

Тема: «Юные поварята» (урок-викторина).

Цель: систематизация и обобщение знаний, обучающихся по теме «Питание» через использование нестандартных форм урока.

Задачи:

Образовательные:

- закрепление знаний учащихся о кухонных приборах, приготовлении праздничного блюда и сервировке стола;

Коррекционно-развивающие:

- развитие внимания, памяти, логического мышления, речи;
- содействие развитию воображения, сообразительности;

Воспитательные:

- воспитание у детей стремления к победе, активности среди ровесников, чувства взаимовыручки, умения работать в группе.

Тип урока: обобщения и систематизации знаний.

Вид урока: урок-викторина.

Техническое оснащение урока и оборудование: проектор, презентация, задания, жетоны-смайлики, предметы кухонного инвентаря, разделочные доски, ножи; посуда для сервировки стола для ужина, колпаки, фартуки, продукты.

Ход урока

1. Организационный момент.

Приветствие. Психологический настрой (звучит музыка)

Посмотрите – ка на нас -
Вот какой хороший класс!
Приготовились учиться,
Ни минутки не лениться,
Не стучать, не отвлекаться,
А стараться и стараться!

2. Сообщение целей и темы урока.

-Ребята, какую тему мы с вами изучили? (Питание)

- Сегодня мы проведем с вами урок-викторину под названием «Юные поварята». (слайд 1) Для начала вы должныделиться на две команды: «**Крутые перцы** » и «**Крепкие орешки**». (Предлагается каждому учащемуся вытащить один листочек с названием команды из коробочки). В ходе состязания участники проявят свои способности, знания,

умения и фантазию. Работу наших участников будет оценивать компетентное и строгое жюри.

(в жюри могут быть приглашены учителя, учащиеся старших классов)

3. Урок-викторина.

Ход игры

1. Первый конкурс «Разминка» (слайд 2, 3)

По 6 загадок каждой команде. (Каждый правильный ответ - 1 жетон-смайлик)

1. На зелёном шнуре, среди летней жары, в золотой коже подрастают шары. Ответ: Дыня
2. В поле родился, на заводе варился, а столе растворился. Ответ: Сахар
3. Голова большая, шея тоненькая. Ответ: Капуста
4. Катится бочка, нет на ней ни сучочка. Ответ: Яйцо
5. Без чего не приготовишь уху? Ответ: Рыба.
6. Любимое лакомство обезьян. Ответ: Банан.
7. Овощ, которого боятся вампиры. Ответ: Чеснок.
8. Она бывает кабачковая, баклажанная, красная, черная. Ответ: Икра.
9. Что всему голова? Ответ: Хлеб.
10. Лекарство для больного Карлсона. Ответ: Варенье.
11. Овощ, от которого плачут. Ответ: Лук.
12. Самая сильная каша. Ответ: Геркулес.

2. Конкурс второй «Знаете ли вы...» (слайд 4)

(Каждый правильный ответ - 1 жетон-смайлик)

Вопрос команде «Крепкие орешки»:

Назовите овощи у которых едят клубни, корни (картофель, репа, редис, морковь, свекла, редька, лук, чеснок и т.д.)

Вопрос команде «Крутые перцы»:

Назовите овощи, у которых едят листья (капуста, салат, зеленый лук, петрушка, чеснок, укроп, щавель и т.д.)

3. Третий конкурс «Сервировка стола» (слайд 5)

Командам предлагается сервировать стол на две персоны к ужину. Посуда и приборы предоставляются, а фантазию они принесли с собой. (Жюри будет оценивать работу команд по следующим критериям: правильная подборка посуды -1 жетон-смайлик,

правильная расстановка посуды и раскладка приборов – 1 жетон-смайлик, эстетический вид – 1 жетон-смайлик).

4. Четвертый конкурс «Накорми-ка!» (слайд 6)

Из каждой команды выходят по два желающих. Один участник с завязанными глазами должен накормить второго вареньем, как можно быстрее и не выпачкать. (1 жетон-смайлик)

5. Конкурс пятый «Неожиданные гости» (слайд 7)

На ваших столах лежат продукты, из которых вы должны быстро приготовить бутерброды для своих гостей. (Жюри будет оценивать работу команд по следующим критериям: скорость приготовления – 1 жетон-смайлик, эстетичность – 1 жетон-смайлик).

6. Конкурс шестой «Утоли жажду» (слайд 8)

Выходят по одному желающему из каждой команды с трубочкой и стаканом, наполненным водой, кто быстрее выпьет, тот и победитель. (1 жетон-смайлик)

7. Конкурс седьмой «Жена – лодырь, муж – хозяйка» (слайд 9)

Повторение правил безопасной работы кухонным ножом.

Выходят по одному желающему из каждой команды, кто лучше и быстрее очистит одну картошку, тот и победитель. (1 жетон-смайлик)

8. Конкурс восьмой «Золушка» (слайд 10)

На столах рассыпаны и перемешаны фасоль и горох. Нужно быстро разобрать их по стаканчикам. Та команда, которая быстрее и лучше справится с заданием, та и победит в данном конкурсе. (1 жетон-смайлик)

9. Конкурс девятый «Технологический» (слайд 11)

Командам необходимо восстановить правильную технологию приготовления салата «Оливье». (1 жетон-смайлик)

№ п/п	Этапы приготовления
	Выкладывание в салатницу и украшение блюда.
	Нарезка овощей, яиц и колбасы.
	Варка овощей, яиц
	Заправка

	приготовленного блюда майонезом.
--	--

10. Конкурс десятый «Кулинарный поединок» (слайд 12)

По составленным в предыдущем конкурсе картам участники команд должны приготовить салат «Оливье».

(Жюри будет оценивать работу команд по следующим критериям: скорость приготовления – 1 жетон-смайлик, правильная нарезка – 1 жетон-смайлик, эстетичность оформления – 1 жетон-смайлик).

Подведение итогов конкурса.

Молодцы! Вы успешно справились с заданиями викторины, а теперь посчитаем наши жетоны. (Подсчет жетонов-смайликов. Та команда, у которой набралось больше жетонов, та и победитель).

4. Подведение итогов урока. Рефлексия (слайд 13)

- Ребята, наш урок подошел к концу. Мы с вами обобщили и закрепили знания, полученные на уроках СБО по теме «Питание», поиграли и немного отдохнули.

- А сейчас предлагаю оценить свои знания по этой теме и впечатление от урока. (слайд 12) (у каждого учащегося на партах рисунки смайликов и кружков)

Мои успехи:



Умница



Старался



Не все получилось

Мое впечатление от урока:

Интересно



Понравилось зеленый

Было трудно желтый

Всем спасибо за внимание,
За задор и звонкий смех,
За огонь соревнования,
Обеспечивший успех!
Вот настал момент прощанья,
Будет краткой наша речь,
Говорим мы: «До свиданья!»,
До счастливых новых встреч!

Список источников:

<https://www.google.ru/>

http://infourok.ru/interesnoe_nachalo_ili_okonchanie_uroka-442447.htm

Приложения

Восстановите технологическую карту приготовления салата «Оливье»

№ п/п	Этапы приготовления
	Выкладывание в салатницу и украшение блюда.
	Нарезка овощей, яиц и колбасы.
	Варка овощей, яиц
	Заправка приготовленного блюда майонезом.

- жетон-смайлик

