

---

# **"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.

Хозяйка – 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.




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

**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 пицци?**


---



---

**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...
-



1

2

3

4

5

8

6

7

# 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?

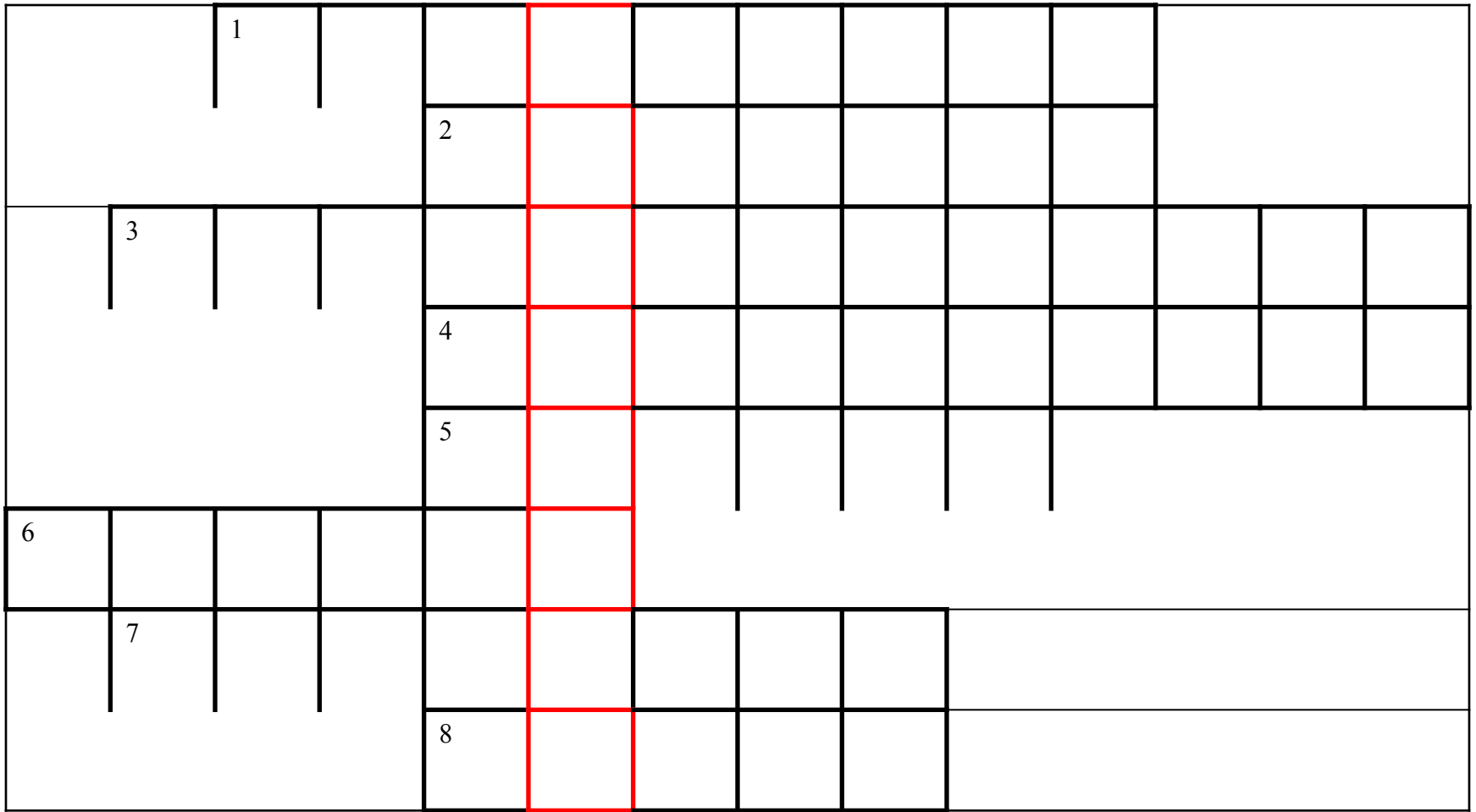
# Ситуация:

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?

# Домашнее задание:

разгадайте кроссворд, приготовьте блюдо (ключевое слово),  
определите вид теста.



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)...
-