ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «ЕЙСКИЙ СОЦИАЛЬНО - РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ»

**Конспект занятия инструктора по труду Кузнецовой С.В. «Занимательная кулинария»**

г. Ейск

2020 г.

**Тема занятия: «Занимательная кулинария»**

**Цель:**обобщение и систематизация знаний воспитанников по разделу «Кулинария».

**Задачи:**

-способствовать воспитанию эстетического вкуса, аккуратности, трудолюбия, бережного отношения к продуктам питания;

-создать условия для развития интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей воспитанников;

-закрепить умения правильно выбирать способ обработки овощей, красиво оформлять блюдо, правильно сервировать стол;

-добиваться соблюдения этических норм и правил, выполнения санитарно-гигиенических требований;

-закреплять приёмы безопасной работы.

**Оборудование:** рабочие тетради, чайная посуда, столовые приборы, предметы для сервировки стола, салфетки, фишки, эмблемы тыквы и моркови.

**Предварительная работа:** знакомство с приготовления винегрета, бутербродов, определение свежести яйца в модуле «Кулинария», правила этикета в модуле «Встречаем гостей».

**Возраст воспитанников:** 10-15 лет.

**Время занятия:** 30-40 минут.

**Ход занятия.**

**1. Организационный момент.**

**Педагог:** Ребята у нас сегодня последнее занятие по кулинарии в модуле «Кулинария» по дополнительной общеразвивающей программе «Академия домашних волшебников». И я знаю многие с сожалением расстаются с кулинарией. А грустить не стоит: я вас приглашаю в путешествие в страну Кулинарию, чтобы ещё раз вспомнить то, о чем мы с вами говорили. И не только. Мы постараемся закрепить наши знания, восполнить пробелы, чтобы вы самостоятельно могли готовить любимые блюда, но такие, которые принесут вам только здоровье.

**2. Новый материал.**

**Педагог:** Я сейчас вас познакомлю с маршрутом, по которому нам придётся пройти с вами. (Знакомлю детей с картой путешествия, где указаны станции).

Мы с вами заранее разделились на две команды: команда «Морковка» и команда «Тыковка». Вы заранее получили домашнее задание: объяснить, почему выбрали это название. Давайте выслушаем команды.

**Педагог:** Пришло время отправиться в путешествие. Вот мы и на станции **«Разминочная».** На этой станции нас ждёт блиц-опрос. Вопросы буду задавать по очереди. Отвечает первым тот, кто первым поднимет руку (задаю вопросы по очереди каждой команде, за правильный ответ даю фишку).

-Как называются варёные в воде фрукты?

- Булочное изделие, которым можно порулить.

- Как называется картофель всмятку?

- Назовите место для варки, домашний очаг и источник воды.

- Назовите русскую поварню.

- Как называется искусство приготовления пищи?

- Принимать необходимое количество пищи в определённое время- это...

- Как называется утренняя еда?

- Электроприбор, применяемый для хранения продуктов и приготовленной пищи.

- Один из главных продуктов питания...всему голова.

- Как называется маленький закусочный бутерброд?

- Какой толщины должен быть хлеб для бутерброда?

- Ваша спецодежда при приготовлении пищи.

- Назовите одним словом подготовку и оформление стола к приёму пищи.

- Тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

- Какие болезни грязных рук известны вам?

-Какой овощ является средством от 7 недуг?

- Это перечень блюд и напитков для завтрака, обеда и ужина.

- Без чего не сваришь борщ?

- Что дает человеку здоровая еда?

- Что такое винегрет?

- Опасно ли для здоровья одноразовое питание?

Подсчитываются очки.

**Педагог:** Следующая станция **«Витаминная».**

Игра «Домино» (воспитанники работают в подгруппах).

-Ребята, я вам предлагаю сыграть в домино. Это будет необычная партия, так как вместо точек на первых фишках будут задания, а на других — ответы. Задания одинаковые. Победит та команда, которая быстрее завершит партию. Ваша задача разложить домино парами. (Дети получают конверты с заданиями, приступают к выполнению). Подчитываются баллы. Победитель получает фишку.

Копилка каротина — морковь

Чемпион витаминаС- перец сладкий красный

Хлеб - витамин В

Морская капуста — йод

Яблоко любви — помидор

Родина огурца- Индия

Улучшает состав крови, предотвращает образование тромбов- Чеснок

Родина помидора - Южная Америка

Родина капусты — Средиземноморье

Родина чая- Китай

Лучший способ заготовки овощей на зиму- замораживание

Улучшает зрение – витамин А

**Педагог:** Следующая станция **«Яичная».** Мы на станции «Яичная». Я вам предлагаю сыграть в яичную чехарду. Перед вами бессмыслица. Устраните эту бессмыслицу. Соотнесите правильно начало и конец предложений.

Чехарда

Если желток и белок свернулись, яйцо свежее

Если яйцо варили 2,5-3 минуты, недостаточно свежее яйцо

Если яйцу более 7 суток, то оно всмятку.

Если яйцо плавает чуть выше дна, то оно «в мешочек».

Яйцо находится на поверхности, то оно вкрутую

Яйцо опустилось на дно, то это диетические яйца.

Если срок хранения яиц до 7 суток, то это столовое.

Если яйцо варили 4-5 мин., яйцо недоброкачественное. Победитель получает фишку.

**Педагог:** Следующая станция **«Улыбка».**Ребята, мы пришли на станцию, где можно посмеяться, расслабиться. Я вам буду задавать шуточные вопросы. Ваша задача - отвечать на вопросы. Только для этого нужно поднять руку. Вы готовы?

1. Коровий салат .(силос)

2. Моющее средство, давшее имя телевизионным сериалам. (мыло)

3. Кухонный комбайн.(блендер)

4. Блюдо, которое мама готовит на завтрак в партнёрстве с коровой и курицей. (бутерброд)

5. Предмет домашнего обихода, сбежавший от некой женщины по имени Федора. (самовар)

6.Сколько кусков пирога может съесть самый голодный гость? (весь пирог)

7.Без чего не испечёшь пирог? (мука)

8.Макаронный откидыватель. (дуршлаг)

9.Эпицентр бублика. (круг)

10.Любитель кататься в масле. (каша)

11.Нота, которую грешно сыпать на рану. (соль)

12.Фрукт, который обожают боксёры. (груша)

13.Деликатес из кабачков. (икра)

14. Маленькая баранка. (сушка)

15.Макси-пирожное. (торт)

16.Околпаченный труженик общепита. (повар)

17. Фирменное блюдо сороки-воровки. (сыр)

Победители получают фишки.

**Педагог:** станция **«Тир».**

Проводится игра 1. «Перестрелка блюд».

-Кто больше знает блюд из картофеля? Команды по очереди называют блюда из картофеля. (Пюре, жареный картофель, фри, «в мундире», драники, запеканка). Побеждает та команда, которая последней называет блюдо.

-А какое блюдо из картофеля самое полезное и самое простое в приготовлении? (Печёный картофель)

2.Команды заранее получили задания на тему «Секреты кулинарии».

-Пришло время задавать свои вопросы. Какая команда начинает?

-(Дети).

-Напомню, что все члены команды знают ответ, который задают соперникам. Это говорит о том, что команда работала дружно, каждый член команды внёс свой вклад в общее дело.

3. Сладкая викторина.

-Следующая викторина тоже подготовлена участниками команд, они приготовили овощи и фрукты, вымытые, нарезанные, готовые к употреблению.

Вызываются 2 участника команд, по одному от каждой команды Задача одного из них: определить овощ по запаху, по вкусу. Глаза участника завязаны повязкой. Другой участник предлагает овощ или фрукт. Потом задание выполняет другая команда. Выигрывает тот, кто назовёт больше продуктов.

**Педагог:** станция **«Безопасная» (правила безопасной работы) .**

- Как моют руки перед приготовлением пищи?

- Где хранят скоропортящиеся продукты?

- Как моют овощи к салату из свежих овощей?

-Можно ли ставить на стол для приёма пищи цветы в горшках с землёй?

-Как передавать нож?

- Почему при варке нельзя наливать воду до краёв?

- Как правильно включают и выключают электроприборы?

- Почему надо убавлять нагрев при закипании жидкости?

- Как избегать болезней грязных рук?

Подсчитываются очки.

**3. Физкультминутка. «**Колоски»

— Давайте представим, что мы в поле.
Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю. (дети присаживаются).
— Теплое солнышко пригрело землю, дождик полил.
Зернышки росли, росли и стали колосками. (дети встают, поднимают руки вверх).
— Колоски тянутся к солнышку. (дети протягивают руки вверх) .
— Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски.
(дети постепенно опускают сначала: руки, голову, плечи, туловище).
— И вот полил дождик, ожили колоски. Снова тянутся они к солнышку.
В поле выросли замечательные колоски.
Улыбнитесь друг другу.

**4.** **Практическое занятие.**

**Педагог:** станция **«Пункт питания».** Пришло время потрудиться. Вы сейчас покажете, чему научились, как подготовились к занятию. Самое главное-не скорость, а аккуратность, осторожность, соблюдение санитарно- гигиенических правил, правильная сервировка стола.

**Педагог:** Расскажите о сервировке стола (скатерть, посуда, столовые приборы.) Вы довольны результатом? Что было трудно?

Не успели и моргнуть глазом, как мы оказались на конечной станции.

**Педагог:** Станция **«Конечная».**

Итог занятия.

-Ребята, посчитайте свои фишки.

Подсчёт баллов.

Теперь поговорим в целом о занятии. Понравилось ли вам такая форма занятия?

-Что понравилось?

-Какие были трудности?

-Что нового узнали, вспомнили?

**Педагог:** Вы сегодня освежили ваши знания по разделу «Кулинария». Я вам желаю не забывать то, что узнали, чему научились. Радуйте своих родных, продолжайте готовить с душой самостоятельно, с мамами. Готовьте здоровую пищу. Как говорит народная пословица: «Ешь правильно и лекарства не нужны».