакат «Организация рабочего места»).

Кроме посуды для приготовления пищи необходимо иметь набор столовой посуды: глубокие, мелкие, закусочные и десертные тарелки, блюда разных размеров, супница, соусники, приборы для специй, наборы ножей, вилок, ложек, а также чайная и кофейная посуда (плакат «Набор столовой посуды»).

Безупречно чистая кухонная посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи, а значит и нашего здоровья. И еще, от чистоты посуды зависит вкус пищи. Не секрет, что уход за посудой и кухонной утварью – не легкая и не очень приятная работа.

Подсчитано, что средней семье, состоящей из 4 человек: родителей и 2 детей, за год приходиться вымыть 18 000 ножей, ложек и вилок; 13 000 тарелок; 800 чашек и еще много другой посуды, которая весит более 5 тонн.

Умеете ли вы мыть посуду? В какой последовательности вы это делаете? Попробуйте определить **правила мытья посуды**:

1. Посуду следует мыть сразу после ее использования.
2. Необходимо грязную посуду распределить по видам: чайная, столовая, столовые приборы, кухонная – и в той же последовательности моют, предварительно очистив от остатков пищи.
3. Мыть посуду необходимо с двух сторон, у чайной посуды – особенно тщательно верхнюю часть, ту, к которой прикасаются губами.
4. Посуду после молока или разведенных яиц моют сначала холодной, потом горячей водой.
5. Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего хорошо сполоснуть чистой водой.
6. Посуду с антипригарным покрытием нельзя тереть жесткой мочалкой. Для ухода за ней используют только губки и жидкие моющие средства.
7. Вымытую посуду ставят в специальный сушильный шкаф или вытирают чистыми кухонным полотенцем.

Какими моющими средствами для посуды вы пользуетесь? Назовите их (ответы детей).

Хороший хозяин не тот, кто много работает, а тот, кто много делает! Поэтому, когда беретесь за какую-либо работу сначала хорошо продумайте, как разумнее это сделать.

А сейчас я хочу показать вам мультфильм моего детства «Федорино горе» по сказке Корнея Чуковского (приложение 3). **Просмотр мультфильма** /6 мин/**.**

**3. Самостоятельная работа учащихся**./15 мин/. Вначале каждая ученица изучает самостоятельно задания кейса (приложение 1 «Раздаточный материал»). Затем учащиеся делятся на две группы по рядам. В каждой группе выбирается спикер. Далее ведется обсуждение. После обсуждения спикеры от каждой команды дают ответы на задания кейса. А оппоненты могут задавать свои вопросы.

**4. Закрепление пройденного материала/**5 мин/.

Вопросы для закрепления пройденного:

* Какой бывает посуда зависимости от материала, из которого она изготовлена?
* Что входит в основной набор кухонной посуды?
* Что такое кухонный инвентарь?
* Для чего необходимо маркировать разделочные доски?

**5. Итог урока.** Сегодня на уроке мы познакомились с кухонной и столовой посудой. Научились правильно за ней ухаживать. Думается, что после сегодняшнего урока, вы к скучному мытью посуды подойдете по- хозяйски и творчески. Я надеюсь, что у вас никогда не будет таких проблем как у Федоры.

**3. Методические рекомендации по ходу урока.**

Данный кейс предназначен для занятий на уроках технологии в 5 классе. Освещает школьные вопросы по теме **«Кухонная утварь и уход за ней»** в занимательной игровой форме. Основная задача - помочь активно усвоить учебный материал, свободно ориентироваться в изучаемых вопросах. Преодоление трудностей, попытка подумать, поразмышлять доставят не только глубокое познавательное удовлетворение, но и большую радость.

В процессе проведения урока с использованием информационно-коммуникативных технологий ведется многоуровневое обучение: уровень восприятия учебного материала, уровень воспроизводства знаний, уровень освоения знаний с измененными условиями, уровень получения новых знаний на базе ранее полученных.

При изучении нового материала не надо сильно акцентировать внимание на делении видов кухонной утвари. Учащиеся сами в ходе выполнения кейс-задания должны найти ответы.

После просмотра мультфильма по сказке К. Чуковского «Федорино горе» полезно вернутся к образу Федоры-неряхи вначале мультфильма и спросить: «Кто слышал или видел подобное в нашей сегодняшней жизни?». Девочки приводят примеры чаще всего увиденные из телепередач. Здесь нужно акцентировать внимание детей на антисанитарии и отсутствии экологической культуры, что зачастую приводит к ухудшению здоровья человека-хозяина жилища, а также соседей в многоквартирных домах. На этот диалог должно уйти не более 1-2 мин драгоценного урочного времени.