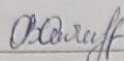


Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области для обучающихся, воспитанников
с ограниченными возможностями здоровья
«Общеобразовательная школа-интернат № 5»

РАССМОТРЕНО

методическим объединением
учителей - предметников



О. В. Отчик

Протокол № 1
от «26» августа 2025 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по
УВР



А. А. Вострикова

Протокол № 1
от «26» августа 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

И.о. директора
ГКОУ АО «ОШИ № 5»



И. О. Уткин

Приказ № 1
от «28» августа 2025 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

внеурочного курса

АПД.01 «Кулинария»

по профессии

11284 «Брошюровщик»

Составитель: И. М. Искендерова,
учитель высшей
квалификационной категории

Астрахань, 2025

Пояснительная записка

Дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья не умеют решать повседневные вопросы из-за особенностей своего здоровья. Учитывая особенности таких ребят, как беспомощность, приспособленчество, возникает необходимость в подготовке детей к самостоятельной жизни и формирование у них определённых знаний, умений и навыков.

Поэтому занятия по внеурочной деятельности по кулинарии помогут подготовить к преодолению трудностей социализации. Вопросы правильного питания и здорового образа жизни становятся все более актуальными в жизни современного человека. Изучение основ здорового образа жизни и рационального питания будет способствовать воспитанию физически нравственно здорового поколения, развитию у детей чувства гармонии и красоты, способности воспринимать мир, как единое целое.

Актуальность программы

«Кулинария» в том, что обучение учащихся с ОВЗ направлено на их самоопределение и профессиональную ориентацию, являющихся важными этапами на пути социализации личности.

Формирование необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно полезного труда требует усилий. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию ребёнка, цель занятий направлена не только на формирование необходимых знаний, умений и навыков, но и на подготовку их к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении.

В связи с этим коррекционная задача по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет быть готовым к получению профессиональной подготовки и полноценному включению в производительный труд, умению обустроить свой быт.

Цель программы:

Обучить ребят с ограниченными возможностями здоровья приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов. Дать знания о рациональном питании, воспитать вкус к здоровой пище.

Для достижения цели были поставлены следующие **задачи:**

Обучающие:

- познакомить с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов; познакомить с сущностью диетического питания, особенностью различных диет, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- обучить технологии приготовления основных блюд русской и национальных кулинарий;
- приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности;

Развивающие:

- пробудить интерес к кулинарному искусству;
- развить творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
- развить эстетическое восприятие и творческое воображение;

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность;
- привить навыки работы в группе;
- формировать любовь и уважение к традициям русской кухни.

Программа обучения направлена на знакомство с историей кулинарии, основами рационального питания. Обучающиеся получают первоначальные знания и навыки приготовления несложных блюд: закусок, первых и вторых блюд, салатов.

Общая характеристика.

Программа рассчитана на 39 часов учебного времени, предполагает сочетание теоретических практических знаний – практическим занятиям отводиться 70 % учебного времени, в рамках которого обучающиеся выполняют практические работы, проекты. Практическая деятельность обучающихся носит творческий характер, способствует приобретению и активному использованию знаний,

формированию технологической и кулинарной культуры. Они учатся подбирать продукты для приготовления различных блюд, правильно выбирать способ обработки, красиво оформлять готовые блюда, организации при приготовлении пищи, экономическим расчётам.

Возраст детей, участвующих в реализации программы.

Программа ориентирована на обучающихся 1 курса НПО. Приобретённые на занятиях знания и навыки помогут им в повседневной жизни. Формы и методы ориентированы на их индивидуальные и возрастные особенности. Программа рассчитана на тех, кто делает первые шаги в приготовлении несложных блюд, учит ориентироваться в многообразии продуктов.

Занятия позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего труда.

Теоретическая часть программы включает в себя сведения об основных продуктах питания, их составе, способах обработки, влиянии на организм человека, сведения о культуре потребления пищи.

Практическая часть программы предполагает практикумы по подбору продуктов, приготовлению несложных блюд из доступных продуктов, дегустацию и формирование сервировки стола.

Срок реализации программы – 39 недель (1 раз в неделю).

Материально-техническое оснащение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет. Он должен быть оборудован системами хозяйственного питьевого, противопожарного и горячего водоснабжения, канализацией и водостоками. Помещение должно иметь естественное освещение и хорошо проветриваться. В наличии необходимо иметь оборудование: плиту электрическую с жарочным шкафом, холодильник, миксер, мясорубку, набор столовой мебели(столы кухонные); шкафы для посуды; доски деревянные разделочные; сушилки для тарелок; посуду: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор чайной посуды, ведро эмалированное, чайники заварные, набор ножей, столовый сервиз, чайник; косынки, фартуки; моющие средства. Все продукты, необходимые для приготовления блюд, приобретаются за счет родителей.

Тематическое планирование

№	Содержание	Кол-во часов	Дата
	1 четверть		
1-4	Сервировка стола (завтрак, обед, ужин) История чая. Инструктаж. Презентация. Практическое	4	05,12, 19,26.09.

	занятие. Теория: Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину и чаю. Назначение столовых приборов. Практика: Сервировка стола. Теория: история появления чая, сорта, состав. Практика: приготовление цветочного чая.		
5-8	Бутерброды (открытые, закрытые, горячие) Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Правила хранения продуктов, сроки годности. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Практика: изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов. Сервировка стола к чаю	4	03,10, 17,24.10.
	2 четверть		
9-12	Польза овощей. Овощные блюда. Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Первичная и тепловая обработка овощей. Практика: закуска из овощей.	4	07,14, 21,28.11.
13-16	Холодные закуски (закуски праздничного стола. Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Разнообразие вариантов приготовления закусок. Практика: правильная нарезка продуктов для приготовления салата «Оливье».	4	05,12, 19,26.12.
	3 четверть		
17-20	Блюда с курицей. Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Разнообразие вариантов приготовления. Практика: Приготовление «Шаурмы».	4	16,23, 30.01. 06.02.
21-24	Хлебобулочные изделия. Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Значение хлеба в питании человека. Практика: Приготовление сухариков.	4	13,20, 27.02. 06.03.
25-27	Молочные продукты. Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Значение и польза в питании. Практика: Приготовление коктейля.	3	13,20, 27.03.
	4 четверть		
28-31	Десерт Инструктаж. Презентация. Практическое занятие.	4	10,17, 24.04.

	Дегустация. Теория: Разновидность десертов. Практика: Приготовление торта без выпечки.		01.05
32-35	Фруктовые блюда Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: значение фруктов в питании человека и их польза. Практика: Приготовление фруктового салата.	4	08,15,22,29.05.
36-39	Кондитерские изделия Инструктаж. Презентация. Практическое занятие. Дегустация. Теория: Разнообразие вариантов приготовления. Практика: Приготовление «Пироженного Картошка»	4	05,12,19,26.06.

Требования к уровню подготовки обучающихся.

По завершении обучения, обучающиеся должны знать:

- правила гигиены и безопасности труда;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- основы рационального питания;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- названия круп;
- технологию приготовления первых и вторых блюд;

Должны уметь:

- работать с ножом;
- сервировать стол к завтраку, обеду, ужину;
- готовить супы, каши;
- заваривать чай;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить тесто и изделия из них.

Задачи данной программы будут выполнены, если обучающийся на занятии займет позицию «Я хочу это сделать сам». В задачу педагога входит не столько помочь ребенку в приготовлении пищи, сколько создать условия, при которых он будет хотеть создать свой неповторимый рецепт. Для этого педагогу необходимо помнить об особенностях детей с ОВЗ на занятии. На занятии должна быть специально организованная часть, направленная на обеспечение понимания цели и порядка выполнения практической работы, и должным образом оснащенная самостоятельная деятельность ребенка по преобразованию материала в изделия, причем на теоретическую часть занятия должно отводиться втрое меньше времени, чем на практические действия.

Формы и методы обучения и воспитания: беседы, практические занятия по приготовлению блюд, отчетные занятия, выполняемые самостоятельно практические работы по приготовлению и оформлению блюд, различные конкурсы, предметные недели, проектная, исследовательская деятельность. Учитывая психические и интеллектуальные особенности обучающихся детей, занятия рекомендуется проводить, применяя разнообразные методы обучения с использованием наглядных материалов и образцов. Из этого следует, что основная форма проведения занятий – практическая работа.

Занятие на тему:

«Сервировка стола и правила поведения за столом»

Цели:

- познакомить с понятием «Сервировка стола», с правилами сервировки, предметами сервировки, познакомить с правилами поведения за столом, научить делать бутерброды;
- развивать эстетический вкус при сервировке стола, внимательность, аккуратность;
- воспитывать самостоятельность.

Задачи

образовательные:

- познакомить школьников с основными правилами сервировки стола к обеду;
- показать различные варианты оформления и украшения стола.

Развивающие:

развивать творческую активность школьников.

развивать навыки общения, умение высказывать свою точку зрения и аргументировать свою позицию;

Воспитательные:

создавать условия для воспитания чувства прекрасного.

Оборудование: картинки с изображением посуды, посуда(тарелки, ложки, вилки, стеклянные стаканы, салфетки, скатерть, чайник, чай, сахарный песок.

Ход занятия:

Вы общаетесь с разными людьми, может, быть путешествовать а, значит, есть вне дома – в кафе, ресторанах. И, как порой неудобно себя чувствует человек, приглашенный, к примеру, в кафе, не зная назначения многих из разложенных перед ним приборов. Да и дома, на званом вечере нелишне умело орудовать вилок и ножом, правильно пользоваться салфеткой.

Хотя, вы можете и возразить, что можно обойтись и без ножа, и без салфетки. Но знаете ли, сейчас столько много вкусной еды, которую удобно есть при помощи ножа и вилки. Очень трудно порой сказать человеку, что он не умеет правильно и красиво есть. Такое замечание часто вызывает обиду. Поэтому лучше, если человек сам овладеет этой несложной наукой. А сегодняшнее занятие пополнит ваши знания о том, как красиво и правильно накрыть стол, правильно есть и пить, как пользоваться столовыми приборами, как вести себя за столом. Ведь, как и в древние времена, красиво накрытый стол – гордость любой хозяйки. Итак, тема сегодняшнего занятия: “Сервировка стола и правила поведения за столом”.

Сейчас я хочу прочесть вам одну поучительную историю:

Жила-была девочка Даша. Пошла она одна в лес, заблудилась и очень проголодалась. Вдруг видит: стоит избушка, а из ее открытых окон так вкусно пахнет! Девочка постучала в дверь и спрашивает: «Кто здесь живет? Можно войти?»

- Входи! - ответила старушка, выглянувшая в окно. - Я здесь живу с моими внуками.

Девочка вошла и не успела сделать двух шагов, как упала, поскользнувшись на валявшихся на полу макаронах. Когда она встала, то увидела мальчиков, сидевших за столом: один дул на горячий суп так сильно, что брызги летели во все стороны, другой устроил настоящую охоту за котлетой

и, громко стуча вилкой, старался пронзить ее насквозь. И, наконец, наколол на вилку котлету и стал ее откусывать, измазал при этом нос и щеки и вытер их рукавом.

-Фу, как противно! - Подумала Даша. - Лучше сяду с девочкой, которая пьет компот.

И тут же вскрикнула, потому что девочка стала выплевывать вишневые косточки так далеко, что попала ей прямо в лоб...

- Как вам не стыдно так некрасиво есть! - в слезах крикнула Даша.

Все разом стали что-то отвечать ей, но понять ничего было нельзя, потому что говорили они с набитыми ртами.

- Извините, - вздохнула Даша, - но за столом с вами сидеть очень неприятно. Уж лучше я останусь голодной. И ушла.

Почему она ушла?

Как вести себя за столом:

1. Когда ешь, не откусывай сразу большой кусок - это некрасиво.
2. Не разговаривай с полным ртом. Если тебе задали вопрос, сначала проглоти пищу, а потом ответь.
3. Во время еды не прихлебывай громко, не дуй на слишком горячее блюдо, не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно.
4. Мясо отрезай небольшими кусочками. Когда съешь один кусок, отрежь следующий. Не нарежь на кусочки всю порцию сразу: от этого твоя тарелка будет выглядеть неряшливо, а еда быстро остынет.
5. Жареную или вареную птицу надо брать с тарелки вилкой, отрезая небольшими кусочками, а когда отрезать уже трудно можно взять пальцами косточку и обглодать.
6. Косточки из рыбы тоже можно вынимать вилкой или пальцами. Но пальцы при этом не облизывать, а вытирать салфеткой.

7. Гарнир - овощи, картошку, макароны - набирай на вилку с помощью хлебной корочки или ножа.

8. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой.

9. Не ешь с ножа - это некрасиво, да и можно поранить рот.

10. Рыбу, сырники, котлеты, яичницу, заливное ножом резать не надо – их легко разломить вилкой.

11. Когда пользуешься ножом, держи его в правой руке, а вилку - в левой.

12. Косточки из компота не выплевывай прямо на блюдо. Поднеси ложку ко рту, выплюнь на нее косточки и положи на блюдце.

13. Если тебе нужно что-нибудь достать, не тянись через весь стол, а вежливо попроси передать.

14. Из общего блюда бери крайний кусочек, не выбирая. Ведь взяв кусок получше, ты оставляешь соседу кусок похуже, а это невежливо.

15. Окончив еду, ложку не облизывай. Грязные нож и вилку на скатерть не клади.

16. За едой не читай - это не только невежливо по отношению к окружающим, но и вредно.



17. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо.

- Что же такое сервировка стола?

Сервировка стола - это подготовка и оформление стола для приёма пищи.

Предварительная сервировка создаёт не только приятную обстановку, но и определённый порядок на столе, обеспечивая присутствующих всеми необходимыми предметами и приборами. Красиво убранный стол, на котором удобно расставлены все необходимые предметы и оформленные блюда, вызывает приятное чувство и повышает аппетит. Сервировать стол надо повседневно, а не только для гостей и в праздничные дни. Это поможет выработать привычку кушать опрятно, правильно пользоваться ножом, вилкой, ложкой, что является необходимым для каждого культурного человека.

Основная цель сервировки – удобство, опрятность и приятный вид стола.

- Что же необходимо для того, чтобы накрыть стол ?

В настоящее время посуда бывает различной формы и расцветки. Для того чтобы подавать ее на стол, есть ряд вещей, которыми обычно пользуются. Все они выполняются из фарфора, стекла, металла и других материалов. **(Посуда.)**
Показ картинки с изображением посуды.



Как одним словом можно назвать нож, вилку и ложку? **(Прибор.)**

Накрывая на стол, ее кладут на закусочную тарелку или справа от нее.

Бумажные ставят в специальный стакан. **(Салфетка.)**

Она - основа всей композиции стола. Ложки, салфетки, цветы должны с ней гармонировать. Классический материал для нее - лен, хлопчатобумажные ткани. **(Скатерть.)**

Столы накрывают чистыми, хорошо отутюженными скатертями.

Накроем сейчас стол. Последовательность сервировки такая:

1. Накрываем стол скатертью
2. Расставляем тарелки
3. Раскладываем столовые приборы
4. Расставляем стеклянную посуду
5. Раскладываем салфетки.

Стол рекомендуется застелить скатертью.

Все на столе должно размещаться таким образом, чтобы можно было, не задевая других предметов, взять то, что вам нужно. На столе не должно быть лишних предметов.



На скатерть кладут льняные или хлопчатобумажные салфетки. Салфетка обязательный предмет. Она предназначена для индивидуального пользования, ее в развернутом виде кладут на колени, чтобы предохранить одежду от случайного попадания пищи. Вытирать губы полотняной салфеткой за столом не положено, можно лишь приложить салфетку к губам до и после питья, после каждого блюда, однако лучше для этой цели использовать бумажные салфетки, которые ставят на стол в специальной подставке.

По окончании еды салфеткой слегка касаются губ и кладут справа от тарелки.

На салфетку ставят закусочную тарелку. Справа и слева от закусочной тарелки размещают закусочные приборы. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож - справа лезвием к тарелке, ложку можно положить справа у ножа или перед тарелкой.

Во время еды пользуются вилкой и ножом, нож держат в правой руке, а вилку - в левой. Если едят только вилкой, то ее берут в правую руку. Не берут нож, вилку, ложку близко к основанию, нельзя есть ложкой, то, что положено есть вилкой. Брать на вилку надо столько, чтобы с нее не падало. Если едят вилкой и ножом, то ножом подправляют пищу, которую берут вилкой. Этикет надо соблюдать не только в гостях, но и дома, за семейным столом. Началом истории чая в России можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привёз чай в подарок от западномонгольского Алтын-хана. Восточный сосед буквально навязал 64 кг чая в обмен на соболиные шкурки. Посол чувствовал себя глубоко обманутым, когда представил перед царем ханский подарок в виде «каких-то листьев». «Как так? Обменять пушнину и серебро на 2 пуда какой-то сенной трухи?». Но вскоре ситуация прояснилась иной стороной. «Не знаем, листья какого дерева или травы, но варят их в воде» - отчитался Старков перед государем. Царь Михаил Федорович пригласил бояр на дегустацию «сушеных листьев» - все сидевшие за столом были очарованы ароматным бодрящим напитком. Да и царь не остался равнодушным.

Так чай появился в России и начал активно проникать в российскую обыденность, но из-за своей редкости был доступен только высшим слоям общества. Спустя 30-40 лет после первого русского чаепития, редкий чай уже можно было купить на ярмарках.



А как было в старые добрые времена?

- Самовар вполне мог бы стать символом царской России. Этот предмет был признаком уюта и главным достоянием в семье. А именитые тульские самовары даже имели право носить герб государства! Пожаловал гость — неси самовар, вернулся из путешествия — неси самовар, нет причины — всё равно неси самовар, почаёвничаем.

- Заваривали чай так: настаивали в заварнике, а потом наливали в чашки.
- Водой не разбавляли. Разливала чай всегда хозяйка дома или старшая дочка. При этом следила, чтобы всем было налито поровну и с одинаковой крепостью. До краёв напиток не доходил на 1-2 сантиметра.
- Гостей в русских домах любили и привечали, усаживали за столом на почетные места. Сами домочадцы усаживались по старшинству. Чашки с чаем передавали друг другу двумя руками с присказкой «На здоровье».
- Иногда в напиток пили со сливками или молоком. Их предварительно подогревали и в чашку наливали до чая, а не после, как делают сейчас.
- В трактирах чай подавали в стаканах, наполненных до краёв.
- В семьях мещан и купцов было принято пить чай из блюдец, прикусывать сахарком.
- Чаёвничали часто, во время постов — по семь раз в день и больше.
- Конец чаепития обозначался перевернутой вверх дном чашкой на блюде. Оставлять чайную ложку внутри кружки — более поздняя традиция.

Конспект занятия по приготовлению бутербродов

Цель: Создание условий для ознакомления с различными видами бутербродов и самостоятельному их приготовлению.

Задачи:

Образовательные: знакомство с историей появления бутерброда и образованием слова «бутерброд», формирование умения у детей использовать ранее полученные знания при решении познавательных и практических задач, расширение представлений о мире взрослых.

Развивающие: создание условий для обогащения словарного запаса детей в процессе трудовой деятельности; формирование положительных качеств личности ребенка, нравственного и культурного поведения; развитие мелкой моторики рук, внимания, наблюдательности, умения правильно обращаться с предметами; формирование и развитие творческого мышления, художественного вкуса.

Воспитательные: воспитание культуры речевого общения со сверстниками, желания участвовать в совместной трудовой деятельности; воспитание аккуратности, самостоятельности, понимания того, поощрять умение планировать деятельность, договариваться; воспитание доброжелательных отношений между детьми.

Словарь: бутерброд открытый, закрытый - «сэндвичи», «канапе», ломоть, намазывать, раскладывать, украшать.

Предварительная работа: беседы, дидактические игры, чтение художественной литературы, заучивание стихов, пословиц по данной тематике, наблюдения за трудом помощника педагога.

Материал: продукты (батон, масло, сыр, помидор, огурец, зелень (укроп); оборудование (ножи, разделочные доски, тарелки; чашки, блюда, шпажки, формочки фигурные); фартуки на каждого ребенка и шапочки.

Приемы: погружение в ситуацию, вопросы, рассматривание, чтение стихов, практическая деятельность.

Ход занятия:

Утром встали все ребята,
На занятия пришли.

Я вам рады, как всегда.
Посмотрите – ка ребята
Гости здесь у нас с утра,
Поздоровайтесь, друзья!

Ребята, вам нравится, когда гости приходят к вам домой? Как вы готовитесь к их встрече? (дети рассказывают, что наводят дома порядок, готовят угощение).

Мы порядок навели, а угощение гостям не приготовили.

А что можно приготовить быстро? (дети называют блюда: салаты, бутерброды).

А вы знаете, что такое бутерброд, как его приготовить?

Давайте вместе покажем, что такое бутерброд.

(Чтение стихотворения «Что такое бутерброд» А. Усачева с движениями)

Что такое бутерброд?

Это - НА и это - ПОД.

Что кладется сверху - НА?

Масло, рыба, ветчина,

Огурец, икра и сыр,

И кусочек колбасы (при перечислении продуктов показываем-хлопаем ладоншкой сверху).

Только хлеб кладется – ПОД (ладоншкой снизу-вверх)

И выходит бутерброд (две ладонки как бутерброд).

- А какие еще продукты можно использовать при приготовлении бутербродов? (помидор, вареное яйцо, мясо, морковь и др.)

- Молодцы, ребята! (дети садятся на стулья)

- Ребята, а вы знаете, что означает слово бутерброд?

Слово «бутерброд» не русское, произошло от 2-х немецких: «бутер» – масло и брод – хлеб. Масло на хлебе – это и есть бутерброд.

Изобретателем бутерброда считают Николая Коперника, он известен как астроном.

В молодости Коперник занимался медициной. Вот однажды, заболели военные неизвестной болезнью, Коперник давал им разные лекарства, но ничего не помогало.

Тогда он решил исследовать причины болезни. Врач-астроном предположил, что причины могут крыться в питании. Оказывается, заболевали те военные, которые роняли хлеб.

Подняв кусок, его отряхивали или обдывали и съедали. Возможно, рассудил Коперник, зараза шла от грязи, которая попадала на куски хлеба с пола. Врачу-астроному пришла мысль, что ломти хлеба надо намазывать каким-нибудь светлым съедобным веществом, на фоне которого легко можно будет заметить грязь. Тогда приставшую грязь можно было бы счистить вместе с намазкой. В качестве такой намазки избрали масло. И военные вскоре перестали болеть, а хлеб с маслом оказался вкусным и сытным. Так родился бутерброд.

-Бутерброды готовят во всех странах мира, их существует много разных видов.

-Давайте рассмотрим, какие бывают бутерброды.



Открытые бутерброды. Их называют так, потому что их готовят на кусочке хлеба, а сверху кладут продукты, украшают.

- Если для приготовления бутерброда используют колбасу, ветчину, буженину, курицу – как называют такие бутерброды? Правильно, мясные.

- А если на хлеб положим икру, шпроты, селедку, горбушу, то это будут ... рыбные бутерброды.

-А если для приготовления использовать помидоры, огурцы, свежие и соленые, то это будут? Правильно, овощные бутерброды.

-Все виды открытых бутербродов украшают зеленью – укропом, петрушкой, листьями салата, базиликом.

-Бывают закрытые бутерброды – для их приготовления используют два ломтика хлеба (хлеб снизу и сверху), либо специальные бутербродные булочки. Такие бутерброды могут быть однослойными, двухслойными и многослойными. Такие бутерброды еще называют сэндвичами.

-Бывают бутерброды холодные и горячие.

-Горячие бутерброды можно готовить в духовке, посыпав основную начинку тертым сыром, еще самые древние кулинары расплавляли сыр на кусочках хлеба, потому что это было вкусно.

-Сладкие бутерброды готовят из фруктов, варенья, шоколадного масла, меда и др.

-Можно делать бутерброды разного размера - большие и маленькие.

-Маленькие бутерброды называются – «канапе». Родина происхождения канапе Франция. В переводе с французского канапе означает «крошечный».

Эти маленькие закусочные бутерброды прокалывают шпажкой, с ее помощью их удобно есть.

Для приготовления бутербродов используют самые разнообразные продукты, и только хлеб – продукт, без которого не сделаешь ни один бутерброд.

Бутерброды бывают разной формы: квадратные, треугольные, круглые, в виде ромбов или фигурные.

Вот сколько вы узнали о бутербродах, но «Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь», говорится в пословице.



Я предлагаю потрудиться и приготовить для гостей открытые бутерброды и «канапе».

Давайте наденем фартуки и колпаки, после чего тщательно протрем руки влажными салфетками.

(приглашаю ребят к столу, где все продукты для бутербродов готовы (хлеб, овощи, сыр уже нарезаны, но спрятаны под салфетки).

-Ребята, чтобы бутерброды были более аппетитными, важно красиво их оформить, тогда они покажутся еще вкуснее. У меня есть вот такие формочки для приготовления печенья, их можно использовать для вырезания фигурок из колбасы и сыра.

-Давайте посмотрим, что у нас тут приготовлено: доска разделочная с нарезанными продуктами: хлебом, сыром, колбасой, огурцом, оливки, шпажки для накалывания, тарелочка с маслом, нож.

Бутерброды вы приготовите сами, на свой вкус, а как можно приготовить канапе я вам сейчас покажу (показ).

- Овощи, сыр, колбасу вы можете разрезать, скручивать на ваше усмотрение.

-А теперь приступайте к работе.

Практическая деятельность детей под музыкальное сопровождение: дети мажут хлеб маслом, затем выкладывают помидор, огурец и сыр по своему желанию (взрослый помогает в случае необходимости, отвечает на вопросы, направляет).

- Вот и закончили приготовление бутербродов. Их на всех хватит. Мы на славу потрудились!

-Давайте придумаем название нашим бутербродам («витаминный», «вкусный», «весенний», «веселый» и др. варианты).

Молодцы! Давайте угостим бутербродами наших гостей (дети угощают гостей, говоря: «Приятного аппетита»).

Хлеба маленький кусочек,

Колбасы один кружочек,

Треугольник сыра к ним.

А теперь – Его едим!!!

Приземлился прямо в рот

Самый вкусный бутерброд!

Конспект занятия : «Овощи. Овощные блюда»

Цель занятия:

Закрепить знания детей об овощах, о способах их приготовления. Учить различать овощи :свеклу, картофель , лук, морковь , капусту, помидор, огурец, чеснок . Привлекать детей к элементарной трудовой деятельности . Развивать чувство коллективизма, понимать личный вклад в общее дело. Прививать детям гигиенические навыки: очистить, вымыть. Испытывать положительные эмоции в ходе выполнения трудовых процессов, чувство радости от достигнутого результата.

Материал к занятию: корзина с овощами, поднос, дидактический демонстрационный материал «Овощи», художественные рамки - вкладыши «Овощи».

Ход занятия:

-Какие вкусные подарки подарила нам осень?

Педагог показывает карточки с изображением овощей.



-А такие плоды вы видели на деревьях? (Педагог показывает картинки с изображением овощей: капуста, лук, свекла, морковка, картошка, помидор, огурец, перец и т.д. (Ответы детей)

-А где же растут такие плоды? (Ответы детей) (На грядках, в земле, на огороде)

Стихотворение «Помидоры»:

В огороде за забором
Пспевают помидоры,
Держатся за колышки ,
Греются на солнышке.

Овощи растут на земле в огороде. А хотите мы сейчас поиграем ?

Игра с художественными рамками - вкладышами «Кто быстрее подберёт овощи по форме и размеру» (Развитие сенсорики).

-Ребята, а вы ходили с мамой на базар ? (Ответы детей)

-А что вы там покупали ? (Ответы детей)

-А овощи кто покупал ? А в чём вы несли овощи домой ? (Ответы детей) А удобнее всего нести овощи в корзине.

-Ребята, а хотите послушать историю, как одна хозяйка ходила на базар за овощами ? (Да)

(Дети слушают стихотворение Ю . Тувима «Овощи»):

Хозяйка с базара однажды пришла, Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку, капусту , морковку , горох, Петрушку и свёклу, ох!

Вот овощи спор завели на столе-

Кто лучше, вкусней и нужней на Земле. Картошка? Капуста? Морковка? Горох? Петрушка иль свёкла? Ох!

-Ребята, давайте мы приготовим из овощей что-нибудь вкусное? (Ответы детей)

-Какая книга поможет нам выбрать нужный рецепт? (Кулинарная книга - дети повторяют хором)

Педагог показывает детям кулинарную книгу, перечисляет рецепты : капуста тушёная , картошка жареная с луком, свекла маринованная с орехами, баклажаны жареные со сметаной и чесноком, перцы фаршированные .

-А вот, я нашла. Ребята, а давайте приготовим закуску из овощей.

(Педагог и дети составляют последовательность трудовых процессов по схеме; вывешиваются карточки - схемы : помыть, почистить, нарезать, посолить, выложить слоями, запечь в духовке)

Конспект занятия на тему: «Холодные закуски»

Цель: Ознакомление учащихся со способами приготовления салатов, их разнообразием.

Показать значимость салатов для здоровья человека.

Задачи:

1. Дидактическая – формирование знаний об овощах; разнообразие блюд из овощей;
формирование практических умений обрабатывать овощи, готовить салаты;
2. Коррекционно-развивающая – коррекция речевой, зрительной деятельности; развитие умений производить первичную обработку овощей; коррекция мелкой моторики рук учащихся в процессе практической работы;
1. Воспитательная – воспитание мотивации учебной деятельности;
продолжение работы по эстетическому воспитанию при оформлении салатов;
подготовка детей к самостоятельной жизни.

Оборудование: разделочные доски, ножи, салатница.

Продукты: картофель, колбаса, огурец, яйца, зеленый горошек, зелень, майонез.

Ход занятия:

1. Отгадайте загадки:

Он никогда и никого Не обижал на свете. Чего же плачут от него И взрослые и дети? (Лук)

2. Лежат в землянке вкривь и вкось- Ноги вместе, а головы врозь?
(Картофель)

3. Летом в огороде- Свежие, зеленые; А зимою в бочке- Крепкие, соленые.
(Огурцы)

4. Есть красавица одна- И румяна и стройна;

Хоть в землянке век живет, А большой от всех почет: Кто проходит близко- Кланяется низко. (Морковь)

Это что такое, это овощи! Это именно те овощи, которые нам потребуются для изготовления нашего салата. И кое-что еще!

- Что такое салат?

Салат – это холодное блюдо из одного или нескольких видов продуктов, в состав которого входит заправка сметаной или майонезом. Свекла входит в разновидность салата – винегрет.

- Что еще может входить в состав салатов, кроме овощей? Мясные и рыбные продукты.

- В чем подаются салаты?

В вазочках или специальной фарфоровой или стеклянной посуде – салатниках, а также на мелких тарелках.

Фарфор – высший сорт керамики.

- Какие компоненты входят в состав салатов?

Компонент – набор продуктов из овощей. (Лук, капуста, картофель, чеснок, огурец, редиска, горох. Еще... салат, петрушка, укроп).

А теперь давайте вспомним правила по технике безопасности.

1. Во время приготовления пищи проветривать помещения.
2. Овощи нарезать только на доске, не отрывая высоко нож от нее.
3. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед
4. Режущие инструменты держать только во время работы лезвием вниз, не ходить по помещению с ножом в руках.

5. По окончании работы инструменты класть на определенные места.
Правила санитарии.

1. Следить за личной гигиеной, быть всегда аккуратным и опрятным.
Приступая к работе надеть передник и косынку, засучить рукава
2. Ногти на руках должны быть коротко острижены, руки вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты полотенцем. Во время приготовления пищи следить, чтобы руки всегда были чистые.
3. Следить за чистотой посуды и инвентаря, за чистотой рабочего места и помещения.
4. Пользоваться отдельными досками для сырых и вареных продуктов.
5. Пробовать пищу отдельной ложкой, а не той, которой готовят.
6. Перед обработкой пищевых продуктов проверять их качество по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу.

Тест-задания «Салатный марафон»

1. Что в переводе с итальянского означает «салат»
А. холодное Б. соленое В. пестрое
2. Что часто используют в качестве основы для теплого салата
А. цветную капусту Б. кабачки
В. баклажаны
1. Какое блюдо французской кухни, судя по названию, не может быть приготовлен без уксуса
А. винегрет Б. жульен В. маринад
2. Чем обычно заправляют салат «Оливье»
А. горчица Б. майонез В. сметана
3. Что представляет из себя японская приправа васаби
А. перец
Б. хрен
В. водоросли
4. Что не рекомендуют добавлять в салат
А. огурец Б. дыню В. горошек
5. Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо
А. зеленый салат Б. фруктовый салат В. теплый салат
6. Что не входит в майонез
А. яйцо
Б. молоко
В. мука
7. К какой группе блюд относят «Икру баклажанную»
А. салаты и винегреты Б. блюда из овощей В. бутерброды
8. Какой продукт не входит в состав мясного салата

А.яйцо

Б. картофель

В. морковь

9. В каком цехе оформляют салаты

А. овощном Б. холодном В. горячем

10. Чем заправляют салаты из достаточно нежных овощей и пряной зелени

А. растительным маслом Б. уксусом

В. лимонным соком

11. Какой из этих салатов выдержан в багровых тонах

А. «Мимоза»

Б. «Столичный»

В. винегрет

12. Какого из этих ингредиентов нет в классической рецептуре «Греческого салата»

А. маслины Б. огурцы В. авакадо

13. Какой продукт не желателен в салате, заправленном молочными, кисломолочными или сливочными заправками

А. помидор Б. огурец В. морковь

14. Какой салат готовят 2 способами: механическим и термическим

А. картофельный

Б. из белокочанной капусты

В. морковный

15. Чем заправляют крабовый салат в России

А. сметаной

Б. оливковым маслом

В. майонезом

16. Какая страна является родиной огурца А. Индия

Б. Китай В. Америка

17. Что означает «кабачок» в переводе с турецкого А. тыква

Б. патиссон В. огурец

18. Что такое «Галантин»

А. Паштет из печени Б. курица фаршированная В. Мясо заливное

А сейчас приступим к практической части, непосредственно к нарезанию продуктов, перемешиванию, заправке и украшению нашего блюда.

Тема:« Приготовление Шаурмы с курицей».

Цель: Ознакомить детей, что такое шаурма, её разновидность и приготовление.

Формы и методы организации работы: групповая.

Беседа - Шаурма (или шаверма)- невероятно популярная разновидность уличной еды, пришедшая к нам с Ближайшего Востока.

Она представляет собой блюдо из одного или нескольких сортов предварительно замаринованного со специями мяса, обжаренного на вертикальном гриле,а затем мелко нарезанного и поданного в лаваше или лепёшке вместе с овощным салатом и соусом.

Начинка любой шаурмы представляет собой кусочки мяса или курицы, микс из различных овощей, зелени, также соус.

Оборудование: Столы, стулья, доски разделочные, посуда: тарелки, ложки, набор ножей, косынки, фартуки.

Ингредиенты:

Лаваш — 1 шт Помидор — 1/2 шт Огурец — 1/2 шт

Капуста — 4-5 ст. ложек Кетчуп — 2 ст. ложки Майонез — 2 ст. ложки

Соль, перец черный молотый — 1-2 щепотки Куриное филе — 150 г

Растительное масло — 2 ст. ложки.

Приготовление:

Для приготовления шаурмы с курицей обычно используют филе курицы. Его нарезают небольшими кусочками и пассируют, помешивая в растительном масле, добавив к нему нарезанный репчатый лук и специи. При этом варианты подготовки курицы для шаурмы могут в различных кулинарных рецептах варьироваться.

Дополнительно с курицей домашняя шаурма содержит овощи – морковь по-корейски, свежие огурцы, томаты, капусту, листья салата, зелень.

Варианты овощного набора для шаурмы могут быть различными. Кусок тонкого лаваша смазывают с одной стороны соусом. Для его приготовления можно, к примеру, смешать майонез и томатный кетчуп. Далее кладут порцию подготовленного куриного мяса, овощи, зелень, поливают соусом начинку, заворачивают в лаваш начинку, выкладывают на тарелку и подают к столу.

Шаурму с курицей можно к столу подавать в теплом виде, холодном, также подогретом на сковороде или в микроволновой печи.



Тема «День Хлеба»

Цель - Воспитание бережного отношения к хлебу, продукту труда людей.

Оборудование: Столы, деревянные, разделочные доски, кухонные ножи, противень.

1. Загадка.

«Рос сперва на воле в поле, летом цвёл и колосился,
А когда обмолотили,
он в зерно вдруг превратился. Из зерна - в муку и тесто.
В магазине занял место, вырос он под синим небом,
а пришел на стол к нам — чем? (хлебом)

2. Рассказ по картинке о последовательности этапов выращивания хлеба, названий основных профессий (тракторист, сеяльщица, комбайнер, пекарь), сельскохозяйственной техники (трактор, комбайн, сеялка, борона).

3. Беседа

Хлеб — наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из вас любят кушать сухарики, сушки, печенье, баранки, пироги, кексы и т.д.

Воспитать уважение к хлебу и руду земледельцев, выращивающих хлеб — самое главное богатство страны.

Какие виды зерна вы знаете? (рожь, ячмень, овёс, просо, гречиха, рис, кукуруза)

4. Практическое занятие (приготовление сухариков)

Существует много способов приготовления сухариков. Попробовав приготовленные сухарики в духовке один раз, вы больше не будете покупать их в магазине. Причём этот метод наиболее прост и эффективен. В процессе превращения хлеба в сухари, он теряет около 2/3 влаги. Только следует учесть, что черный хлеб содержит больше влаги, чем белый. Для его приготовления потребуется немного больше времени. Хотя этот метод довольно прост, следует соблюдать все необходимые правила и требования, чтобы в итоге вы остались довольны результатом.

Итак, рассмотрим подробный процесс приготовления сухариков в домашних условиях.

Для начала необходимо определиться, для каких целей вам нужны сухари. Если сухари предназначены для салата, то кусочки должны быть маленькими, если, например, в качестве закуски, то можно с гранью 2,5 см.

Перед тем как начать резать кусочки, поставьте духовку на разогрев. Оптимальная температура для сушки 180 градусов. Порезанные кусочки аккуратно выкладываем на противень и ставим в духовку на 20 – 25 минут. По истечению таймера вынимаем противень и оставляем сухарики до полного

остывания.

Это был простой вариант приготовления сухариков в духовке. Для более интересного результата можно проявить всю глубину своей фантазии. Можно использовать любые приправы, которые вам больше всего нравятся. Только перед тем как отправить сухари в духовку, посыпьте их выбранной приправой. А если сухари предназначены для чая, то можно использовать сахарную пудру, но только посыпать пудрой стоит сразу после того, как вытащите противень из духовки. Приготовленные таким образом сухарики в духовке порадуют вас своим вкусом и ароматом.

5. Пословицы:

- Без хлеба куска везде тоска.
- Без хлеба сыт не будешь.
- Будет день — будет и хлеб.
- Хлеб всему голова.

6. Загадки:

Он всегда готов к обеду, Понедельник или среду, Ароматный, нозреватый, Мягкий, словно шарик ваты.

(хлеб)

На тарелочке горочка с мякишем и корочкой,
с пользой мы, а не во вред, Что всегда жуем в обед?

(хлеб)

Маленькое, сдобное, Колесо съедобное.
Я одна его не съем, Разделю ребятам всем.

(бублик)

Кольцо не простое, Кольцо золотое, Блестящее, хрустящее,
Всем на заглядение...Ну и объедение.

7. Игра. «Пазлы»

Собрать пазлы по порядку с колоска до хлеба.



Производство хлеба связано со следующими профессиями:

- * Агроном - занимается планировкой поля, годного для вспашки;
- * Тракторист - вспахивает, а также культивирует поле;
- * Комбайнёр - собирает урожай зерна;
- * Мельник - измельчает зерно в муку;
- * Пекарь - делает из муки хлеб.

Зёрна, из которых делают хлеб!

Пшеница

Овёс

Рожь

Ячмень

Кукуруза

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Хлеб



Булочные изделия



Кулинарные изделия



Диетические изделия



Хлеб на столе – здоровье в семье

Тема «Коктейль банановый»

Цель - ознакомить детей с понятием «Коктейль», видами коктейлей, их приготовлением.

Беседа:

Что такое коктейль? Это смешивание некоторых ингредиентов (продуктов) в блендере. Приготовленный своими руками коктейль поможет охладиться в летнюю жару, восполнит потраченные силы после прогулки или школы, поднимет настроение. Кроме того, коктейли – отличное угощение на День Рождения. Украсив их зонтиками и соломинками, создать праздничное настроение очень просто.

Сочетая разные ингредиенты, получают огромное количество видов и вариаций вкусных напитков. Они делают меню ребенка более разнообразным и обеспечивают питательными веществами. Такие коктейли выручают, если ребенок не очень голоден, отказывается от определенных продуктов или нуждается в дополнительном поступлении питательных веществ.

Коктейли, приготовленные на молочной основе, сегодня продаются почти во всех заведениях общепита. Но специалисты убеждены, что нет ничего полезнее молочного коктейля, приготовленного в домашних условиях из натуральных ингредиентов.

Разумеется, основу такого напитка составляет коровье пастеризованное молоко. Жирность каждый определяет самостоятельно. Именно это, а еще наличие тех или иных добавок предопределяет пищевую ценность коктейля.

Молоко – это не только источник кальция. Этот продукт – настоящий кладезь витаминов, минеральных веществ, макро- и микроэлементов.

Частыми спутниками молочного напитка становятся всевозможные фрукты. Большинство свежих фруктов имеют низкую калорийность и богатый компонентный состав. Они обогащены клетчаткой, которая необходима для полноценной работы кишечника, да и пищеварительного тракта в целом.

Виды коктейлей: фруктовые, овощные, смешанные, смузи, молочные.

Разнообразие продуктов для коктейлей:

- фрукты: банан, яблоко, киви, апельсин и т.д.
- овощи: тыква, морковь, брокколи, помидор и т.п.
- смешанные: овощи+зелень (петрушка, укроп, лук-порей, злаки(геркулес), орехи, мёд)
- молочные: молоко, йогурт, кефир, мороженое.

Польза для детей.

Все без исключения знают, что овощи и фрукты должны обязательно присутствовать на детском столе. Но все дети приучены и любят фрукты. Либо едят их очень мало и выборочно. Что касается овощей так вообще единицы

детей едят их с удовольствием в сыром виде.

И здесь на помощь нам придут овощные и фруктовые смузи. В переводе с англ. Smooth – мягкий, гладкий, ровный, легкий.

К тому же смузи можно сделать очень привлекательными, яркими для детей, проявив фантазию.

Польза такого напитка:

- содержат все массу микроэлементов, витаминов;
- легко и быстро усваиваются; можно сочетать с фруктовыми соками и овощами;
- заряжает энергией и дает быстрое чувство сытости не вызывая тяжести;
- содержат в себе клетчатку необходимую для нормальной работы ЖКТ;
- обладает успокаивающим и антистрессовым свойством.

Для приготовления коктейля вам понадобятся блендер и необходимый набор овощей и фруктов. Их можно пить как из трубочки так и есть маленькой ложкой, если напиток получился густым. Польза -коктейль повышает иммунитет, улучшает аппетит, так как в нем содержится большое количество витаминов.

Пошаговый базовый рецепт приготовления:

- Вымойте фрукты. Можно взять несколько видов. Например, банан с фруктовым соком и мороженым. По желанию- ягоды.
- Поместите в чашку блендера и измельчите.
- Вылейте в стакан для коктейля, вставьте трубочку.
- Пара минут- и свежий, вкусный и ароматный смузи с фруктами, ягодами или овощами готов. По вкусу можно добавить орешки или мед.

Ингредиенты: банан, сок, мороженое.

Оборудование: Блендер с чашей, деревянные, разделочные доски, разделочные ножи, стаканы, коктейльные трубочки

Фруктовые



Молочные



Тема «Торт из коржей» (без выпечки)

Цель :

1. Развить и поддержать у детей интерес к труду взрослых и профессии «повар- кондитер»;
2. Научить детей самостоятельному приготовлению торта без выпечки;
3. Закрепить технические умения и действия со столовыми приборами;
4. Воспитывать эстетику питания.

Торт без выпечки – вкусное кондитерское изделие, которое не нужно выпекать в духовке. Особенно хорошо такой вариант торта подойдет для угощения внезапно нагрянувших гостей, ведь готовится он буквально в считанные минуты – в большинстве случаев на приготовление подобного кулинарного шедевра уходит не более пятнадцати-двадцати минут.

Оборудование: Доски деревянные разделочные, посуда: тарелки, ложки, набор ножей, кондитерские лопатки, косынки (колпаки), фартуки.

Ингредиенты:

- готовые бисквитные коржи — 1 упаковка
- киви — 2 шт.
- банан — 2 шт.
- виноград — 100-150 гр.
- мандарин — 1 шт. Для крема:
- сметана или несладкая творожная масса — 500 гр.
- сгущенка — 1 банка
- масло сливочное — 150-180гр.

Процесс приготовления:

1. Для начала очистим киви от кожуры и нарежем их кружочками или дольками, как удобно.
2. Масло сливочное соединяем с обычной сгущенкой. Взбиваем миксером или хорошо перемешиваем до получения однородной массы. Это получился наш основной крем.
3. На первый бисквитный корж выкладываем часть нашего крема и хорошо промазываем им корж. Поверх него кладем следующий, немного придавливаем. Так промазываем все коржи.
4. Оставшийся крем распределяем по его поверхности и промазываем бока нашего торта.
5. Сверху украшаем киви и ставим в холодильник на 2-3 часа.
6. Если нет времени, можно подавать и не выжидая 2 часа — торт и так получается очень вкусным. Можно звать гостей на чай!



Тема: «Фруктовый салат»

Цель: формирование у учащихся умений и навыков приготовления простых фруктовых салатов.

Задачи:

- расширить знания учащихся о пользе фруктов, их разнообразии и о фруктовых салатах,
- познакомить учащихся с правильной организацией рабочего места при нарезке овощей,
- рассказать о правилах техники безопасности при нарезке овощей,
- научить правильным приемам при нарезке овощей, обращения с ножом.
- прививать аккуратность и самостоятельность, соблюдение правил санитарии при приготовлении фруктового салата,
- воспитывать экономное и бережное отношение к продуктам и к труду,
- развивать слуховое восприятие и речь учащихся во время занятия.

Вводная беседа.

- Угадайте загадку. Она связана с темой нашего занятия.
«Груша, яблоко, банан, ананас из жарких стран
Эти вкусные продукты вместе
все зовутся ...»

- Фрукты.
- Правильно. Тема нашего внеклассного занятия «Приготовление фруктового салата». Сегодня на занятии мы поговорим о пользе фруктов и приготовим простой, но очень полезный фруктовый салат. Он называется «Здоровье».
- Какие фрукты поспевают в наших садах в конце лета?
- Яблоки, груши, сливы, виноград.
- Ребята, я предлагаю вам игру. Вы должны угадать фрукты по их описанию и назвать эти фрукты по-казахски.

Учащиеся должны по описанию угадать фрукты (кислый, желтый, продолговатый, содержит витамин С - лимон, желтое, зеленое, красное, круглое, сладкое, кислое, содержит много железа – яблоко и т. д.) и назвать их по-казахски (8 фруктов).

- Что это за фрукт?
- Скажи по-казахски.

Дети играют.



Игра «Угадай фрукт»



- Угадайте фрукты по описанию и скажи



ProPowerPro



Игра «Угадай фрукт»



Круглый
Желтовато-оранжевого цвета
Мякоть плода легко
разделяется на дольки

АПЕЛЬСИН
АПЕЛЬСИН



ProPowerPro

- Почему каждый день нужно употреблять в пищу фрукты?
- Потому что они очень полезны для организма человека.
- Чем полезны фрукты для организма?
- Они богаты различными витаминами, которые обогащают ваш организм.
- Очень полезны детям не только свежие фрукты, но и фруктовые соки.

Давайте вспомним, какие фруктовые соки мы любим.

Дидактическая игра «Назови сок»

Назови сок из этого фрукта. Вишня – вишневый сок Апельсин – апельсиновый сок Виноград – виноградный сок Яблоко – яблочный сок Персик – персиковый сок Груша – грушевый сок Абрикос – абрикосовый сок Гранат – гранатовый сок. Дети угадывают.

- Молодцы, вы хорошо знаете названия фруктовых соков. А зачем людям нужны витамины?
- Витамины укрепляют наш организм.
- Фрукты очень полезны для людей, потому что в них содержится много витаминов, которые важны людям. Витамины укрепляют наш организм, защищают нас от микробов, а когда организм здоровый, то никакие болезни ему не страшны. А ещё они помогают нам расти, улучшают зрение. Поэтому все дети и взрослые, обязательно должны употреблять каждый день свежие фрукты.

Основная часть.

- Сегодня мы будем учиться готовить фруктовый салат «Здоровье». Я решила вам сегодня Предложить один рецепт. Как салатик приготовить, Чтоб полезней был обед.

Догадайтесь. Из каких фруктов будем готовить салат?

- Киви, мандарины, бананы, яблоки.
- Правильно. А сейчас обратимся к таблице «Содержание витаминов и микроэлементов во фруктах». Какие полезные для организма человека витамин и микроэлемент содержатся в киви?

Больше всего в нем витамина С и калия.

- А какие полезные для организма человека витамины и микроэлементы содержатся в мандаринах?
- В мандаринах содержатся витамины группы В, А, К, Д и РР, а также необходимые микроэлементы - калий, фосфор, натрий, магний, железо, кальций.
- Чем полезны бананы?
- В бананах содержатся витамины В 6, В 12, РР, а также железо, цинк, калий, фтор, марганец.
- Какие полезные для организма человека витамины содержатся в яблоках?
- В яблоке содержится целый комплекс полезных веществ: фолиевая кислота, витамины группы В, А, С, К, Н, Е, Р и РР, а также микроэлементы, такие как фосфор, железо, магний, медь, кальций, цинк и калий.
- Все другие фрукты тоже содержат множество витаминов и микроэлементов для нормального функционирования нашего организма. Теперь перейдем к приготовлению салата. Какие санитарно-гигиенические правила вы будете соблюдать при приготовлении фруктового салата?
- Нужно вымыть с мылом руки и надеть фартук и косынку.
- Какие правила техники безопасности при работе с ножом вы будете

соблюдать? Назовите.

- Нужно осторожно нарезать фрукты, чтобы не повредить руки.
- Нельзя поднимать нож высоко над разделочной доской.
- Нож можно передавать только ручкой вперед.



Ход работы:



Что нужно делать перед началом работы

- ❖ **Перед началом работы надеть фартук, повязать косынку.**
- ❖ **Вымыть руки с мылом.**
- ❖ **Занять рабочее место.**



Как будем резать фрукты для нашего салата?

- Сначала наши фрукты очистим от кожуры, а потом нарежем аккуратно кубиками.
- Что нужно сделать после того, как все фрукты будут нарезаны?
- Нарезанные фрукты аккуратно выкладываем в салатницу и перемешаем.
- Затем заправляем йогуртом и раскладываем на порционные тарелки.
- Приступайте к практической работе.

Учащиеся самостоятельно готовят фруктовый салат.

4. Итоговая беседа.

- О чем мы говорили сегодня на внеклассном занятии?
- Мы говорили о пользе фруктах и витаминах.
- Почему фрукты необходимо употреблять в пищу каждый день?
- В них содержится большое количество полезных витаминов.
- Можно ли для приготовления фруктового салата использовать другие фрукты?
- Да, можно использовать и другие фрукты для приготовления салата.
- Я думаю, что вы обязательно дома самостоятельно приготовите фруктовый салат. И угостите своих родных вкусным и полезным салатом!
- А теперь будем пробовать наш фруктовый салат «Здоровье». Приятного

всем аппетита!

Тема: Пирожное «Картошка»

Цель: познакомить с историей и технологией производства кондитерских изделий; повторить правила поведения при приготовлении пищи; формировать интерес к освоению способов приготовления разных блюд; развивать чувство взаимовыручки в процессе совместной трудовой деятельности; познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка».

Беседа:

Итак, наш урок будет состоять из двух частей – теоретической и практической. Но начнем мы с викторины. Сейчас мы узнаем, кто мальчики или девочки у нас больше любят сладкое. На время 10 вопросов.

Викторина для сладкоежек:

1. Подают во время праздников, торжеств. В нем могут быть свечки.
2. Его едят круглый год, но чаще всего, конечно, летом.
3. Большой, бывает с капустой, яблоками, грибами.
4. Любимый десерт Карлсона.
5. Маленькие «пельмени» с ягодами, с творогом.
6. Плитка из орехов и меда.
7. Воздушное лакомство белого или розового цвета, очень вкусное, когда в шоколаде.
8. Знаменитая восточная сладость, часто готовится из молотых семян подсолнечника.
9. Круглые шарики с начинкой и без нее, обжаренные в масле.
10. Небольшой десерт с большим количеством крема.
11. Плоские кондитерские изделия в виде прямоугольников, квадратов, кружков и других фигурок.
12. Сочные плоды, сваренные в сахарном сиропе.
13. Могут быть глазированные, неглазированные и с шоколадной начинкой в фантиках или коробках.
14. Винни Пух не мог без него прожить и дня.
15. Разновидность густого варенья.
16. Сладкая плитка.
17. Небольшие изделия из теста, обычно продолговатой формы, с различными начинками.
18. Тонкие фигурные листы со сладкими прослойками.
19. Выпечка с изюмом необычной формы.
20. Небольшие сладкие белые брусочки с яблочно-ягодным вкусом.

Ответы: 1. Торт. 2. Мороженое. 3. Пирог. 4. Плюшки. 5. Вареники. 6. Козинаки. 7. Зефир. 8. Халва. 9. Пончики. 10. Пирожное. 11. Печенье. 12. Цукаты. 13. Конфеты. 14. Мед. 15. Мармелад или джем. 16. Шоколад. 17. Пирожки. 18. Вафли. 19. Кекс. 20. Пастила.

Какими талантами должен обладать кондитер? (фантазия, умением рисовать, лепить)

Ну, что ж отправляемся в сладкую сказку. ПИРОЖНОЕ слайд

--Мы будем делать пирожное-картошку.

--А знаете ли Вы как впервые появилось такое пирожное.

Возможно, вам будет интересно происхождение этого пирожного. Дело было в Финляндии, в начале 19 века... Однажды, к знаменитому поэту, в гости пришли известные гости. Однако, семья жила не очень богато и на кухне преобладало лишь старое ломаное печенье и кое-какое варенье. Подавать крошки и ломаное печенье именитым гостям весьма неудобно и жена пошла на кулинарную хитрость. Пока муж развлекал гостей стихами, хозяйка истолкла обломки печенья, добавила к нему сметану, варенье, и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожное в виде картофелин. Украсила сладости ягодками из варенья. И преподнесла кулинарный шедевр на большом красивом серебряном блюде.

В приготовлении пирожного все продукты простые и их всегда можно найти на кухне.

Время на приготовление затрачивается совсем не много, готовить тоже легко.

Перед тем, как приступить к работе, проведем инструктаж по технике безопасности.

- Проводится инструктаж по технике безопасности

Теперь распределим роли: если вы не возражаете, я буду начальником цеха; а вы кондитерами.

--В какой последовательности будем смешивать продукты?

- Изучение технологической карты.
- Самостоятельное изготовление изделия.
- Рефлексия . Итог урока.

Сегодня на уроке вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских

изделий, теперь вы можете удивить своих родных таким вкусным десертом.

Ваши мамы очень вкусно умеют готовить. Попросите их поделиться простыми не

сложными рецептами любимых десертов вашей семьи, и мы с удовольствием их приготовим на уроке технологии.

Необходимые ингредиенты:

- Печенье «Топленое молоко» или другое подобное – 500 гр.
- Сливочное масло – 100 гр.

- Какао-порошок – 5 ст.л.
- Сгущенное молоко (белое) – 250 гр.

Для крема:

- Сливочное масло – 2 ст.л.
- Пудра сахарная – 2 ст.л.

Пошаговый процесс приготовления:

Шаг 1. Берите любое рассыпчатое печенье, которое есть под рукой. Я обычно покупаю самое простое, «Топленое молоко». Их очень любит мой муж. А то, что не съедается в ближайшее время, превращается в другой десерт!

Итак, печенье сейчас нам нужно перетереть в крошку. Удобнее всего воспользоваться блендером. Просто крошите его в чашу кусочками и включите процессор, пока он не измельчит массу в муку. Пересыпаем в отдельную сухую и чистую миску.

Шаг 2. Добавляем к крошке какао-порошок и все хорошенько перемешиваем, чтобы сухие частицы равномерно соединились между собой. Две столовые ложки из этого количества отсыпает в отдельную посуду для обвалки.

Шаг 3. Сливочное масло растапливаем и немного остужаем. Оно должно быть жидким, но не горячим. Вливаем в общую массу. Перемешиваем все до однородного состояния.

Шаг 4. Теперь нужно добавить сгущенное молоко. Удобнее всего делать это в несколько приёмов, добавляя по 3-4 ложки и перемешивая после каждой порции. Когда ложкой орудовать станет трудно, перейдите к ручному замесу. Масса получается мягкой и очень пластичной. Из нее мы будем формировать наши пирожные.

Берем примерно по 1 столовой ложке теста, лепим продолговатую котлетку и обваливаем ее щедро в ранее отложенной обсыпке. Из этого количества продуктов получается 9-10 изделий среднего размера. Вы можете делать их и поменьше, тогда по количеству их окажется больше.

Убираем пока минут на 10 в холодильник, а тем временем, приготовим крем.

Шаг 5. Две столовые ложки сливочного мягкого (комнатной температуры) масла соединяем с таким же количеством сахарной пудры.

Размешав крем до однородности, перекладываем его в кондитерский мешочек. Отсаживаем на каждый батончик по несколько «цветочков» или просто каплю сливочного крема. Подавать их можно сразу. Но если вернуть в холодильник хотя бы на часик, пирожные настоятся и станут еще вкуснее, сочнее!

Приятного вам чаепития!



