**Тема: «Приятного аппетита»**

**Цель:** формировать у учащихся сознательное отношение к труду

**Задачи:**

\*повторить правила техники безопасности

\*научить использовать кухонные приборы

\*научить готовить яблочные оладьи

\*воспитать аккуратность, бережливость, работу в коллективе

**Форма проведения:** практическое занятие

**Оборудование:**

Оборудование кухни – инструменты, приспособления, посуда.

Набор продуктов для практической работы.

Фартук, косынка, тетрадь.

**1.** **Организационный момент**

- Сегодня у нас вкусное и интересное занятие по приготовлению яблочных оладьев. Вы принесли продукты для приготовления?

**2.** **Ход урока.**

-Ребята, давайте запишем рецепт оладьев с яблоками

0,5 л кефира, 2 ст. ложки сахара, щепотка соли, 2 яйца, 2 яблока, 1стакан муки

***Способ приготовления:***

1. Смешать в миске яйца, кефир, соль, сахар и муку (тесто по густоте должно напоминать сметану).

2. Добавить очищенные и нарезанные небольшими кубиками яблоки и ещё раз перемешать.

3. Жарить оладьи на сливочном масле.

4. Посыпать сахарной пудрой или полить сметаной

**Устный опрос:**

*Санитарно - гигиенические правила:*

1. Перед началом работы вымыть руки.

2. Готовить пищу надо в специальной одежде.

3. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.

4. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках.

5. Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

7. Посуду мыть сразу после приготовления.

*Главные моменты техники безопасности при кулинарной работе:*

2. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.

3. Передавай нож только ручкой вперёд.

4. Включать и выключать электроприбор сухими руками.

5. По окончании работы выключи электроприбор.

6. Не оставлять на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала. Не оставлять зажженную плиту без присмотра.

7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

8. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.

**3. Перехожу к практическому занятию.**

* Идём на кухню к рабочему месту.
* Разделяем обязанности и назначаем дежурных.
* Моем руки.
* Приступаем к приготовлению.
* Конец работы. Убрать и протереть столы. Итог.

**4.** **Итог занятия.**

*Способ приготовления:*

1. Смешать в миске яйца, кефир, соль, сахар и муку (тесто по густоте должно напоминать сметану).

2. Добавить очищенные и нарезанные небольшими кубиками яблоки и ещё раз перемешать.

3. Жарить оладьи на сливочном масле.

4. Посыпать сахарной пудрой или полить сметаной

Записали, молодцы!

**Устный опрос:**

*Санитарно - гигиенические правила:*

1. Перед началом работы помыть руки.

2. Готовить пищу надо в специальной одежде.

3. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.

4. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках.

5. Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

7. Посуду мыть сразу после приготовления.

*Главные моменты техники безопасности при кулинарной работе:*

2. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.

3. Передавай нож только ручкой вперёд.

4. Включать и выключать электроприбор сухими руками.

5. По окончании работы выключи электроприбор.

6. Не оставлять на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала. Не оставлять зажженную плиту без присмотра.

7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

8. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.

**3. Перехожу к практическому занятию.**

* Идём на кухню к рабочему месту.
* Разделяем обязанности и назначаем дежурных.
* Моем руки.
* Приступаем к приготовлению.
* Конец работы. Убрать и протереть столы. Итог.

**4.** **Итог урока.**

И так мы сегодня научились готовить яблочные оладьи. Оценка совместной работы.

Спасибо за урок.