**Тема:** Приготовление жареного картофеля.

**Задачи:** учить учащихся приготовлению жареного картофеля;

учить способам нарезки картофеля;

учить экономно расходовать продукты питания, электри-

чество, воду;

формировать навыки правильного питания;

развивать мышление детей, их стремление к сознательной

работе, умение работать единой творческой группой;

актуализировать житейский опыт учащихся;

воспитывать у детей бережное и экономное отношение к

продуктам питания, электричеству, воде.

**Оборудование:** кроссворд, карточки, т-ца «Способы нарезки

овощей», операционная карта приготовления

жареного картофеля , оценочный лист, сковорода,

ножи, лопаточка, разд. доска( ОС ).

**Ход урока.**

1. Орг. момент.
2. Сообщение темы урока.

- Здравствуйте дети! Сегодня у нас необычный урок. Мы отправимся с вами в путешествие по стране **«Экономных и бережливых»** по таким станциям:

«Кладовая знаний»

«Ах, картошка, объеденье»

«Посчитай – ка»

«Экономия»

А тема нашего урока ….

(уч-ся раздаются оценочные листы)

На доске зашифровано слово. Ваша задача его отгадать, решив

несложные примеры:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| а | е | к | о | р | ь | ф | т | л |
| 4 | 10 | 2 | 5 | 7 | 1 | 3 | 6 | 8 |

Ключевое слово: картофель.

Первая станция **«Кладовая знаний».**

**Тест.**

1.Родина картофеля:

а) Россия, б) Белоруссия, в)Перу.

2.Картофель называют:

а) первым хлебом, б) вторым хлебом, в) третьим.

3. Пищевая ценность картофеля:

а) , б) , в) .

4.Назовите блюда из картофеля:

а)колдуны, б) тефтели, в) бабка.

(оценивание)

Следующее задание**. Кроссворд.**

|  |
| --- |
| П |
| И |  |
| Т |
| А |  | |
| Н |
| И |
| Е |

1.Круглый бок, желтый бок,

Сидит на грядке колобок.

Врос в землю крепко.

Что же это? (Репа).

2.Щеки розовы, нос белый,

В темноте сижу день целый,

А рубашка зелена,

Вся на солнышке она. (Редис).

3.Как надела сто рубах,

Захрустела на зубах. (Капуста).

4.Неказиста, шишковата,

А придет на стол она,

Скажут весело ребята:

«Ну рассыпчата, вкусна!» (Картофель).

5.Шпинат.

6.Вверху зелено,

Внизу красно.

На ощупь – гладкая,

На вкус – как сахар сладкая. (Свекла).

- Какое слово получилось?

-Как одним словом называем эти продукты?

-А какого они происхождения?

-А еще какого еще происхождения бывает пища?

**Задание.** Определить происхождение пищи.

(оценивание)

Вот и подошли мы к следующей станции **«Ах, картошка,**

**объеденье».**

- Я думаю, что все любят картошку?

- А кто из вас сам жарил дома картошку?

**Работа с операционной картой.**

1.Картофель перебрать, вымыть, очистить и вновь промыть холодной

водой.

-Каким слоем чистят картошку? Почему?

-Куда можно использовать кожуру?

-Где нужно хранить картошку? Почему?

Соланин – ядовитое вещество.

2.На разделочной доске нарезать картофель ломтиками, дольками,

брусочками или кубиками.

(Работа с таблицей)

3.Промыть в холодной воде, обсушить, посолить и поместить на

горячую сковороду с разогретым растительным маслом.

(экономия воды, электричества)

4.Жарить 15 -20 минут.

5.В процессе обжаривания следить за образованием поджаристой

корочки, помешивать картофель лопаточкой, чтобы не пригорел.

(экономия продуктов)

**Норма на 1 порцию:**

Картофеля – 380 гр.

Раст. масла – 7 гр.

Соль по вкусу.

Физпауза.

**Практическая работа.**

Т/Б при работе с ножом, эл. плиткой, горячей сковородой.

(оценивание чистки картофеля)

**Задание** »Правильное питание»

**Станция « Посчитай-ка».**

1.Рассчитать сколько будет стоить 1 порция, если:

380гр. картофеля стоит 240руб.

7гр. раст. масла стоит 45 руб.

2.Сколько будет стоить 10 порций?

**Станция «Экономия».**

-Образуйте слово от слова экономия экономить.

-А как вы это понимаете?

-Какие правила экономии можно сформулировать?

**Правила экономии.**

1.Экономь электричество.

2.Экономь воду.

3.Экономь газ.

4.Экономно обращайся с продуктами.

1. Дегустация.
2. Итог урока.
3. Рефлексия.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | | п |  | | | | | | |
|  | | р | е | д | и | с |  | | | | | |
| к | а | п | у | с | т | а |  | | | | | |
|  | | | к | а | р | т | о | ф | е | л | ь |
|  | ш | п | и | н | а | т |  | | | | |
|  | | и |  | | |
| с | в | е | к | л | а |