

Урок 25. ЕКСКУРСІЯ ДО ШКІЛЬНОЇ ЇДАЛЬНОЇ. ВИГОТОВЛЕННЯ «СОЛОДОЩІВ» ІЗ ПЛАСТИЛІНУ

Дата _____

Клас _____

Мета: ознайомити учнів з роботою працівників кухні у шкільній їдальні, правилами техніки безпеки в їдальні, з умовами праці, особистісними якостями, здібностями, необхідними у професії кухаря; формувати у школярів інтерес і шанобливе ставлення до праці кухаря; розвивати навички групової роботи; виховувати інтерес до предмета.

Обладнання: пластилін, дощечки, пензлики, серветки для рук.

Хід уроку

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ

II. ВИВЧЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ

1. Оголошення теми та мети уроку

— Сьогодні у нас незвичайний урок, ми вирушимо у подорож до шкільної їдальні. Ви скажете: «А що там цікавого?» А ось що! Ми побуваємо у таємній кімнаті шкільної їдальні, де й народжуються ті страви, які ви їсте із задоволенням. Ну що, вирушаємо?

Слід пам'ятати, що екскурсія — це такий самий урок, як і класні заняття, тому під час екскурсії необхідно дотримуватися певних правил:

- уважно слухати, організовано ставити запитання, не розмовляти, дотримуватися дисципліни;
- не можна порушувати порядок, дисципліну і дорогою на екскурсію;
- у їдальні триматися усім разом, переходити від одного робочого місця до іншого спокійно, без метушні і не штовхаючись. Ставати так, щоб усім було видно.

Діти з учителем вирушають до їдальні. За можливості розсаджуються по місцях.

2. Вступна бесіда

- Хто на кухні хазяйнує,
Хто каструлями керує,
І ножем працює вправно,
І смачні готує страви? (*Кухар*)

— Діти, сьогодні ми з вами поговоримо про професію кухаря.

— Хто ж такий кухар? (*Відповіді дітей.*)

— Кухар — це фахівець з приготування їжі. Він може швидко і смачно приготувати їжу і красиво подати її на стіл. Справжній майстер може зі звичайних продуктів приготувати різноманітні страви, швидко розрахувати, скільки продуктів знадобиться для готування певної кількості страв. Кухар знає, як зберігати продукти, у якому порядку їх додавати під час готування їжі. Готувати — це непросте заняття! Напевно, вдома ваші мами, бабусі готують щодня, і у них все дуже смачно виходить.

— Яка у вас у сім'ї улюблена страва?

— А ви допомагаєте готувати?

— Ви ж готуєте не так багато, як кухарі в їдальні?

— А як зробити так, щоб смачними виявилися 100–200 порцій супу, звареного у величезній каструлі? Приготувати по-справжньому смачний обід для декількох сотень людей — це дуже складно. Недарма, щоб добре готувати, кухарі довго вчаться.

— А де може працювати кухар? (*Відповіді дітей.*)

— Кухар може працювати в їдальні, кафе і ресторані, кондитерській (*кулінарії*), на хлібозаводі.

- Прокидається він рано
І пече нам хліб духмянний,
Бублики і пиріжки,
Пряники й медівники. (*Пекар*)

— У кондитерській працює кухар-кондитер.

- Там де він, чудові пахощі,
На дітей чекають ласощі:
Шоколадки і цукерки із начинками,
Тістечка із кремом і родзинками. (*Кондитер*)

— Кондитер готує солодкі, борошняні страви: тістечка, торти, пироги, цукерки. На хлібозаводі працює кухар-пекар. Зараз ми вирушимо до їдальні.

— Що ж таке їдальня? Їдальня — це велике приміщення, у якому вживають їжу. Їдальня є і в дитячому садку, і в школі, і на заводі.

3. У їдальні

Прийшовши до їдальні, вчитель просить дітей об'єднатися у дві великі групи, щоб обстежити кімнату, в якій обідають. У кожній групі вони розподіляються на маленькі підгрупи, приблизно по 5 осіб, які отримують наступні завдання: перша — зробити приблизний підрахунок: скільки жінок працює на кухні; друга — обстежити плакати і зуміти розповісти, що на них зображено. Через 5–10 хв учитель збирає всю групу й опитує дітей.

— А ви коли-небудь їли в їдальні?

— Вам сподобалося, як була приготована їжа?

— Було смачно?

— А хто ж приготував їжу в їдальні?

— Діти, а хто знає, як звуть нашого головного кухаря в їдальні? (*Відповіді дітей.*)

— У що одягнений кухар? У звичайний одяг або в спеціальний?

— Правильно, кухар має бути одягнений у білосніжний халат і ковпак. Ковпак прикриває волосся кухаря, щоб воно не потрапило до їжі. Адже це дуже неприємно — виявити в їжі волосся. Халат у кухаря завжди повинен бути чистим.

— А як ви вважаєте, чи має кухар руки перед тим, як почати готувати?

— Звісно! Кухар перед приготуванням їжі обов'язково має з милом руки, гарненько споліскує їх водою і насухо витирає рушником. Під час приготування їжі кухар теж стежить за чистотою своїх рук. Для цього на кухні завжди є кран з холодною і гарячою водою, лежить мило, висить рушник.

— А як ви вважаєте, чи залежить наше здоров'я і краса від того, що ми їмо?

— Звісно, залежить! Для того, щоб ми могли рухатися, навчатися, працювати, грати ми повинні їсти. Адже саме з їжею ми отримуємо велику кількість вітамінів. У різних продуктах містяться різні вітаміни, тому харчування має бути різноманітним. Багато продуктів перед уживанням в їжу необхідно приготувати. Саме цим і займаються кухарі. В їдальні для приготування їжі є особлива кімната. Як ви вважаєте, як вона називається?

— Звісно, це кухня. Рано-вранці встає кухар. Раніше за всіх приходить він на свою роботу, адже йому потрібно встигнути приготувати їжу для кількох сотень людей. На кухні у кухаря є предмети, які йому допомагають у готуванні. Спробуємо відгадати, що це за предмети.

Учитель читає загадки, діти їх відгадують, а кухар демонструє ці предмети.

- Не каструля і не миска,
Не кружка, не горщик.
Насипають в неї кашу,
Наливають борщик. *(Тарілка)*
- Є у блюдечка подружка,
Що одне лиш має вушко.
Можеш кралою цю зустріти,
Як захочеш чай попити. *(Чашка)*
- Старий кашовар усіх годував;
Як упав, то пропав,
Ніхто кісток не позбирав. *(Горщик)*
- Голова з вухами
Накрита капелюхами,
А з-під капелюхів пара йде. *(Каструля)*
- За те, що я працюю справно,
Мене людина любить кожна.
У рот несуч різні страви,
А повертаюся порожня. *(Ложка)*
- Маленькі вила
По мисці ходили,
Що вкололи —
Те й змололи. *(Виделка)*
- Купили кругленьке,
Думали — новеньке,
А воно все у дірках,
Та ще й труситься в руках. *(Сито)*
- Холодно завжди у нім
І продуктів повен дім. *(Холодильник)*
- Він збиває залюбки
Соки, креми і білки. *(Міксер)*

Фізкультхвилинка

4. Продовження екскурсії

Учитель пояснює, що для полегшення ручної роботи існують спеціальні електричні машини. *(Можна показати дітям електричну м'ясорубку, машину для шинкування капусти тощо.)*

— Озирніться навколо. Що ще тут є, про що ми забули сказати? *(Відповіді дітей.)*

— Запитаємо в нашого кухаря, що він сьогодні готує нам на обід? *(Кухар розповідає, що готується на той момент. Наприклад, кухар може розповісти, як готується борщ.)*

— А ще потрібно зварити смачний компот! Кухар все встигне!

— А ви знаєте, де зберігаються всі продукти? У спеціальному приміщенні — коморі! Кухар заздалегідь готує тарілки і ложки, чашки, серветки. А як тільки прийдуть до їдальні люди, акуратно розкладає їжу в тарілки і розливає компот по чашках.

Увага дітей звертається на посуд, з якого їдять; на столи, вкриті клеюною. Підкреслюється прагнення не тільки ситно і поживно нагодувати, але й створити гігієнічну й красиву обстановку в їдальні.

— Не забуває кухар і посміхнутися всім, і побажати смачного! Але от діти поїли і пішли. Тут на допомогу кухареві приходить посудомийщик. Хто ж

такий посудомийщик? Це людина, яка миє посуд. До його обов'язків входить добре промити посуд і розкласти його по своїх місцях. Це дуже важка і відповідальна робота.

Дітям показують, де миють посуд.

5. Практична робота

Діти повертаються до класу.

— А зараз ми виготовимо з пластиліну «солодоці», які ви дуже любите. Розгорніть підручник на с. 82 і подивіться на зразок виробів. Подобається печиво?

- Скачайте кілька кульок світло-коричневого кольору.
- Притисніть їх пальцями, розкачайте качалкою.
- Стекою зробіть на них різні малюнки або приліпіть пластилінові прикраси.
- По краях печива гострою стекою зробіть малюнки.
- Придумайте свої «солодоці».

III. ПІДСУМОК ЕКСКУРСІЇ

Конкурс «Готуємо обід»

Діти отримують картки із зображенням овочів, фруктів, круп. З них потрібно вибрати ті, на яких зображені продукти для приготування страви, за завданням:

1-ша група — «варить» першу страву;

2-га група — «готує» другу страву;

3-тя група — «варить» компот.

— Як ви вважаєте, чи складно бути кухарем?

— А які якості потрібні, щоб працювати кухарем? (*Відповіді дітей.*)

- У кухаря має бути добре розвинений окомір (*здатність визначати на око, скільки потрібно продуктів*), адже не кожен продукт зважується перед закладкою в котел.
- Майбутній кухар має добре розрізняти відтінки кольорів і запахів: це дуже важливо для якості страв.
- У кухаря має бути добре розвинене відчуття часу (*щоб не треба було засікати час приготування тієї чи іншої страви*).
- У кухаря повинна бути хороша пам'ять, адже він повинен пам'ятати, як готувати ті чи інші страви, скільки і які класти продукти, які подавати гарніри (*тобто овочі, каші*) до котлет, курки, риби, м'яса.
- Кухар повинен бути охайним і уважним.

— Сьогодні ми побували у їдальні і дізналися багато цікавого. Тепер ви знаєте, який нелегкий труд у кухарів. Не забувайте їм дякувати за смачні обіди.