

Конспект урока по подготовке младшего обслуживающего персонала.

Тема. «Кухонная посуда: виды, назначение».

Тип урока: изучение нового материала.

Класс: 7

Цель. Ознакомить учащихся с кухонной утварью.

Задачи.

1. Познакомить учащихся с видами и назначением кухонной посуды.
2. Развитие познавательных интересов и логического мышления через коррекционные упражнения, развитие речи.
3. Воспитание аккуратности, бережного отношения к вещам.

Оборудование: виды кухонной посуды: кастрюля, сковорода, противень, ковш.

Техническое оборудование: мультимедийная презентация

Наглядное пособие: печатные листы с заданиями, картинки - жетоны с изображением кастрюли, сковороды, противня, ковша.

Словарное слово: утварь, противень.

Ход урока.

1) Организационный момент.

- настрой учащихся на работу, организация внимания;

Учитель.

- Добрый день, ребята! С каким настроением вы пришли на урок?

Выберите смайлик, который вам подходит.

Надеюсь, что это солнышко не только осветит класс, но и поднимет вам настроение.

Слайд №1 – (картинка -смайлики - настрой на урок)



А теперь давайте приступим скорее к работе.

Пусть интересным будет наш урок!

2) Повторение пройденного материала.

- Сегодня мы повторим учебный материал предыдущего урока и выполним задание.

Оценки на уроке за каждое правильное задание и правильный ответ будут оцениваться жетонами с изображением посуды. Оценка «5» - жетон кастрюля. Оценка «4» - жетон ковш, противень. Оценка «3» - жетон сковорода. Кто наберёт большее количество какой-либо посуды, ту оценку и получит. Посуду вы будете ставить на полку шкафа (рисунок с изображением шкафа).

- Фронтальный опрос.

Найди в таблице слова (по горизонтали), относящиеся к столовой посуде, и выделите их ручкой.

М	С	О	Ж	А	Т	Н	И	К	А	Т	Ь	Ю	Э	Щ
С	В	О	Ш	Т	А	Р	Е	Л	К	А	Д	Е	Р	И
Ц	Е	С	У	П	Н	И	Ц	А	Ж	У	Ф	П	Ч	Я
Р	О	Б	Ю	К	Л	Б	Д	О	Ь	К	А	Т	Ь	В
Т	Ь	С	О	Л	О	Н	К	А	П	Д	А	Х	Э	П
И	О	Г	В	Ю	С	А	Л	А	Т	Н	И	Ц	А	Б

Найди в таблице слова (по горизонтали), относящиеся к столовой посуде, и выдели их ручкой.

М	С	О	Ж	А	Т	Н	И	К	А	Т	Ь	Ю	Э	Щ
С	В	О	Ш	Т	А	Р	Е	Л	К	А	Д	Е	Р	И
Ц	Е	С	У	П	Н	И	Ц	А	Ж	У	Ф	П	Ч	Я
Р	О	Б	Ю	К	Л	Б	Д	О	Ь	К	А	Т	Ь	В
Т	Ь	С	О	Л	О	Н	К	А	П	Д	А	Х	Э	П
И	О	Г	В	Ю	С	А	Л	А	Т	Н	И	Ц	А	Б

Слайд №2- таблица слов столовой посуды

- Какие слова вы составили?

Слайд №3 – ответ на задание таблицы.

(Тарелка, супница, салатница).

Найди в таблице слова (по горизонтали), относящиеся к столовой посуде, и выдели их ручкой.

М	С	О	Ж	А	Т	Н	И	К	А	Т	Ь	Ю	Э	Щ
С	В	О	Ш	Т	А	Р	Е	Л	К	А	Д	Е	Р	И
Ц	Е	С	У	П	Н	И	Ц	А	Ж	У	Ф	П	Ч	Я
Р	О	Б	Ю	К	Л	Б	Д	О	Ь	К	А	Т	Ь	В
Т	Ь	С	О	Л	О	Н	К	А	П	Д	А	Х	Э	П
И	О	Г	В	Ю	С	А	Л	А	Т	Н	И	Ц	А	Б

- К какому виду посуды относится тарелка, супница, салатница?
(к столовой посуде).

- Для чего используют столовую посуду?

(Столовую посуду используют для приёма пищи).

3) Подготовка учащихся к усвоению нового материала.

- Что ещё является важным для нас при приготовлении пищи?

- Конечно же, кухонная посуда.

В зависимости от материала, из которого изготовлена кухонная посуда, различают металлическую, керамическую, стеклянную и пластмассовую посуду.

4) Изучение нового материала.

- Сегодня на уроке мы познакомимся с видами кухонной посуды, с её назначением. Узнаем, из чего изготавливают посуду. Закрепим наши знания в заданиях по карточкам.

Слайд №4 – тема урока.

«Кухонная посуда:
виды,
назначение».

Слайд № 5 – назначение кухонной посуды.

Кухонная посуда (кухонная утварь)



Слайд №6 – фото магазина.

- Сейчас мы отправимся в хозяйственный магазин, в отдел посуды, за покупкой кухонной посуды.



Всегда, при входе в отдел посуды глаза просто разбегаются, и трудно понять какую посуду купить. Кастрюльки всевозможных размеров, всё такое красивое, блестит и сверкает, притягивает взгляд. От такого изобилия предлагаемых товаров и их красоты можно растеряться. Но не забывайте, что посуда делится не только на красивую и некрасивую. Важнее обращать внимание на её практичность и безопасность. Эти компоненты зависят в первую очередь от материала, из которого сделана кухонная посуда, и технологии её производства. Материалы. Чаще всего для производства современной посуды используются следующие материалы: чугун, эмалированная или нержавеющая сталь, алюминий, жаропрочное стекло, керамика и пластик. Попробуем разобраться, какую посуду лучше выбрать.

- Отгадайте загадку.

Старый глиняный горшок

Был нам дальним дедом.

Накормить он раньше мог

Всю семью обедом.

А теперь мы легче стали

И бока блестят в эмали.

Но, как прежде, варим кашу

И семью накормим вашу.

Это кастрюля (показ кастрюли).

Слайд №7 – названия кастрюлей.



- **Кастрюля** — ёмкость (обычно металлическая) для приготовления пищи методом варки на открытом огне или в духовом шкафу. Как правило, эта ёмкость, в отличие от горшка, обладает ручками и крышкой.

Слайд №8 – фото алюминиевой кастрюли, её назначение.

АЛЮМИНИЕВЫЕ
КАСТРЮЛИ дешевы, легки
и довольно долговечны.



- В ней быстрее закипает вода, в **алюминиевой посуде** можно кипятить молоко, варить картофель, овощи, каши.

- Алюминиевые кастрюли недавно были самыми распространенными. Они относительно дешевы, легки и довольно долговечны.

В ней быстрее закипает вода, следовательно – она ускоряет процесс приготовления пищи и немного экономит электричество или газ.

В алюминиевой посуде можно кипятить молоко, а чтобы молоко не подгорало, перед вливанием молока надо обязательно ополоснуть кастрюлю холодной водой.

Еще алюминиевые кастрюли хороши для варки картофеля и овощей, для приготовления каш.

Эмалированные кастрюли.

Эта посуда отличается красивым внешним видом.

Ее делают из чугуна или железа и покрывают в 2-3 слоя стекловидной эмалью - веществом, защищающим металл от коррозии. В эмалированной кастрюле можно готовить всевозможные рагу, борщи, щи, солянки, рассольник, грибные супы. И ни в какой другой посуде не получатся такие кисели и компоты, как в эмалированной кастрюле.

Вода в эмалированной кастрюле закипает медленнее, чем в алюминиевой кастрюле. В ней при кипячении может пригорать молоко, а также вязкие каши и другие густые блюда.

Слайд №9 – фото эмалированной кастрюли, её назначение.

Эмалированные кастрюли.
Эта посуда отличается
красивым внешним видом.



- В эмалированной кастрюле можно готовить рагу, борщ, щи, солянку, рассольник, грибной суп, кисель и компот,

Кастрюля из огнеупорного стекла является последним «писком» кастрюльной моды, и самым новейшим изобретением, она всегда отлично смотрится на кухне и долго сохраняет первозданный вид.

В такой посуде приятно и удобно готовить. Пища в ней не пригорает, во время приготовления пищи дно огнеупорной посуды всегда должно быть покрыто слоем жидкости или жира, подогревать еду в ней следует на слабом огне при постоянном помешивании.

Огнеупорную посуду из стекла можно использовать для приготовления блюд не только в духовке, но и в микроволновой печи, а также на открытой газовой горелке, на керамической поверхности и электрической плите.

Кастрюля из огнеупорного
стекла является самым
новейшим изобретением.



- В этой посуде приятно и удобно готовить.
- Пища в ней не пригорает,
- во время приготовления пищи дно огнеупорной посуды всегда должно быть покрыто слоем жидкости или жира.
- Её можно использовать для приготовления первых, вторых блюд: в духовке,
- в микроволновой печи,
- на открытой газовой горелке,
- на электрической плите.

Слайд №10 – фото кастрюли из стекла, её назначение.

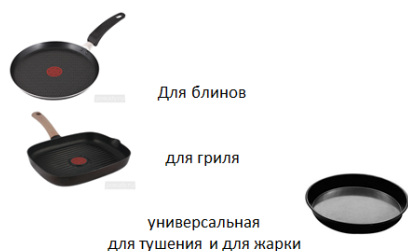
- Отгадайте загадку.

Возраст наш не очень юный,
Были бабушки чугуны,
А теперь мы из тефлона,
Ручки - из пластмассы.
Подогреем макароны

И поджарим мясо.

- Это сковорода.

Слайд №11 – фото сковородок, их назначение.



Сковорода́ — приспособление для жарки пищи. Имеет, как правило, круглую форму. Может быть без ручек, с одной ручкой или с двумя ручками. Изготавливается из чугуна, нержавеющей стали или стали, покрытой различными эмалями, алюминия, керамики и другого материалов. Сковороды делятся не только по материалу изготовления и покрытию, но и по своему назначению. Наиболее многочисленным ассортиментом отличаются универсальные сковороды, подходящие и для тушения, и для жарки. Их различают по диаметру, высоте бортика, материалу изготовления.

Слайд №12 – фото противней.



Прóтивень — тонкий металлический (или стеклянный) лист с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания) (показ). По форме обычно четырёхугольный, основание, как правило, делается из сплошного листа, но известны и перфорированные противни.

Изготавливают обычно противни из стали и алюминия, иногда противни покрываются специальным антипригарным покрытием.

- **Отгадайте, загадку.**

Рыба в море, хвост на заборе.

- Это ковшик (показ посуды).

Слайд №13 – фото, виды ковшиков.

КОВШ — деревянный или **металлический** сосуд для питья и разлива кваса и другого назначения.

Имеет форму ладьи с одной высоко приподнятой ручкой или двумя в виде головы и хвоста птицы.



Ковш — деревянный или металлический сосуд для питья и разлива браги, кваса и другого. С древности распространен на Руси. Имеет форму ладьи с одной высоко приподнятой ручкой или двумя в виде головы и хвоста птицы.

Вся посуда, которую вы видите на уроке, называется утварью.

- **Утварь** - предметы, принадлежности какого-нибудь обихода. Домашняя утварь. Кухонная утварь.




Слайд – значение словарного слова «утварь».

5) Проверка понимания нового материала.




Выполним задания на проверочном листе.

Слайд №14 – таблица с заданием: виды кастрюлей.

1. Заполни таблицу.

Кастрюли	Виды	Назначение
		
		
		

Слайд №15 – ответ на задание: виды кастрюлей.

Кастрюли	Виды	Назначение
	алюминиевая	Варят картофель, овощи, молочную кашу
	эмалированная	Готовят щи, супы, варят компот
	из огнеупорного стекла	В духовке, в микроволновке любые блюда

Слайд №16 – с текстом: вставь подходящие слова.

2. Вставь в текст подходящие по смыслу слова.

_____ - приспособление для жарки пищи. Имеет _____ форму. Может быть без _____, с одной ручкой или _____ двумя ручками.

Слова для справок: круглую, ручек, сковорода, с

Слайд №17 – ответ на задание с текстом.

Сковорода - **приспособление** для жарки пищи. Имеет **круглую** форму. Может быть без **ручек**, с одной ручкой или с двумя ручками.

Слайд №18 - с заданием: соедини стрелками слова, подходящие по смыслу.

3. Соедини стрелками слова, подходящие по смыслу.

Кастрюля выпекание булочек

Сковорода варка рассольника

Противень печь блины

Слайд №19 – ответ на задание.

4. Соедини стрелками слова, подходящие по смыслу.

Кастрюля выпекание булочек
Сковорода варка рассольника
Противень печь блины

Слайд №20 – с заданием: найди в наборе слова, относящие к кухонной посуде.

4. Найди в наборе букв слова, относящиеся к кухонной посуде, подчеркни их.

Роимвьикастрюлябжэьзгнкясковородатрнвыфёбпротивеньюлыфсенгбюфроуцко
вштрлцжэьтяч

Слайд №20 – ответ на задание: найди в наборе слова, относящие к кухонной посуде

Найди в наборе букв слова, относящиеся к кухонной посуде, подчеркни их.

роимвьикастрюлябжэьзгнкясковородатрнвыф
ёбпротивеньюлыфсенгбюфроуцковштрлцжэь
тяч

Просмотр отрывка из мультфильма «Федорино горе».

- О чем вы посмотрели?
- Назовите, какая посуда сбежала от Федоры?
- Почему посуда сбежала от Федоры?
- А как закончилась эта сказка?

- Грязнуля, неряха, Федора настолько запустила домашнее хозяйство, что вещи и посуда воспротивились ей и решили покинуть дом.

Чистая кухонная посуда — главное требование гигиены. Помните, мыть её нужно сразу же после еды или приготовления пищи. Обращаться с кухонной посудой нужно аккуратно и бережно.

б) Закрепление полученных знаний.

Слайд №21 – составление пословицы из набора слов.

По порядку собери пословицу из набора слов.

Чистую, легко, посуду, и, полоскать.

Слайд №22 – ответ: название пословицы.

**Чистую посуду и полоскать
легко.**

Слайд №23 – картинка из мультфильма «Федорино горе», с надписью – кроссворд.



Слайд №24 – с надписью вопросов кроссворда.

Отгадывание кроссворда.

1. Имеет круглую форму, в ней удобно жарить мясо, овощи, рыбу .
2. Ёмкость для приготовления пищи методом варки на открытом огне.
3. Тонкий, металлический лист служит для выпекания больших пирогов, булочек, а также для тушения курицы.
4. В этой посуде можно сварить молочную кашу, яйца.
5. Кухонные предметы, принадлежности какого-нибудь обихода.

Проверка кроссворда.

Слайд №25 – изображение отгаданного кроссворда.



7) Подведение итогов.




Рефлексия.

- Чему вы смогли научиться на уроке?
- Что вас удивило?
- Как вы думаете, пригодятся ли вам знания и умения, которые вы получили сегодня на уроке?
- Где пригодятся?
- Покажите, с каким настроением вы сегодня уйдете с урока? (Поднимают смайлики).

Выставление оценок учащимся.

Проверочный лист заданий.

1. Заполни таблицу.

Кастрюли	Виды	Назначение
		
		
		

2. Вставь в текст подходящие по смыслу слова.

_____ - приспособление для жарки пищи. Имеет _____ форму. Может быть без _____, с одной ручкой или _____ двумя ручками.

Слова для справок: круглую, ручек, сковорода, с

3. Соедини стрелками слова, подходящие по смыслу.

Кастрюля выпекание булочек

Сковорода варка рассольника

Противень печь блины

4. Найди в наборе букв слова, относящиеся к кухонной посуде, подчеркни их.

Роимвбикастрюлябжэзгнкясковородатрнвыфёбпротивеньюлыфсенгбюфроуцко
вштрлцжэътяч

5. По порядку собери пословицу из набора слов.

Чистую, легко, посуду, и, полоскать.

6. Кроссворд.

1. Имеет круглую форму, в ней удобно жарить мясо, овощи, рыбу .
2. Ёмкость для приготовления пищи методом варки на открытом огне.
3. Тонкий, металлический лист служит для выпекания больших пирогов, булочек, а также для тушения курицы.
4. В этой посуде можно сварить молочную кашу, яйца.
5. Кухонные предметы, принадлежности какого-нибудь обихода.





