
"Умелые ХОЗЯЮШКИ"

Урок по теме «Кулинария»

7 класс

Цели:

- обобщить и закрепить знания, полученные на уроках “Кулинария”;
 - содействовать сплочению коллектива учащихся, созданию благоприятного психологического микроклимата;
 - воспитание эстетического вкуса, ответственности перед коллективом, критического отношения к достигнутому результату.
-

Оборудование:

- компьютер со слайдами;
 - карточки с заданиями;
 - столовая посуда;
 - столовые приборы;
-

***Пусть ум и руки
Ваши родят
лишь чудеса,
И мир станет
прекрасней от
мудрости***

Вступительное слово

учителя.

Добрый день! Сегодня мы с вами собрались в этом классе, чтобы попробовать свои силы в роли молодых хозяйшек.

Хозяйшка – это женщина, которая умеет все. Она должна владеть знаниями, умениями и навыками, например, повара-кулинара, официанта. От хозяйки требуется высокая квалификация по многим профессиям. Умение ведения домашнего хозяйства – это целое искусство – это профессия каждого человека. Но где получить такую профессию? Ей нигде не обучают.

Наша сегодняшняя игра поможет вам закрепить знания, которые вы получили на уроках по теме «Кулинария». За триместр 7 класса и предшествующие года мы научились с вами вкусно готовить, красиво сервировать стол,

Итак, мы начинаем нашу игру.

Ход урока:

- ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ МОМЕНТ;
- ОТБОРОЧНЫЙ ТУР;
- 1 ЭТАП – ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ;
- 2 ЭТАП – ПРАКТИЧЕСКИЙ;
- 3 ЭТАП – ТВОРЧЕСКИЙ;
- 4 ЭТАП – ЭСТЕТИЧЕСКИЙ;
- ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ;
- ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

ОТБОРОЧНЫЙ ТУР :

Назовите
ПОСЛОВИЦЫ И
ПОГОВОРКИ О
КУЛИНАРИИ

1 ЭТАП – ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ

Перед вами экран, который разделен на сектора, по изученным нами темам.

Каждая тема включает в себя 5 вопросов различной степени сложности, самый легкий вопрос “стоит” - 10 баллов, самый трудный – 50.

Если дан неверный ответ, право хода переходит другой команде.

Команда соперников может заработать баллы, дополнив ответ.

Физиология питания	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Мясо и блюда из мяса	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Кисломолочные продукты	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Мучные изделия	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Виды теста	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>
Сладкие блюда	<u>10</u>	<u>20</u>	<u>30</u>	<u>40</u>	<u>50</u>

**Какие полезные и
вредные воздействия
оказывают
микроорганизмы на
пищевые продукты?**

**Назовите источники и
пути проникновения
болезнетворных
микроорганизмов
в организм человека**

Как избежать пищевых отравлений?



**Каковы признаки
пищевых отравлений?**



Как правильно оказать первую медицинскую помощь при отравлениях?



**Какие виды мяса
используются для
приготовления пиццы?**



**Назовите признаки
доброкачественности
мяса**



**Как отличается мясо по
термическому
состоянию?**



Какие этапы включает в
себя первичная
обработка мяса?



**Какие виды фарша Вы
знаете, что из него
можно приготовить?**



**Каково значение
кисломолочных
продуктов в питании
человека?**



На какие группы по
характеру брожения
делятся
кисломолочные
продукты?



Как приготовить в домашних условиях простоквашу?



Как приготовить в домашних условиях Творог?



Для чего творог
перетирают через сито
перед
приготовлением?

Как правильно хранить муку?



**Что такое разрыхлители
и для чего их
применяют?**



**В чем заключается
первичная обработка
сливочного масла
перед
приготовлением?**

**Значение яйца
(желтка и белка)
в мучных изделиях?**



Значение соли в мучных изделиях?



**Какие виды теста Вы
знаете?**



**Каковы особенности
приготовления
дрожжевого теста?**



**Каковы особенности
приготовления
бисквитного теста?**



**Каковы особенности
приготовления
слоеного теста?**



**Каковы особенности
приготовления
песочного теста?**



**В чем заключается
особенность
приготовления компота
из сухофруктов?**



**Назовите
разновидности киселя,
в чем их отличие?**



Что такое мусс?

Что такое суфле?



**В чем заключается
обработка желатина
при приготовлении
желе?**



2 ЭТАП – ПРАКТИЧЕСКИЙ:

“Встречаем
гостей”

“Кто в гости не ездит, к себе не
зовет,

тот недобрым слывет”

С Древних времен на Руси традиция гостеприимства была в почете.

Гостеприимство и хлебосольство предполагает особый ритуал угощения. Поэтому не лишним будет вспомнить о правилах сервировки стола и правилах пользования столовыми приборами.

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола для приема пищи. Сервировка создает не только приятную обстановку, но и определенный порядок на столе.

Вы как молодые хозяйки должны уметь сервировать стол, а как вы это умеете делать - мы сейчас посмотрим.

Для этого от каждой команды приглашается по одному участнику. Ваша задача правильно выполнить сервировку праздничного стола.

Сервировка стола:

К ЗАВТРАКУ:

- Каша пшенная;
- Бутерброд (с сыром, маслом);
- Чай

К УЖИНУ:

- Картофельное пюре с сосиской;
- Салат капустный;
- Какао

3 ЭТАП – ТВОРЧЕСКИЙ:

“Не красна изба
углами,
а красна
пирогоами”

4 ЭТАП – ЭСТЕТИЧЕСКИЙ:

ПРОДОЛЖИ ФРАЗУ:

- При сервировке стола ножи обычно лежат ...
 - Вместо рыбного прибора иногда кладут...
 - Бокал, который используют первым, стоит...
 - Если ложечка уже побывала в кофе, ее кладут...
 - Комковой сахар берут щипчиками или...
 - Если в солонке нет ложечки, соль берут...
 - С чего начинается прием пищи...
 - Салфетку разворачивают только тогда, когда...
 - Когда подают такие мясные блюда, как гуляш, рагу, котлеты, лучше пользоваться...
 - Компот из фруктов подают...
-



Ситуация:

Один молодой человек берет за солонку, не прикоснувшись к еде, другой – только после того, как попробует.

С кем из них вам легче общаться?

Ситуация:

Каждый раз, когда приходят гости, жена еще возится на кухне, а стол не накрыт.
Что вы говорите жене? Гостям?

Ситуация:

Друг пригласил вас на обед. Его жена разогревает блюдо и, пробуя, откусила от большого куска. Затем по невнимательности положила этот кусок вам. Что вы сделаете?

Ситуация:

Что вы скажете, если вас угощают молочным супом с селедкой?

Ситуация:

Будете ли вы общаться с девушкой, которая вам крайне неприятна, если окажетесь с ней рядом за праздничным столом?

Ситуация:

В однокомнатной квартире живут мама, папа, семилетний мальчик и большая колли. Вы оказались здесь в гостях. Хозяева не очень требовательны к чистоте: шерсть собаки не только на диване, креслах, но и на вазочке с медом. Будете ли вы есть приготовленные хозяйкой салаты?

Ситуация:

Жена вашего друга хорошо готовит и печет. Ваша жена говорит, что не любит этого делать. Как вы поступите: будете есть супы из пакетиков и макароны? Заставите жену готовить? Научитесь сами?

Ситуация:

Вы хорошая хозяйка, любите возиться с приготовлением сложных и вкусных блюд.

Одно из них вы как раз готовите, чтобы горячим подать гостям. Один из гостей, придя на кухню, открывает крышки кастрюль и сковородок, начинает сыпать советы, хотя сам в этом деле далеко не дока, как вы прореагируете?

1. Молочнокислое + спиртовое брожение;
2. Блюдо готовят как и простоквашу, но из топленного молока;
3. Способ хранения мяса;
4. Часть муки способная набухать, слипаться и образовывать упругую эластичную массу;
5. Слово из болгарского языка, которое означает «скотина»;
6. Разновидность сладкого блюда;
7. Совокупность явлений, возникающих и развивающихся в организме при внедрении и размножении в нем болезнетворных микроорганизмов;
8. Разрыхлитель в слоеном тесте

ПРОДОЛЖИ ФРАЗУ:

- Сегодня на занятии я...
 - Новым для меня было...
 - Я довольна собой, потому что...
 - Я не довольна собой, потому что...
 - Я надеюсь...
 - Я хотела бы...
 - Уходя с занятия, я хочу сказать (пожелать)...
-