**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 |