**Нестандартный урок – экскурсия в кабинет кулинарии**

**девочек 4, 4«г»,4 «в» классов**

**Дидактическая цель:** познакомить с учебным кабинетом кулинарии девочек выпускного класса начальной школы, с его оборудованием; выяснить знания учащихся о правилах безопасного приготовления пищи; научить из полуфабрикатов делать бутерброды.

**Воспитательная цель:** активизация познавательной активности учащихся.

**Коррекционная цель:** коррекция мышления.

**Оборудование:** таблицы: «Безопасная работа с ножом и приспособле-ниями», «Сервировка стола», «Бутерброды», полуфабрикаты (колбаса, сыр, огурец, помидор, хлеб – нарезанные кружками), шпажки, сервировочные тарелки; фартуки, косынки; карточки с заданиями.

**Ход урока:**

**1. Организационный момент:**

**Учитель:** Здравствуйте дорогие гости! Я, учитель кулинарии Жидкова Ирина Анатольевна, и ученица выпускного 9 «г» класса Григорян Женя приветствуем вас в кабинете трудового обучения (кулинария) .Мы проведём экскурсию по кабинету и познакомим вас с правилами приготовления закусочных бутербродов. Но сначала представьтесь нам.

**Учащиеся 4-х классов называют себя (фамилию, имя) и класс.**

**2. Ход экскурсии.**

**Учитель:** Кабинет кулинарии – это специальное учебное помещение школы, оснащённое:

* электрическим оборудованием;
* кухонной мебелью;
* наглядными пособиями;
* работами учеников.

Давайте ближе познакомимся с электрическим оборудованием кабинета. Это - электропечь, духовой шкаф, кухонный комбайн, миксер, микроволновая печь, электрочайник, холодильник. При работе с ними, как и с любым электрическим прибором, нужно соблюдать правила электробезопасности. Посмотрите на таблицу №1. Некоторые правила вы уже знаете. Какие?

**Ученики отвечают.**

**Учитель:** В кабинете есть столы для практических работ, ученические столы и лавки, мягкий уголок для гостей, шкафы с книгами и журналами по кулинарии. В кухонной мебели располагаются (учитель перечисляет и показывает):

* сервировочная посуда;
* инструменты и приспособления для приготовления пищи;
* чайные и кофейные сервизы;
* доски для нарезки продуктов;
* скалки для работы с тестом;
* столовые приборы, кухонные инструменты и приспособления(тёрка, мясорубка, картофелемялка, лопаточка и др.)
* губки, салфетки, моющие и чистящие средства для мытья посуды или для уборки;
* кастрюли разных размеров (эмалированные, алюминиевые);
* сковороды и противень;
* прихватки, полотенца и скатерти, фартуки и косынки для работы;
* аптечка первой помощи.

В кабинете имеется множество памяток по правилам безопасной работы с холодильником, с микроволновой печью, с электрочайником, с режущими приборами и инструментами.

Для тех, кто желает научиться вкусно и разнообразно готовить, в кабинете имеется множество кулинарных книг и журналов, в которых можно найти рецепты на любой вкус.

Сегодня ученица выпускного 9»г» *кл*асса Григорян Женя расскажет вам о том, чем мы занимаемся на уроках кулинарии.

**Ученица Григорян Ж. кратко рассказывает об уроках кулинарии, о том что они ей дали, чему она научилась.**

**Учитель:** Думаю, что некоторые из вас уже умеют что-то готовить. Поделитесь с нами, расскажите, что вы готовили и как получилось.

**Ученики делятся опытом.**

**4. Практическая работа.**

**Учитель:** На сегодняшнем уроке мы с Женей хотим вас научить делать необычные бутерброды. Но для начала посмотрите на плакат «Бутерброды». Слово «бутерброд» с немецкого языка переводится как хлеб и масло. Сейчас делают бутерброды из любых продуктов. Главное чтобы они сочетались по вкусу между собой.

**Ученица Григорян Ж.:** Посмотрите на плакат. Здесь показаны виды бутербродов и правила их приготовления. Бутерброды бывают разные:

* простые (состоят из2-х продуктов);
* сложные (состоят из нескольких продуктов;
* открытые (когда видно с чем бутерброд);
* закрытые (когда не видно с чем бутерброд);
* большие;
* маленькие.

**Учитель:** Маленькие бутерброды называют канапе или закусочными. Для их изготовления продукты нарезают маленькими кружками, квадратиками или треугольниками. Складывают стопочкой, чередуя. Скрепляют между собой их шпажкой, которые продаются специально для этого.

Прежде чем начать делать канапе нужно подготовиться. Кто знает как?

 **Ученики:** вымыть руки и одеть фартуки и косынки.

**Ученики готовятся к практической работе. Учитель помогает одеть фартуки и косынки. Григорян Женя нарезает колбасу, сыр, помидоры, огурцы одинаковыми кружочками. Ученицы 4-х классов по очереди пробуют сделать канапе на свой вкус. Затем, разложив их на тарелке, девочки приступают к дегустации, по окончании которой убирают за собой, Женя ими руководит.**

**5. Подведение итогов урока.**

**Учитель:** Что нового вы узнали на уроке? Чему научились?

Желаю вам успешно закончить учебный год. А на следующий год надеюсь встретиться с вами в этом кабинете на уроках кулинарии. До свидания. Спасибо за внимание и хорошую работу.

**Дата проведения: 09 апреля 2012 года.**