

**МОУ «Гимназия имени Героя Советского Союза В.В. Талалихина
г. Вольска Саратовской области»**

**«Методическая разработка
кулинарного урока
во 2 классе
«Фантазия из овощей и фруктов»**



**Выполнила: Саратовцева
Елена Владимировна,
учитель начальных классов**

г. Вольск, 2017 г.

Цель: создать условия для формирования у обучающихся бережного отношения к своему здоровью.

- Задачи:** помочь овладеть навыками работы в команде, соблюдения правил техники безопасности и личной гигиены;
- развивать потребность в эстетичном оформлении приготавливаемых блюд, сервировке стола;
 - воспитывать трудолюбие, ответственность, бережливость, аккуратность.

I. Орг. момент.

- 1. Приветствие участников и гостей.**
- 2. Знакомство с правилами оценивания блюд.**
- 3. Представление жюри.**
Работу команд будет оценивать компетентное жюри.

II. Основной этап.

- 1. Конкурс Представление команд.**
- 2. Реклама овощей.**
- 3. Исполнение песни «Урожай»**



3. Игра «Что растет в огороде?»

- *Растет капуста в огороде?*
- *Краснеет помидор всегда?*
- *А лук на грядке зеленеет?*
- *Картошка в огороде зреет?*
- *И на траве, как на подушке растет зеленая лягушка?*
- *Есть в огороде перец сладкий?*
- *И кабачок растет на грядке?*
- *Морковка выстроилась в ряд?*
- *Растет на грядках шоколад?*
- *Растут укроп, фасоль, горох?*
- *Растет большой и злой бульдог?*

5. Тест

Вопрос 1. В каких фруктах больше витаминов?

- в свежих
- в сушёных
- в консервированных

Вопрос 2. Нужно ли в пищу употреблять лук и чеснок?

- они вредны для организма
- да
- нет

Вопрос 3. Согласен ли ты, что «Овощи и фрукты – витаминные продукты»?

- да
- нет
- не все

Вопрос 4. Назовите самые полезные продукты для здоровья?

- овощи и фрукты
- колбаса, сосиски
- чипсы, кириешки

Вопрос 5. Как часто нужно употреблять овощи?

- каждый день
- один раз в неделю
- по выходным

Вопрос 6. Нужно ли в пищу употреблять лук и чеснок?

- они вредны для организма
- да
- нет

Вопрос 7. Что можно вырастить в саду?

- банан
- яблоко
- картофель

Вопрос 8. Что можно вырастить в огороде?

- морковь
- яблоко
- груша

III. Практическая работа – приготовление блюда из фруктов и овощей по технологической карте.

- 1. Повторение правил техники безопасности и личной гигиены.**
- 2. Объяснение правил работы по технологической карте.**

**IV. Презентация приготовленных
блюд.**

**V. Оценивание жюри. Награждение
участников. Уборка рабочих мест.**

