

Методическая разработка урока по кулинарии на тему "Повар — бог войны" (теория и практика)

Теоретическая часть

Цель урока:

Создать условия для осознания учениками значения поварского искусства в мирное и военное время.

Задачи урока:

Образовательная: познакомить учащихся с историей профессии повара, её значением в военное время;

Развивающая: развивать навыки самостоятельной работы, умение работать в команде;

Воспитательная: воспитывать уважение к труду поваров, чувство патриотизма и гордости за свою страну.

Ход урока:

Организационный момент:

Приветствие учеников.

Проверка присутствующих.

Объявление темы урока: "Повар — бог войны".

Актуализация знаний:

Вопрос к ученикам: "Как вы думаете, какая роль у повара в армии?"

Ответы учеников.

Обобщение ответов учителем.

Изучение новой темы:

Рассказ учителя об истории профессии повара в армии.

Введение понятия "интендантство".

Роль повара в обеспечении боеспособности солдат.

Знаменитые военные повара и их вклад в победу.

Просмотр видеоматериалов о подвигах военных поваров.

Обсуждение значения питания в условиях войны.

Закрепление материала:

Вопросы к ученикам:

Почему профессия повара так важна в армии?

Какие трудности могут возникнуть у повара в полевых условиях?

Как питание влияет на моральное состояние солдата?

Ответы учеников.

Переход к практической части:

Объяснение цели практической части урока: приготовление «Солдатской каши» (гречневой каши с тушенкой).

Инструктаж по технике безопасности на кухне.

Практическая часть

Цель:

Приготовить «солдатскую кашу», изучив технологический процесс.

Оборудование и материалы:

Кастрюля.

Сковорода.

Ложка.

Разделочная доска.

Нож.

Гречка.

Тушенка.

Лук.

Морковь.

Растительное масло.

Соль, перец по вкусу.

Ход работы:

Механическая кулинарная обработка продуктов:

Помыть и очистить лук и морковь.

Мелко нарезать лук.

Натереть морковь на крупной терке.

Тепловая обработка продуктов:

Разогреть растительное масло в сковороде.

Добавить лук и морковь, спассеровать до мягкости.

Высыпать в кастрюлю промытую гречку.

Перемешать с овощами.

Залить гречку кипятком в соотношении 1:2 (1 часть гречки, 2 части воды).

Добавить соль и перец по вкусу.

После закипания уменьшить огонь и варить под крышкой около 15 минут.

Открыть крышку и добавить тушенку, перемешать.

Продолжать готовить еще 5-7 минут.

Подача:

Готовую кашу разложить по тарелкам.

Украсить зеленью по желанию.

Оценка качества блюда:

Учитель оценивает внешний вид, вкус и консистенцию каши. Ученики пробуют готовую кашу и делятся своими впечатлениями.

Итоги урока:

Подведение итогов занятия.

Обсуждение значимости профессии повара в мирное и военное время.

Благодарность за активное участие.

Рефлексия.

Домашнее задание:

Написать синквейн на тему "Повар".