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

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
 - HeT
 - 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
- HeT

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.

