

Разработка учебного кейса по теме: «Кухонная утварь и уход за ней»»

*Учитель технологии МОУ СОШ №14 «Зеленый шум» Г.
Волжский
Волгоградской области
Калашникова С. Н.*

ЦЕЛЬ:

ИЗУЧИВ ДАННЫЙ УЧЕБНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ, ВЫ УЗНАЕТЕ:

- ЧТО ТАКОЕ КУХОННАЯ УТВАРЬ,
ВИДЫ;
- КАК УХАЖИВАТЬ ЗА КУХОННОЙ
УТВАРЬЮ.

ситуация





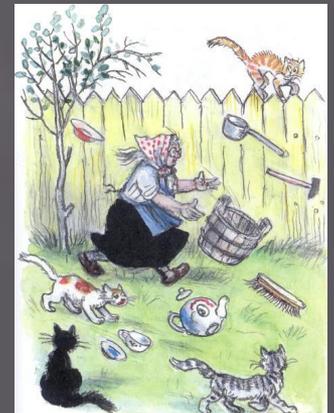
Уточнение задания

1. Скажите, какое горе случилось с Федорой?

2. Проанализируйте, почему это произошло?

3. Предложите, как можно помочь?

4. Составьте план ухода за кухонной посудой



Ориентируясь на среднестатистическую семью из четырех человек, специалисты советуют составить следующий комплект посуды.

- ❖ 2 кастрюли вместимостью 4—5 литров каждая для варки первых блюд, макарон или пельменей.
- ❖ кастрюли поменьше (на 2-3 литра) будут полезны для приготовления каш, тушеных овощей и мяса.
- ❖ индивидуальную кастрюлю с решеткой на дне и крышкой (для приготовления грилей).
- ❖ одна кастрюля потребуется, чтобы варить компоты и кисели.
- ❖ кастрюлю эмалированную или из нержавеющей стали (для сбивания яиц и приготовления массы для бисквита, пудинга, крема, самбук.



- В жаровне принято жарить птицу, кроме того она прекрасно подходит для приготовления мяса и овощей в тушеном виде. В наборе кухонной посуды нужно держать две чугунные сковороды, чтобы печь пирожки, оладьи, зажарить мясо, рыбу и одну из алюминия для омлета. Для выпекания в духовке необходимо приобрести 2 железных листа и 1 противень. Должна быть также посуда для хранения соли и специй. Ну и не оставьте без внимания чайник и кофейник, они просто незаменимы в домашнем хозяйстве. Кухонная утварь – это и обязательно стол и две необходимые рабочие доски должны присутствовать в кухонной комнате. Для обрабатывания теста одна из них, вторая доска для раскатки и растяжки теста. Требуется иметь также скалку или валик для раскатки теста для пирогов, два кухонных ножа. Один большой – для резки мяса, другой маленький для резки и чистки овощей. Для качественной рубки костей небольшой топорик или рубак Для разливки ложку. Для того, чтобы извлекать из кастрюльки вареные пельмешки, вареники и овощи - шумовку. Для процеживания жидкой пицци и просевки - волосяное сито. Чтобы выливать горячую воду после варки разных овощей и пицци из крупы и мучных продуктов, дуршлаг. Для мясорубку. Для шинковки моркови- метелочка.



В настоящее время очень широк выбор кухонной утвари и посуды. Из большого разнообразия предложенной кухонной посуды вы сможете безошибочно подобрать себе любой, устраивающий вас по стоимости предмет. Столовая посуда Luminarc - востребованная среди сервизов и стеклянной посуды.



Кухонная посуда швейцарского производителя Vinzer и бельгийской марки Berghoff – это предметы для кухни высочайшего качества в наборах кастрюль, ковшей, столовой посуды.



Среди сковородок лучший - Rondell. Также неплохая и довольно добротна по качеству кухонная посуда Gipfel, а так же GreenPan - изготовитель самой безвредной посуды и сковородок с антипригарным покрытием.

Кухонная посуда- трудный выбор для тех, кто конфузится спросить у продавца магазина посуды не только о том как она готовит, но и о том, как ухаживать за ней.



Ну и нельзя забывать и про **уход** за всеми этими принадлежностями.

Вот несколько полезных **народных советов** по уходу за кухонной утварью, которые могут очень пригодиться хорошей хозяйке. Ведь чистота и порядок на кухне такое же лицо хозяев, как и красота гостиной.

- ❑ Черноту, которая частенько образуется на алюминиевой посуде можно удалить с помощью уксуса.
- ❑ Добавьте несколько небольших капель нашатырного спирта во время мытья алюминиевой кастрюли, она станет чистой и блестящей
- ❑ Пригоревшие пятна на посуде проще всего удалить с помощью только, что разрезанного яблока, протерев им место с пятном.
- ❑ Еще один способ: вскипятите в посуде воду с луком.
- ❑ После просеивания муки, сито лучше сразу прочистить щеткой.
- ❑ Посуду из-под варенья, сырых яиц, теста, рыба сначала следует промыть в холодной воде, а затем в горячей.
- ❑ Хорошо чистятся ножи пробкой.
- ❑ Прежде чем начать точить ножи, лучше сначала замочите их в раствор поваренной соли на полчаса.
- ❑ Для чистки мясорубки, пропустите через нее корочку хлеба или белую бумагу.
- ❑ Для того чтобы ваша щетка для пола всегда оставалась пушистой, следует ставить или вешать ее щетиной вверх.
- ❑ Растрепанному венику можно придать быллой вид, подержав его над кастрюлей с кипящей водой.



Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.

Посуду надо мыть сразу же после её использования. Ее сначала сортируют, отдельно ставят стаканы, тарелки ит.д. для мытья кухонной утвари посуды лучше всего использовать 72% хозяйственное мыло. Выпускаются специальное мыло, порошки для мытья посуды и специальные губки, ерши, щетки, мочалки.



Пригоревшую пищу в посуде необходимо отмачивать, а не соскабливать. Посуду, в которой было молоко, сырые яйца, тесто, сначала моют холодной водой, а затем горячей.

Чугунные сковороды перед мытьем нужно вытереть бумагой, а затем промыть горячей водой с мылом.

Пригоревшие к сковороде остатки пищи можно оттереть сухой солью. Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего ополоснуть чистой водой.

Стаканы нельзя ставить один в другой: остыв, они могут треснуть.

Вымытую посуду не рекомендуется вытирать полотенцем, лучше поместить в сушку.



*Такие незамысловатые советы и способы
очистки и поддержания
порядка наверняка окажутся полезными
в хозяйстве. И тогда, случай с Федорой
не повторится у вас.*



Миксер -техническое устройство, предназначенное для механического перемешивания.

Нож – режущий инструмент

Противень — тонкий металлический лист (или из стекла) с загнутыми краями и невысоким бортиком для приготовления пищи (жарения и выпекания).

Розетка— вид посуды для подачи варенья, джема, мёда, лимона, сахара.

Скалка —предмет кухонной утвари. Основным назначением является раскатка теста перед готовкой.

Тарелка — вид столовойпосуды. Обычно круглой формы, служат для подачи пищи на стол.

Утварь - совокупность предметов, принадлежности какого-нибудь обихода.

Утятница - посуда для приготовления пищи

Фритюрница – сковорода для жарки картофеля в большом количестве масла.

Хлебница - столовый прибор для хранения нарезанного хлеба или небольших булочек.

Чайник — небольшой закрытый сосуд с носиком, крышкой и ручкой для подогревания и кипячения воды.

Электрогриль –жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента

Яйцезрезка – прибор для нарезания варенных яиц.



● Устаревшие слова

- Корыто - продолговатый сосуд из выдолбленного широкого бревна для стирки белья или других домашних надобностей.
- Кочерга - толстый железный прут с загнутым концом для перемешивания топлива в печи.
- Кадушка - небольшая кадка-бочка с прямыми боками из дерева и одним днищем.
- Ушат - небольшая кадка с ушами.



Анаграммы

Лэкертгоирьл, ямосуркба, лэкерттосоетр, окфмронтсоьт, лишусак.

Метаграммы

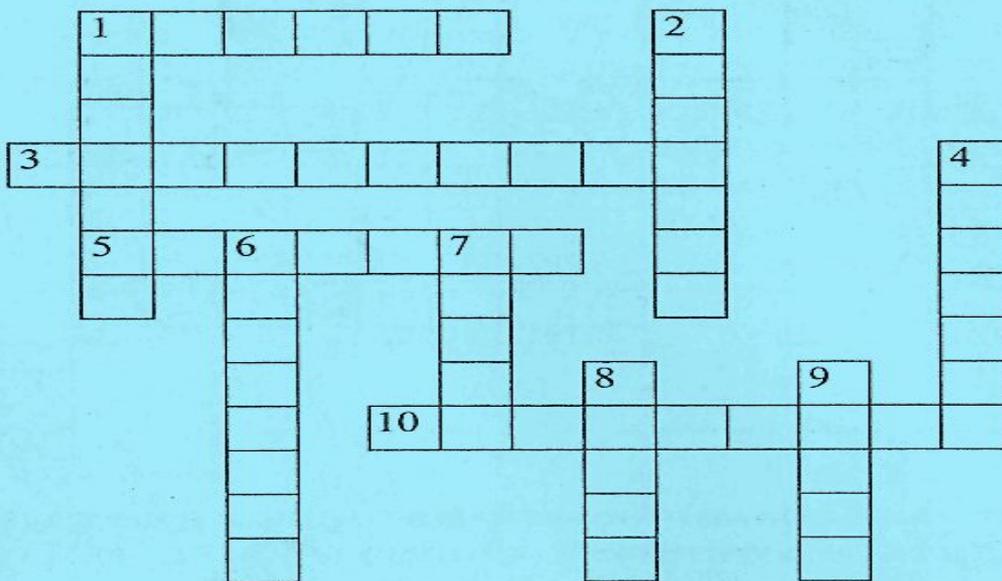
1. С буквой **О** – сидим за ним,
С буквой **У** – на нем сидим
2. Посуду моем в **М...**
А отдыхаем в **К...**
3. С буквой **К** – агрегат для нагрева воды,
С буквой **С** - сосуд для столовой соли.

Тесты

К каждому термину подбери верное описание

термины	Усл. обозн	описание
1. дом	А	Помещение для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи
2. электрогриль	Б	Прибор для быстрого перемешивания холодных напитков
3. кухня	В	Прибор для приготовления гренков
4. электромиксер	Г	Место, где человек живет и отдыхает
5. электротостер	Д	Набор столовой и чайной посуды
6. электроростер	Е	Оборудование для очистки и приведения в порядок использованной посуды
7. мойка	Ж	Шкаф для хранения продуктов и приготовленной пищи, фруктов и овощей
8. плита	З	Жарочный шкаф для приготовления мясных, рыбных блюд от нагревательного элемента
9. сервиз	И	Прибор для приготовления слоеных тостов с маслом, сыром и т.п
10. холодильник	К	Кухонный прибор для приготовления пищи.

Кроссворд № 3



По горизонтали: 1. Набор посуды. 3. Процесс очистки воздуха (воды). 5. Газовое устройство для нагрева воды. 10. Прибор для приготовления фаршей, размельчения различных продуктов.

По вертикали: 1. Шкаф для вымытой посуды. 2. Правильное расположение чего-нибудь. 4. Поддержание чистоты. 6. Синтетическое напольное покрытие. 7. Помещение для хранения, обработки продуктов и приготовления пищи. 8. Приспособление для мытья посуды. 9. Внешний вид.

СКАНВОРД

Из него течет вода →			⑥		В нем готовят сухари ↓		В нем хранят посуду ↓		В ней жарят картошку ↘
	В ней моют посуду ↙								
	Через него просеивают муку ↙	⑤	На нее ставят посуду →	①					
			Электро-нагревательный прибор →						
Взбивательный прибор →							Ею мешают чай ↓		④
Сосуд на тонкой ножке ↓			Разновидность раковины ↓				②		
Оконная ... →					Углубление в стене ↓				
				Режущий прибор →					
					③				

Из букв в клеточках, отмеченных цифрами, сложите слово.

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

ОТВЕТЫ:

Анаграммы: Электрогриль, мясорубка, электротостер, комфортность, сушилка.

Метаграммы: стол –стул; мойка- койка; колонка –солонка

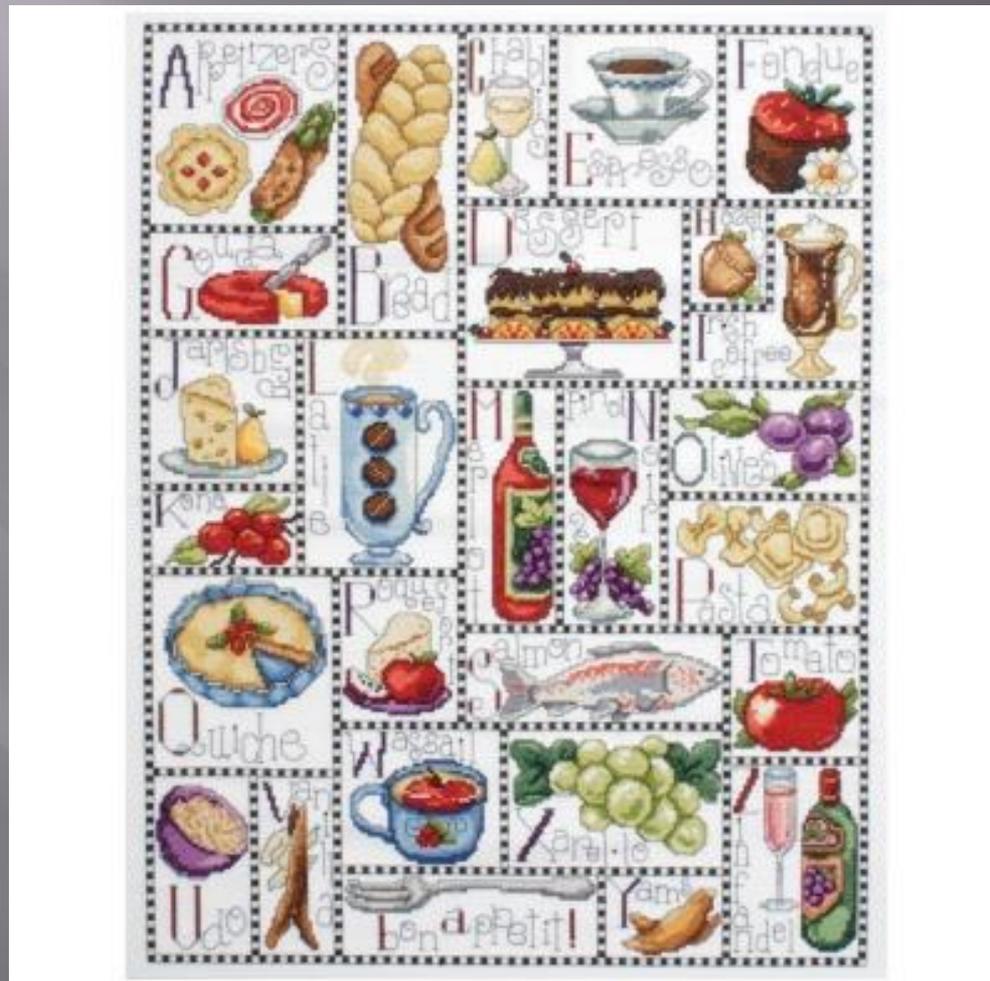
Головоломка: плита, колонка, стол, вентилятор, таймер, мебель, сервиз, керамика.

Тесты: 1-Г, 2-З, 3-А, 4-Б, 5-В, 6-И, 7-Е, 8-К, 9-Д, 10-Ж

Кроссворд №3: по горизонтали: 1. сервиз, 3. фильтрация, 5. колонка, 10. мясорубка. По вертикали: 1. сушилка, 2. порядок, 4. гигиена, 6. линолеум, 7. кухня, 8. мойка, 9. облик.

Сканворд: по горизонтали: кран, полка, утюг, миксер, рама, нож. По вертикали: сито, раковина, тостер, шкаф, фритюрница, рюмка, мойка, ниша, ложка. **Слово:** плитка.

Составь свой алфавит из кухонной утвари



Методические рекомендации

Данный кейс предназначен для занятий на уроках технологии в 5 классе. Освещает школьные вопросы по теме «Кухонная утварь и уход за ней» в занимательной игровой форме. Основная задача - помочь активно усвоить учебный материал, свободно ориентироваться в изучаемых вопросах, самостоятельно узнать о качестве знаний. Преодоление трудностей, попытка подумать, поразмышлять доставят не только глубокое познавательное удовлетворение, но и большую радость.

БИБЛИОГРАФИЯ

1. [HTTP://RU.WIKIPEDIA.ORG/](http://ru.wikipedia.org/)
2. ТЕХНОЛОГИЯ. УЧЕБНИК ДЛЯ УЧАЩИХСЯ 6 КЛАССА/ПОД РЕД. В. Д. СИМОНЕНКО – М., 2005.
3. И. П. АРЕФЬЕВ. ЗАНИМАТЕЛЬНЫЕ УРОКИ ТЕХНОЛОГИИ. 5 КЛАСС. М., «ШКОЛЬНАЯ ПРЕССА», 2005. - 80С.
4. А. М. КАУНОВ «УЧЕБНЫЕ КЕЙСЫ В ТЕХНИЧЕСКОМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ», ВОЛГОГРАД, «ПЕРЕМЕНА» 2010
5. ОТРЫВОК ИЗ МУЛЬТИПЛИКАЦИОННОГО ФИЛЬМА «ФЕДОРИНО ГОРЕ», КИНОСТУДИЯ «СОЮЗМУЛЬТФИЛЬМ», РЕЖИССЕР Н. ЧЕРВИНСКАЯ
6. [HTTP://WWW.HOZDOM.COM/POSUDA-DLYA-KUHNI---188](http://www.hozdom.com/posuda-dlya-kuhni---188)
6. [HTTP://DA42.RU/PUBL/1-1-0-157](http://da42.ru/publ/1-1-0-157)