

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Лаишевская школа-интернат для детей с ограниченными возможностями здоровья»

**Методическая разработка
интегрированного урока
по технологии и географии в 7 классе.
Тема урока «География на кухне»**

Разработку составили:

Учитель технологии – Сутугина Надежда Александровна

Первая квалификационная категория.

Учитель географии – Абросимова Ольга Михайловна

Первая квалификационная категория;

Тема урока «География на кухне»

Цель урока:

Найти связь между географическим положением страны, климатом и особенностями традиционной кухни.

Задачи:

1. Влияние природно-климатических факторов на формирование питания.
2. Знакомство с историей кулинарных блюд народов мира;
3. Воспитание культуры питания;
4. Выявление взаимодействия человека и природной среды;

Планируемые результаты урока:

Предметные - выявление особенностей питания и связь с климатом

Личностные - развитие трудолюбия, ответственности за качество своей деятельности, ответственное отношение к выбору питания соответствующего нормам здорового образа жизни.

Метапредметные - планирование процесса познавательной деятельности, умение вести дискуссию, аргументированная защита в устной форме результатов своей деятельности, освоение исследовательской деятельности.

Оборудование: мультимедийное устройство, электронная презентация, географическая карта, флаги стран, таблички на столах с названиями группы, муляж рыб и морепродуктов, национальная одежда, музыкальное сопровождение - национальная музыка.

Для практической работы – карточки – задания по географии, инструкции по приготовлению блюд, продукты, кухонный инвентарь для приготовления блюд и сервировки стола.

Тип урока: интегрированный

Форма урока: групповая.

Количество часов: 45 минут.

Структура урока:

1. Организационный момент.
2. Мотивационно - целевой этап.

3. Разминка по использованию географических знаний.
4. «Открытия» учащимися нового знания. Познавательно-дидактическая игра. (Презентация. Работа с картой - схемой, выполнение заданий по карточкам).
5. Ролевая костюмированная игра. Ученики - (гости), в национальных костюмах выступают с сообщениями о особенностях питания в странах: Италии, Японии, России.
6. Защита мини проекта «География в холодильнике», ученицей 7 класса. Показ видео «Социологического опроса учеников и учителей школы»
7. Работа в малых группах. Практическая работа «Приготовление традиционных национальных блюд»
8. Дегустация блюд, приготовленных учениками. Рефлексия.
9. Домашнее задание.

Ход урока:

1. Организационный момент.

Учитель-географии: Здравствуйте, ребята! Сегодня на нашем интегрированном уроке объединились технология и география.

1 слайд

Учитель-географии: Посмотрите на слайд, какое облако нравится вам больше? Я рада, что у вас хорошее настроение. Надеюсь, к концу урока хорошего настроения будет еще больше.

2 слайд

2. Мотивационно - целевой этап.

Учитель-географии: Посмотрите на слайды. Как бы вы назвали наше мероприятие?

3 слайд, 4 слайд

Учитель-географии: Наша цель: Найти связь между географическим положением страны, климатом и особенностями кухни.

3. Разминка по использованию географических знаний.

Учитель-географии: Первое задание «Зашифрованное название» Вы должны отгадать название страны. Карточки на столах. (приложение 1)

Учитель-географии: Второе задание «Восстановить карту страны»,
Сложить пазл «Карта страны»

5 слайд. Страны показать на карте.

Учитель-географии: Третье задание. «Географический лабиринт»

Надо правильно определить географическое положение страны. Если вы правильно ответите, то в итоге составите слово. (приложение 2)

4. «Открытия» учащимися нового знания. Познавательно-дидактическая игра. (Презентация. Работа с картой - схемой, выполнение заданий по карточкам).

Учащиеся работают по карточкам: определяют тип климата страны, делают выводы о климате и растениях, которые произрастают в данной стране (приложение 3)

5. Ролевая костюмированная игра. Ученики - (гости), в национальных костюмах выступают с сообщениями о особенностях питания в странах: Италии, Японии, России.

Учитель-географии: Расскажут об особенностях питания в Италии, Японии и России наши гости из этих стран. (Выходят по очереди, дети-выступающие под музыку этих стран)

6,7 слайд

Русская кухня.

Национальная кухня России формировалась на протяжении многих веков. Россия- многонациональная страна. Здесь проживает 162 народа, и у каждого своя кухня, с национальными традициями. Поэтому трудно провести четкую границу русской кухни. Но существует целый определенный набор блюд, которые можно назвать исконно русскими.

Традиционный русский обед состоит из трех блюд: первое -щи, солянка, уха всевозможные похлебки и борщи, второе- каша, тушеная капуста, рыба, третье- компот, кисель, квас, морс, сбитень – напиток из меда с травами

Пожалуй, самым древним блюдом, национальной кухни России, являются блины. Еще со времен «язычества», блины считались ритуальным блюдом. А

старинный праздник – «Масленица», просто немыслим без блинов. Подают их со сметаной. Изюминкой русской кухни считается черная и красная икра, шашлык из осетрины, пельмени, окрошка, холодец, винегрет. И уж точно ни в одной кухне мира вы не найдете квашеной капусты, соленых грибочков и малосольных огурчиков.

Не менее знаменит и русский черный хлеб. Проявился он в 9 веке (белый стали выпекать в начале 20 века). Есть и другие мучные изделия, которые по праву пользуются заслуженным успехом: московские калачи, тульские пряники самое любимое блюдо-пирог. Пироги бывают с рыбой, мясом, луком, яйцами, грибами, творогом, капустой, репой. Десертные пироги с яблоками, малиной, черникой, брусникой, вишней.

8,9,10 слайд

Итальянская кухня

Юг Европы. Аппенинский полуостров. Здесь разместилась жемчужина европейского туризма - Италия, необычайно красивая и интересная страна с уникальными памятниками архитектуры и завораживающими местами, известными на весь мир. Все это ежегодно манит сюда миллионы туристов.

А в последнее время среди любителей путешествовать по выдающимся уголкам необъятного земного шара, все большую популярность приобретает гастрономический туризм, не обошедший стороной и Италию. Ведь итальянская кухня – это не просто еда, это целое искусство, характеризующее атмосферу этой страны, дух ее традиций и национальный колорит. В рецептуру ее блюд, создававшуюся и оттачивавшуюся на протяжении тысячелетий, вложены определенные чувства и эмоции. Тем более, что каждый из нас пусть и не пробовал, но уж обязательно слышал о таких всемирно известных кулинарных легендах как например, пицца Маргарита, паста, ризотто, карпаччо, чиабатта, лазанья, панакота, тирамису и многих других. И если вы собираетесь в эту страну, то стоит на время забыть о диетах, поскольку большинство итальянских блюд очень калорийны за счет использования в них большого количества теста, сыров, соусов, колбасок. Как только вам

представится возможность отправиться в Италию, непременно подарите себе незабываемые впечатления об этой стране, совершив вкусное путешествие по ее кулинарным шедеврам!

Итальянская кухня характеризуется, в частности, обилием свежих продуктов средиземноморского региона.

Северный район Италии всегда славился скотоводством и основные продукты, которые употребляли жители в пищу — масло, молоко, мясо. Юг же обеспечивал хороший урожай фруктов и овощей, здесь выращивали травы, которые затем добавлялись в пищу. Жители юга с удовольствием употребляют омаров, креветок, лангустов, моллюсков, каракатиц.

Особенности итальянской кухни: простота в приготовлении, разнообразие блюд. Секреты итальянской кухни очень простые – благодатный климат, плодородная земля и трудолюбивый итальянский народ.

11,12,13,14,15 слайд

Япо́нская ку́хня — национальная кухня японцев. Отличается предпочтением натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сезонностью, характерными блюдами, специфическими правилами оформления блюд, сервировкой, застольным этикетом. Блюда японской кухни, как правило, являются достопримечательностью для туристов из других стран.

Наиболее характерные особенности японской кухни:

- Использование преимущественно свежих продуктов, обязательно высокого качества. Практически не применяются продукты «длительного хранения», за исключением риса и соусов.
- Огромная номенклатура морепродуктов, используемых для приготовления блюд.
- Стремление сохранить первозданный внешний вид и вкус ингредиентов в блюде. Этим японская кухня отличается от большинства азиатских, где продукты в процессе приготовления нередко изменяются до неузнаваемости.

- Ориентация на сочетание сладкого с солёным.
- Небольшие порции. Количество еды набирается за счёт большего разнообразия блюд, а не размера порций.
- Специфические столовые приборы — большинство блюд нужно есть с помощью палочек, некоторые можно есть руками, ложки применяются крайне редко, вилки и ножи не используются вообще. По этой причине большинство блюд подаётся в виде небольших кусочков, которые удобно брать палочками и не нужно делить.
- Делается больший, чем в европейской кухне, упор на эстетичный внешний вид блюд и стола в целом.
- Специфический застольный этикет.

6. Защита мини проекта «География в холодильнике», ученицей 7 класса. Показ видео «Социологического опроса учеников и учителей школы»

16,17,18,19,20 слайд

Учитель-технологии: Ученица нашей школы, Арина подготовила проект «География в холодильнике»

Выступление Арины. На уроках технологии мы используем разные продукты разных производителей. Я задумалась над вопросом «А задумываемся ли мы о странах- производителях, когда совершаем покупки. И где в основном мы покупаем продукты. Я хочу познакомить вас с моей работой.

Видео. (Социологический опрос)

Арина. Делает вывод: Своей работой я довольна. Все опрошенные учителя и ученики нашей школы обдумывают свои покупки, покупая российские товары, тем самым поддерживая отечественного производителя.

7. Работа в малых группах. Практическая работа «Приготовление традиционных национальных блюд»

Учитель- технологии: Сейчас ваши группы приступят к практической работе «Приготовление традиционных национальных блюд». Вы будете готовить традиционные национальные блюда Италии, Японии и России.

Давайте вспомним ТБ и санитарные нормы, но и конечно же куда без культуры поведения во время приготовления и приема пищи.

Вспоминаем ТБ.

1. При выполнении кулинарных работ должна использоваться спецодежда: косынка и фартук. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Соблюдать правила личной гигиены (перед началом работы (тщательно вымыть руки), содержать в чистоте рабочее место.
3. Перед включение электроплиты и других приборов встать на диэлектрический коврик.
4. Использовать разделочные доски.
5. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие кусочки
6. При пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность
7. Передавать ножи друг другу только ручками вперед.
8. Соблюдать осторожность при чистке овощей.
9. Пищевые отходы убирать в мешки для временного хранения
10. Тщательно вымыть рабочие столы, снять спецодежду и тщательно вымыть руки.

У вас на столах лежат наборы продуктов, из которых вы приготовите блюдо. Приступайте к работе, используя инструкции по приготовлению блюда. (приложение 4,5,6)

Выполнение учащимися практической работы. (Музыка).

- 1 группа «Россия» - приготовление блинов с начинкой из творога, варенья. Сервировка стола.
- 2 группа «Италия» - приготовление пиццы. Сервировка стола.
- 3 группа «Япония» - приготовление ролл. Сервировка стола.

8. Дегустация блюд, приготовленных учениками. Рефлексия

Учитель-технологии: Ребята, вы молодцы, вы успешно справились с практической работой. Давайте я посмотрю какие продукты вы использовали. Совпадают они с традиционной национальной кухней?

Учитель технологии подходит к командам.

(подошла к Италии) Италия! Если вы решили посетить Италию, то надо забыть про все диеты, потому что пища очень калорийная. Какие калорийные продукты вы использовали?

(подошла к Японии) Японская кухня отличается широким применением морепродуктов. Блюда богаты микроэлементами, продукты не подвергаются термической обработке. Какие продукты использованы?

(подошла к России) Старинный праздник «Масленица» немыслим без блинов. Символ круга олицетворяет семейный очаг.

Как вы считаете, мы достигли цели урока? Если вы согласны, поднимите флаг страны.

Спасибо за урок! Нам с вами было приятно работать, мы продолжим путешествие по странам мира и изучать кулинарные пристрастия этих народов.

Итогом урока будет дегустация.

9. Домашнее задание.

Ну а теперь домашнее задание. Рассчитайте стоимость блюд, которые вы приготовили на уроке.

Приложение 1

Первое задание «Зашифрованное название»

IRQNZTSFAJLLGIDWYЯQ

PRQNZOSFCJLCGIDWYЯQ

ЯRQNZIISFOJLHGIDWYЯQ

Приложение 2

«Географический лабиринт»

Географический лабиринт «Россия»

Инструкция по выполнению.

Если ты согласен с утверждением в клетке – иди по стрелке , из пройденных клеток выпиши выделенные буквы.

Россия расположена на
материке Евразия

Р

Россию
омывает
Индийский
океан

А

Пересекает Северный
тропик

Л

Пересекает Северный
полярный круг

О

Россия является самым
большим по площади
государством

Я

Границей между
частями света
служат горы
Кавказ

В

Омывается
Атлантическим
океаном , Тихим
океаном, Северным
Ледовитым океаном

С

Россию омывают 13
морей

И

Географический лабиринт «Италия»

Инструкция по выполнению:

Если ты согласен с утверждением в клетке – иди по стрелке, из
пройденных клеток выпиши выделенные буквы.

Находится на
материке
Евразия

И

Государство
расположено на
Пиренейском
полуострове

Т

Государство Италия
граничит с Испанией
и Португалией

О

Государство расположено на
Аппенинском полуострове, на
островах: Сардиния, Сицилия

Т

Государство Италия граничит
с Францией, Швейцарией,
Австрией, Словенией, а также
Сан-Марино и Ватикан

Я

Омывается
Лигурийским морем,
Ионическим морем.

Л

В Средиземном море
выделяют, как его
составные части,
моря: Адриатическое,
Тирренское,
Ионическое,
Лигурийское.

И

Государство
Италия граничит с
Грецией, Албанией

Р

Географический лабиринт «Япония»

Инструкция по выполнению.

Если ты согласен с утверждением в клетке – иди по стрелке, из
пройденных клеток выпиши выделенные буквы.

Япония расположена на 4
крупных островах :
Хонсю, Хоккайдо, Кюсю
и Сикоку

Я

Япония
омывается
Тихим океаном

П

Япония омывается
Японским морем
Восточно-Китайским морем

О

Япония расположена в
Европе

М

Япония омывается
Филиппинским морем,
Охотским морем

Н

Пересекает Северный
тропик

А

Японские острова
входят в
систему тихоокеанск
ого вулканического
огненного кольца

Я

Япония находится в
Азии

И

Приложение 3

Задание «Найти соответствие» :

**определить тип климата страны, природную зону и
сельскохозяйственную культуру.**

Климатический пояс	Субтропический Умеренный Тропический
---------------------------	--

	Арктический и Субарктический
Преобладающие ветра	Муссоны Западные Пассаты Северо-Восточные
Температура января	от + 8 °С до - 5 °С от +21 °С до – 18 °С -16 °С от 0 °С до -+8 °С
Температура июля	от + 10 °С до 15 °С +24 °С от +16 °С до +32 °С от 24 °С до +32 °С
Тип климата	Умеренно-континентальный Муссонный Средиземноморский Арктический Умеренный

Сельскохозяйственные культуры	Природная зона
--------------------------------------	-----------------------

Виноград, цитрусовые, фрукты, овощи, инжир, гранат, лавр	Жестколистные вечнозеленые леса и кустарники (средиземноморская)
Арбузы, дыни	Полупустыни
Картофель, лён , рожь, ячмень, пшеница ,гречиха, овес, пшено	Смешанные леса
Подсолнечник, сахарная свёкла, пшеница	Степи
Магнолии, рис, соя, бамбук, вишня, слива, камфарный лавр, чай	Переменно-влажные в том числе муссонные леса

Приложение 4

Как приготовить дома роллы

1. Любой рецепт приготовления роллов начинается с варки основного компонента — риса.

Напоминаем, что технология изготовления риса в японской кухне отличается от привычного для нас метода. Промытые рисовые зерна отвариваются с плотно закрытой крышкой на умеренном огне до полного испарения влаги, а после варки обязательно пропитываются специальной заправкой.



2. Далее приступаем непосредственно к формированию японского блюда. Для этого оборачиваем циновку пищевой пленкой, листы нори разрезаем пополам. Распределяем подостывший до комнатной температуры рис тонким слоем по шершавой поверхности японских водорослей. Оставляем с одного края свободное пространство примерно в 1 см, а с другого наоборот «заступаем» рисовыми зернами за границу листа нори. Периодически смачиваем ладони водой, чтобы клейкий рис не прилипал к

пальцам.



3. Аккуратно берем нори за свободный от риса край и переворачиваем на другую сторону. Укладываем теперь уже на гладкую поверхность несколько тонких ломтиков огурца. Распределяем 1-2 ст. ложки сыра. Для разнообразия в начинку можно добавить перышко зеленого лука.



4. Рыбу режем пластинами, удаляя все крупные и мелкие кости. Приготовить роллы в домашних условиях можно с лососем, слабосоленой семгой, форелью и любой другой красной рыбой — ограничений здесь нет. Помещаем несколько ярких рыбных кусочков к остальным компонентам начинки.



5. Теперь нам предстоит самый ответственный этап — сворачивание нашей заготовки в плотный рулет. Начинаем с края нори, на котором нет риса. Приподнимаем циновку, покрывая всю начинку частью листа нори, затем делаем еще один оборот.

В итоге должен получиться однообразный, в меру тугой рулет. Для новичка в области японской кухни этот процесс может показаться сложным,

однако ничего непостижимого тут нет: необходима лишь практика.



6. Циновкой придаем рулету желаемую форму (круглую или квадратную), а затем режем на 6 или 8 кусочков. Важно запомнить, что для этого подходит только острый нож: затупившимся лезвием красиво нарезать роллы практически невозможно.



7. Чтобы придать роллам презентабельный вид, можно использовать семена кунжута, икру тобико и многое другое. Подавайте роллы с соевым соусом, налитым в небольшую пиалу. Дополнение японскому блюду составят маринованный имбирь и небольшая порция острого соуса «Васаби».



8. Как видите, рецепт приготовления роллов вполне доступен. Здесь главное — натренироваться сворачивать рулеты, а в остальном все предельно просто. Для разнообразия экспериментируйте с начинкой и оформлением. Приятного вам аппетита!

Шаг 1



Для начала сделаем тесто. Возьмем 300 грамм муки и добавим дрожжи и соль, перемешиваем, добавим стакан теплой воды и яйцо. Вымешиваем тесто, оно должно быть и не крутым, и не жидким. Ставим в теплое место на 20 минут под полотенце.

Шаг 2



Нарезаем колбасу соломкой

Шаг 3



Помидоры дольками.

Шаг 4



Болгарский перец кубиками.

Шаг 5



Соленые огурчики кружочками, грибы промыть и нарезать кусочками.

Шаг 6



Сыр натираем на терке с крупными делениями.

Шаг 7



Маслины половинками.

Шаг 8



Поднявшееся тесто выкладываем на смазанный растительным маслом противень и разравниваем.

Шаг 8



Аккуратно раскладываем томатную пасту.

Шаг 9



Выкладываем все начинку и посыпаем сыром, можно добавить чуть-чуть майонеза сверху.

Шаг 10



Оказывается, что ингредиентами в пиццу может служить не только колбаса, мясо и сыр, но есть пицца с ананасами, орешками, яблоками. Так, что есть поле для экспериментов.

Классический конверт с творогом

Конвертом блины складывают чаще всего. Это легко, быстро и достаточно надежно.



1. Кладем творог на середину блина и накрываем его последовательно сначала первым краем:



Потом вторым:



Ну и третьим и четвертым:



Готово.

Начинка в закрытой трубочке

Самый безопасный способ упаковать в блин большое количество начинки.



1. Начинку кладем в нижнюю часть блина.



2. Накрываем ее нижней и боковыми краями.



3. И сворачиваем в трубочку.



Готово.





География на кухне



Цель : найти связь между географическим положением страны , климатом и особенностями традиционной кухни.



Политическая карта



Россия





Италия







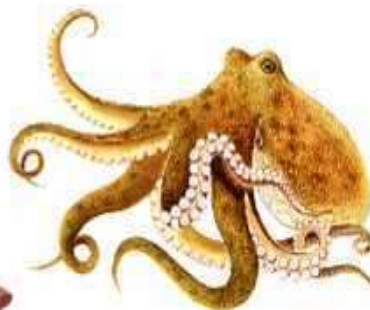
летучий кальмар



каракатица



малая каракатица



осьминог



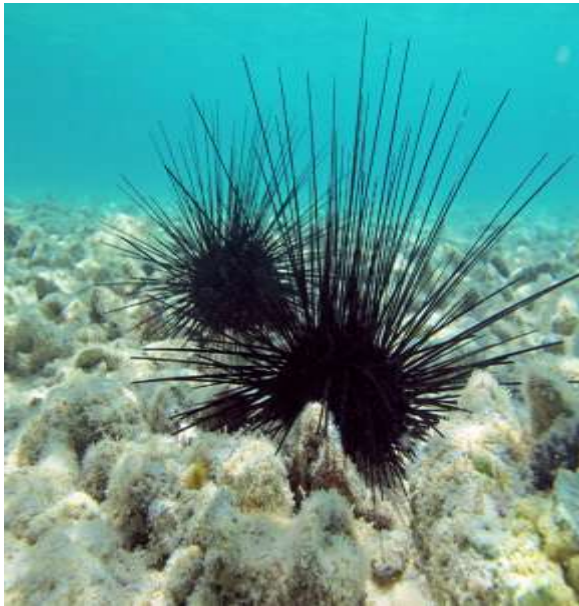
обыкновенный кальмар



Япония



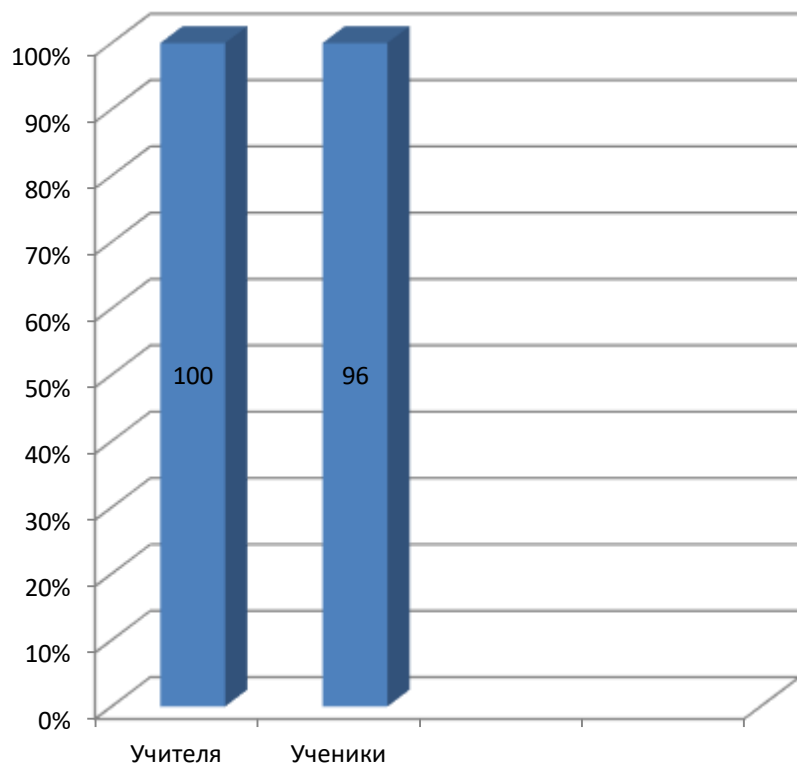






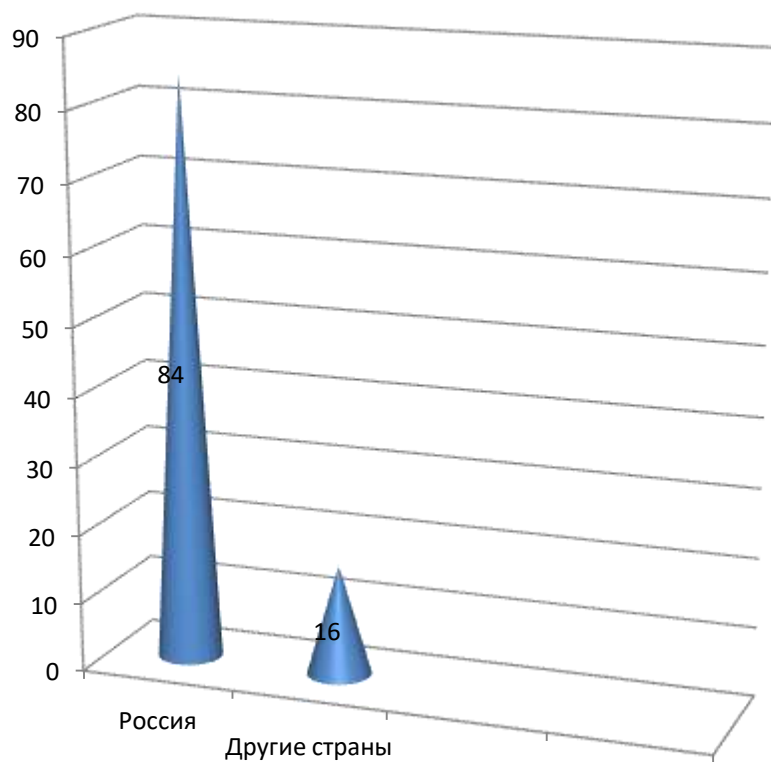


Социологический опрос



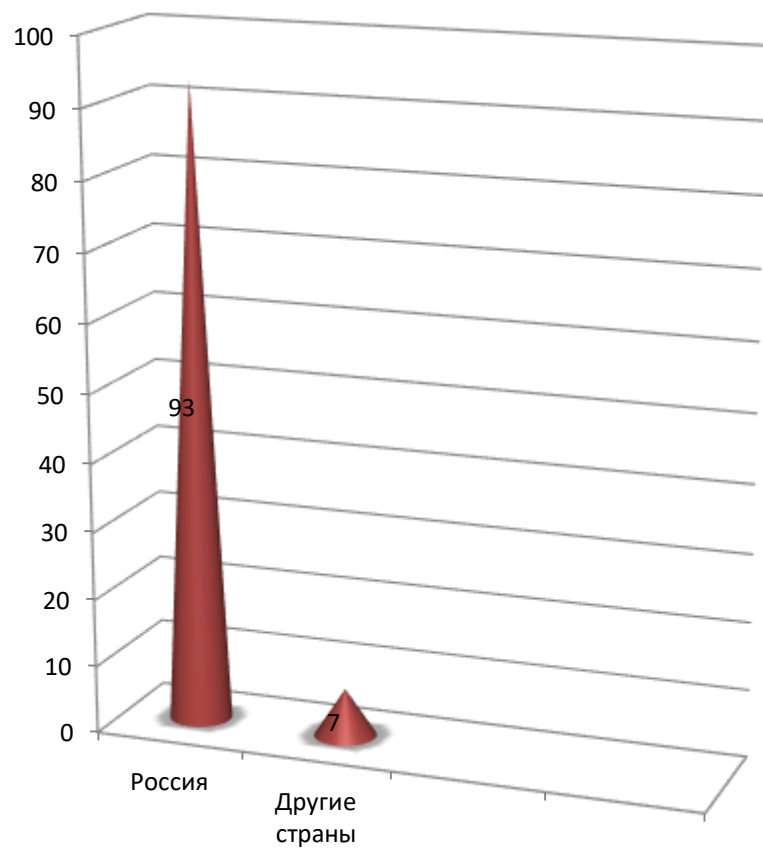
- Обращаете ли вы внимание на страну производителя при покупке продуктов?

Социологический опрос учителей



- **Продукты из каких стран есть в вашем холодильнике?**

Социологический опрос учеников



- **Продукты из каких стран есть в вашем холодильнике?**

География продуктов , хранящихся в домашнем холодильнике

Наименование продуктов	Производитель	Страна
Молоко «Очень важная корова»	АО «Зеленодольский маслоперерабатывающий комбинат»	Россия
Сливочное масло «Очень важная корова»	АО «Зеленодольский маслоперерабатывающий комбинат»	Россия
Сыр	«Хохланд»	Германия
Колбасные изделия	АО «Мясокомбинат Дубки» Саратовская обл., Саратовский р-он, п. Дубки,	Россия
Майонез «Махеев»	АО «Эссен Продакшн «Самарская обл. г Тольятти	Россия
Горошек консервированный	УДП «Гродненский консервный завод»	Белоруссия
Сок	ОАО «Лебединский» Липецкая обл.	Россия
Сгущенное молоко	Кемеровская обл.	Россия
Тушенка	ЗАО "Орский Мясокомбинат"	Россия
Рыбные консервы «Тунец в собственном соку»	TUNA	Эквадор
Бананы		Эквадор
Яблоки	Краснодарский край	Россия

