**Тема урока: «Блюда из молока» и «Блюда из круп»**

Цели задачи урока:

Цель: Организовать урок технологии объединенных классов (5-6классы), направленный на межличностное взаимодействие учащихся.

Задачи:

**Образовательные:**

* Способствовать овладению необходимыми навыками самостоятельной учебной деятельности;
* Научить учащихся приготавливать блюда из молока и круп;
* Расширить знания о сервировке стола.

**Развивающие:**

* Способствовать развитию практических навыков и самостоятельности в работе;
* Развивать умения учащихся обобщать полученные знания, проводить анализ, сравнения, делать необходимые выводы, чётко и точно выражать мысли;
* Развивать творческие, коммуникативные и организаторские способности в процессе различных видов технологической деятельности.

**Воспитательные:**

* Воспитывать у учащихся интерес и позитивное отношение к искусству приготовления пищи;
* Воспитывать творческое отношение к учебной деятельности;
* Воспитывать стремление соблюдать правила безопасного ведения работ;
* Воспитывать трудолюбие, предприимчивость, коллективизм, обязательность, ответственность, культуру поведения и межличностное взаимодействие «учитель – ученик», «ученик – ученик».

Для лучшей организации занятий разработаны памятка для учащихся и наглядные материалы, помогающие запомнить все правила, необходимые для работы в кабинете кулинарии. В памятке кратко перечислено, что нужно сделать накануне урока кулинарии, до начала практической работы, при выполнении практической работы, по ее окончании. Учащиеся могут ознакомиться с распределением обязанностей в бригаде, критериями оценки выполненной работы на уроках кулинарии

При распределении обязанностей в бригаде делаю акцент на том, что в
приготовлении блюда участвуют все, но ответственность несет повар. Оценивается, как правило, работа бригады.

Помимо повара, официанта, мойщицы посуды в бригаде предусмотрен еще эксперт, обязанности которого чаще всего выполняет бригадир. Эксперт проверяет срок годности принесенных продуктов. Кроме приготовления блюда, бригада рассчитывает стоимость одной порции. Дома дети самостоятельно еще раз готовят изученное блюдо, и по возможности приносят отзыв родителей в письменном виде.

Особое значение придаю итоговым урокам. Именно они позволяют проверить усвоение теоретических знаний и практические умения. Стараюсь создать на таких уроках непринужденную атмосферу, вводя элементы игры и создавая условия для импровизации.

Например, в 7 классе после изучения тем «Блюда из молока» и «Блюда из круп» даю задания каждой бригаде подобрать несколько пословиц, связанных с этими темами. Две-три пословицы пишу на доске: «Хозяйка красна и каша вкусна», «У стряпухи Дарьи целый день аварии», «Горе наше, что без масла каша». Накануне проведения урока предлагаю детям подготовить рассказ о том, откуда пошло выражение «С ним кашу не сваришь».

На итоговом уроке учащиеся сначала индивидуально выполняют теоретические задания, затем в составе бригады — практические. Выполнение первых заканчивается взаимопроверкой. Теоретические задания предлагаются в тестовой форме.

Практических заданий два. Первое задание составить инструкционную карту по приготовлению блюда из отдельных предложений, находящихся в конверте. Например, приготовление манной запеканки с изюмом.

***Манная запеканка с изюмом***

**Ингредиенты (4 порции):**

1. крупа манная «Увелка»-100 гр.
2. молоко-1 ст.
3. вода-1/2 ст.
4. сахар-1 ч. л.
5. ванильный сахар-1/2 ч. л.
6. изюм без косточек-2 ст. л.
7. яйцо-1 шт.
8. растительное масло-1 ст. л.
9. панировочные сухари-1 ст. л.
10. сметана-1 ст. л.

**Инструкция по приготовлению:**

1. Молоко соедините с водой, добавьте сахар, соль, ванильный сахар доведите до кипения и всыпьте крупу при непрерывном помешивании. Варите 10 минут помешивая.
2. Изюм замочите в горячей воде на 10 минут, воду слейте.
3. Охладите готовую кашу до температуры 60 градусов, добавьте половину яйца, подготовленный изюм и перемешайте.
4. Подготовленную массу выложите на смазанный растительным маслом противень, посыпанный сухарями, поверхность разровняйте, смажьте смесью яйца и сметаны. Запеките до золотистой корочки.
5. При подаче разрежьте на порции, разложите по тарелкам и полейте приготовленным соусом.



Рисунок 2.1 – манная запеканка с изюмом

Предлагаемые варианты предложений: крупу перебрать; крупу просеять; крупу промыть; засыпать в горячее молоко; засыпать в кипящее молоко; добавить соль; добавить сахар; яйца взбить; яйца вымыть и т.д.

При выполнении этого задания спрашиваю любого члена бригады о безопасных приемах работы. Второе практическое задание: сервировать стол в соответствии с заданным меню.

Работу бригады в целом оценивает учитель, а участие в выполнении практических заданий определяет взаимооценка членов бригады. По результатам выполнения всех заданий выставляется средний балл. Для этой цели используется специальный бланк

Таблица 2.1 – Бланк для оценивания учащихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид** **деятельности** | **Оценка** **учителя** | **Оценка** **членов****бригады** |
| Выполнение теоретическихзаданий | 4 |  |
| Последовательностьприготовления блюда | 4 | 4, 5, 5, 5 |
| Сервировка стола | 5 | 5, 5, 5, 5 |
| Средний балл | 5 |

В конце урока подводятся итоги, и учащиеся определяют, какая пословица лучше всего характеризует работу той или иной бригады.

В конце урока, чтобы подбодрить учащихся, придать им уверенность в своих силах, можно предложить провести самооценку. Они отвечают на вопросы: «Насколько вы были сегодня внимательны?, Аккуратно ли выполнена работа?, Кто может сказать, что его руки стали более ловкими?». Ученицы в
своих тетрадях, где также записаны эти качества, ставят соответственно знак «+» или «-». Обязательно нужно поощрить всех, не сравнивая их друг с другом.

Памятка

*Перед уроком кулинарии:*

* привести в порядок руки, сделать аккуратную прическу,
* подготовить продукты (овощи помыть, муку просеять). Положить продукты в чистую упаковку или емкость,
* подготовить фартук, косынку, салфетку для рук.

*До начала практической работы:*

* выложить продукты на рабочий стол,
* всем членам бригады ознакомиться с инструкционной картой по приготовлению блюда,
* бригадиру распределить обязанности,
* надеть фартук, косынку, вымыть руки.

*Во время практической работы:*

* разговаривать негромко,
* освободить подход к плитам и рабочим столам,
* правильно включать и выключать плиты,
* использовать разделочные доски в соответствии с их предназначением,
* не допускать попадание пищевых отходов в раковину,
* поддерживать порядок на рабочем столе,
* не загружать раковины грязной посудой,
* вымыть использованную посуду,
* расходовать чистящие и моющие средства экономно.

*По окончании практической работы:*

* оставить на сушке 6 комплектов посуды «поросту»,
* убрать столовые приборы в лоток рабочего стола,
* поставить кухонную посуду на место,
* вымыть плиты, раковины, протереть рабочие столы,
* сдать учителю рабочие места, возвратить инвентарь и приспособления,
* снять фартук, косынку, вымыть руки.

**Распределение обязанностей в бригаде**

**Повар (помощник повара).** Отвечает за технологию приготовления блюда (напитка). Включает и выключает плиту, следит за накалом в процессе приготовления блюда. По окончании работы протирает или моет плиту.

**Мойщицы посуды** (2 человека). Моют посуду и инвентарь в процессе приготовления блюда и после дегустации. Ставят столовую и чайную посуду на сушку. Протирают приборы кухонным полотенцем и убирают в лоток рабочего стола. Протирают кухонную посуду и ставят на место. Протирают рабочий стол. Моют раковину, губки для мытья посуды, салфетки.

**Официант.** Моет обеденный стол, сервирует его, подает блюда и напитки. После дегустации очищает посуду от остатков пищи, сортирует посуду для мытья. Протирает обеденный стол.

**Дежурный.** Отвечает за утилизацию пищевых отходов. Проводит уборку рабочей зоны бригады.

Если в бригаде 4 человека, обязанности дежурного и официанта выполняет один человек.

**Критерии оценки труда на уроках кулинарии**

* Внешний вид. Наличие фартука, косынки, салфетки для рук.
* Организация рабочего места.
* Соблюдение технологии приготовления блюда, напитка.
* Соблюдение дисциплины труда, правил безопасного труда, санитарно-гигиенических требований.
* Сервировка стола в соответствии с меню.
* Соответствие готового блюда требованиям качества.
* Поведение за столом согласно правилам этикета.
* Уборка рабочей и обеденной зон в соответствии с установленными правилами.

Домашнее задание: Составить инструкционную карту приготовления молочного коктейля.