Муниципальное казённое образовательное учреждение дополнительного образования детей

Дом детского творчества

Конспект открытого занятия

Поговорим о вкусной и полезной пище

в форме Мастер-класса

Возраст обучающихся: 12-14 лет

 Разработчик: Сычёва Е.Д.

 Педагог дополнительного образования

Гари

2017

**Тема занятия «**Поговорим о вкусной и полезной пище».

**Дата проведения:** 02.04.2017г.

**Место проведения:** учебный класс

**Возраст обучающихся:** 12-14 лет

**Цель занятия:** проверка знаний и умений обучающихся по кулинарии на практике во время приготовления блюда из варёных овощей.

**Задачи занятия:**

- закрепить знания и умения обучающихся во время самостоятельной работы;

- активизировать обучающихся при подготовке к мастер-классу по приготовлению винегрета;

- развивать познавательный интерес в области кулинарии через исторические факты;

- развивать навыки взаимопомощи, самоконтроля и взаимоконтроля в процессе совместного труда;

- развивать положительную мотивацию к труду через совместную деятельность со взрослыми.

**Материальное и методическое обеспечение**: учебный класс для занятия, рабочие столы и стулья согласно числа участников, ноутбук и мультимедийное оборудование для показа презентации, презентация, карточки с историческими фактами и дополнениями к презентации, кроссворд 3, 4 шт., таблички с правилами гигиены и безопасного труда, фотогалерея кулинаров, таблички для рефлексии; приборы для кулинарных работ (глубокие тарелки, маленькие тарелочки, ножи, вилки, консервный нож, ст. ложки, разделочные доски, майонезные баночки по количеству участников, доска и нож для нарезки хлеба); продукты для винегрета (свекла – 2-4 шт., морковь 2 -4 шт., картофель – 4-6 шт., капуста – 4-6 ст.ложек, солёные огурцы – 3-4 шт., зел.горошек – 1 б.. лимон – 1 шт., раст.масло – 4-6 ст.л., хлеб – 1 б., лук – 2 шт.)

**Оформление класса:** создание обстановки студии «СМАК»: места для зрителей и столы для приготовления блюда, продукты и посуда, зрительный ряд, фотогалерея моментов кулинарных занятий, правила первичной обработки овощей, презентация по теме занятия.

**Предварительная работа**: обсуждение блюда с обучающимися для мкстер-класса, работа с девочками над презентацией, домашнее задание обучающимся: сварить овощи и приготовить продукты для салата, приглашение родителей через личную беседу и составление приглашений для родителей.

**Краткий план занятия**

I.Организационный этап

1. Проверка готовности к занятию

2. Вступительная часть

II.Деятельностно-практический этап занятия

1. Введение в тему занятия

2. Вводная часть Мастер-класса

Физминутка

3. Практическая деятельность

4.Правила гигиены и безопасности труда при приготовлении пищи

Переменка

III.Заключительный этап занятия

1.Рефлексия

3.Дегустация

4.Награждение

**Ход занятия**

1. **Организационный этап**

***Проверка готовности к занятию***

*Обучающиеся занимают места за рабочими столами. Родители и педагоги занимают зрительный ряд.*

***Вступительная часть***

**Педагог:**Всем Добрый День! Я очень рада видеть вас ребята, уважаемые родители и уважаемые коллеги.

У нас сегодня открытое занятие не в обычной форме, мы сегодня показываем мастер-класс по приготовлению блюда из овощей.

Но для начала мы вспомним некоторые моменты

1. **Деятельностно-практический этап занятия**

***Введение в тему занятия***

*(слайды №2,3)***Вопросы и задания**

- Для чего нужны овощи в питании человека?

*Ответ детей: ……..педагог дополняет ответ (из записки)*

- Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них Витаминов?

*Ответ детей: ……..*

- Перечислите последовательность первичной обработки овощей.

*Ответ детей: ……..*

- Перечислите способы нарезки овощей.

*Ответ детей: ……..*

- Какие виды тепловой обработки вы знаете?

*Ответ детей: ……..*

*проверка ответов на (слайде №4 «*Способы тепловой обработки продуктов»*)*

**Педагог:***(слайды №5)*А сейчас мы поиграем в интеллектуальную игру «Кроссворд».

*Раздаются на каждый стол кроссворды и объявляется время, которое отводится на кроссворд. Кроссворды разгадывают и кулинары, и гости.*

*(слайды №6)*Проверка ответов.

**Педагог:**С продуктами, которые нам сегодня понадобятся, мы разобрались. Тем более что, вы выполнили домашнее задание, т.е. принесли уже сваренные овощи. Но так как овощи на предыдущих занятиях кулинарии мы варили, вы должны уже знать:

*1.* Как нужно варить картофель, морковь, свеклу?

*Ответы детей:картофель и морковь — вместе (их можно сварить за 20 минут), а свеклу — отдельно (она варится дольше…)*

**Педагог дополняет:**То есть овощи варят в разных кастрюлях.

2. Сколько минут варится свекла?

*Ответы детей: она варится значительно дольше, от 40 мин. до 1 часа*

**Педагог:**Молодцы! И мы продолжаем наше занятие!

Приступаем к Мастер-классу.

***Вводная часть Мастер-класса***

Сегодня не я буду вас учить готовить, вы будете проводить Мастер-класс под руководством моих помощниц – Настя Зыкова и Соня Полушина. (*приглашаются девочки* )

*(слайды №7-11)* Девочки начинают выступление.

**Педагог дополняет:**Название же свое салат получил после того, как французский повар, работавший при дворе, увидел, как русский повар добавляет в салат уксус и спросил: «Винегр?», что означало «уксус». Русский повар решил, что француз озвучил название блюда и закивал: «Винегрет, винегрет». И с тех пор, салат стали называть винегретом.

**Педагог:**Предлагаю вспомнить ингредиенты для винегрета.

*Ответы детей: перечисление продуктов.*

**Педагог:**Да, вы правы…*(слайды №12)*

**Педагог:**Перед тем, как мы будем продолжать, сделаем **ФИЗМИНУТКУ ДЛЯ ГЛАЗ.**

**Педагог:**И мы переходим к приготовлению салата «Винегрет»

Руководить процессом будут Настя и Соня, а все остальные кулинары будут выполнять команды. Гости по желанию могут присоединиться к процессу приготовления блюда.

***Практическая деятельность***

*(слайды №13-20)*Девочки знакомят с этапами приготовления салата «Винегрет».

**Педагог:**Этапы приготовления винегрета мы вспомнили.

Но перед к началом работы, мы вспомним правила безопасности и гигиены на время кулинарных работ.

**Педагог:** *Назовите правила гигиены при приготовлении пищи.*

1.Перед тем, как начать готовить,нужно вымыть руки, надеть фартук и головной убор.

2.Пользоваться разными разделочными досками при нарезке: мясо, хлеб, овощи.

3.Соблюдать чистоту на рабочем месте.

*Назовите правила обращения с ножом.*

1.Никогда не трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.
2. Резать ножом только на специальной доске, чтобы не повредить стол.
3. Если нужно что-нибудь отрезать, держи свободную руку подальше от лезвия ножа.
4. Детям пользоваться ножом можно только с разрешения взрослых и под их присмотром.
5. Никогда не резать продукты на весу.
6. Не размахивать ножом.

**Педагог:** Сейчас я объявляю **ПЕРЕРЫВ** что бы вы смогли сходить в туалет, одеть форму и помыть руки. На подсобном столе вы видите приборы и продукты, вы можете приготовить свои рабочие места.

*Все готовятся к практическим работам.*

**Педагог:**Можно приступать к работе.

Настал момент творения кулинарного шедевра. Можно добавить «изюминку», что ваш салат получился не повторимым.

*Во время кулинарной работы вопросами педагог направляет на выполнение той или иной процедуры.*

***Вопросы к Насте или Соне или к кулинарам:***

1. Какого размера должны быть нарезанные кусочки овощей?

*Ответ: размером 1см.*

**Педагог дополняет:** Общепринятый размер нарезки овощей в салат составляет 1см. При желании получить очень однородную массу режут мельче или трут на тёрке. Крупная нарезка овощей потребует более тщательного пережёвывания.Надо сказать, что любая пища требует длительного пережёвывания во рту. Традиции индийских медиков рекомендуют каждый кусочек еды пережёвывать 30 раз.

1. Почему картофель варить лучше в мундире?

*Ответы детей:……….*

**Педагог дополняет:** Приготовление овощей в мундире (кожуре) позволяет сохранить в них максимум полезных компонентов.

**Педагог:** В завершение работы предлагаю вашему вниманию формирования салата в порционную пирамидку. Для этого можно использовать вместо формы майонезную баночку. Накладываем салат в форму и утрамбуем ложкой. Накрываем баночку плоской тарелочкой и переворачиваем. Оставляем блюдо на некоторое время. Накрываем стол для дегустации.

1. **Заключительный этап занятия**

**Педагог:** Почему салат Винегрет не только вкусное блюдо, но и полезное?

*Ответ:….*

**Педагог дополняет:** Салат винегрет - вкусное питательное блюдо, которое может дополнять меню или быть основным приёмом пищи. Это холодная закуска из тех, которые не требуют длительного приготовления. Сделать салат не сложно: надо отварить, почистить, и нарезать овощи, что доступно даже тем, кто много работает, и готовит только быструю еду. Как приготовить вкусный винегрет?

**Педагог:**Подведем итоги занятия.

На (*Слайде №21*) вы видите не законченные фразы, закончите их, так как вы считаете.

*Ответы детей:……….*

**Педагог:** Наступил момент истины. Приглашаем всех на дегустацию винегрета. *Проводится дегустация салата.*

**Педагог:** Мы подошли к кульминационному моменту. За проведение мастер-класса Настя З. и Соня П. награждаются дипломами, за участие кулинары и гости получают сертификаты.

**Педагог:** Всем спасибо! (*Слайд №22*)