

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Краснозаводская средняя общеобразовательная школа № 1»  
г. Краснозаводск

**Открытое внеурочное занятие  
по курсу «Математика для тех, кто любит  
кулинарию»**

**Тема занятия: «Музей кулинарии»**

Составитель: Порфирьева Валерия Валентиновна  
учитель начальных классов  
первой квалификационной категории

**Тема:** Музей - кулинарии.

**Цель:** воспитание всесторонне развитой личности.

**Задачи:** - развивать и совершенствовать навыки письменного умножения, перевод единицы массы ингредиентов из фунтов и унций в граммы;  
- расширить кругозор, интеллект учащихся;  
- формировать умение работать в парах, самостоятельно.

**Планируемый результат:**

Личностные УУД:

- повышать познавательный интерес к изучаемому материалу;
- понимать поставленные цель и задачи на занятии и стремиться их выполнить;
- проявлять уважение к одноклассникам;
- оценивать свои достижения на уроке.

Регулятивные УУД:

- высказывать свое предположение на основе работы с предложенным материалом;
- проявлять инициативу в учебном сотрудничестве.

Коммуникативные УУД:

- оформлять свои мысли в устной речи;
- учиться подтверждать аргументы фактами; делать выводы;
- организовывать учебное взаимодействие в парах;
- сотрудничать со сверстниками при выполнении заданий.

Познавательные УУД:

- уметь переводить старинные величины массы в современные;
- ставить проблему и аргументировать свои суждения.

Задачи по здоровьесбережению:

- оценивать важность бережного отношения к здоровью человека; развивать зрительную память и моторику рук;
- управление своей деятельностью, мобилизации сил и энергии;
- управление поведением; уметь слушать и слышать.
- использование в работе экологически чистых продуктов: сливочное масло, картофель, лук, чеснок, сливки, яйца, лавровый лист, перец молотый.

**Оборудование:** интерактивная доска, 3D очки

**Дидактический и раздаточный материал:** *билетики; пазл из фотографии; рецепт супа-пюре «Пармантье»; таблицы для заполнения ответов; детская кастрюлька; корзина с ингредиентами (сливочное масло, картофель, лук, чеснок, сливки, яйца, лавровый лист, перец молотый, куриный бульон); словарные слова «десерт», «трапеза», «колибри»; самолеты на разноцветных листах; презентация к занятию.*

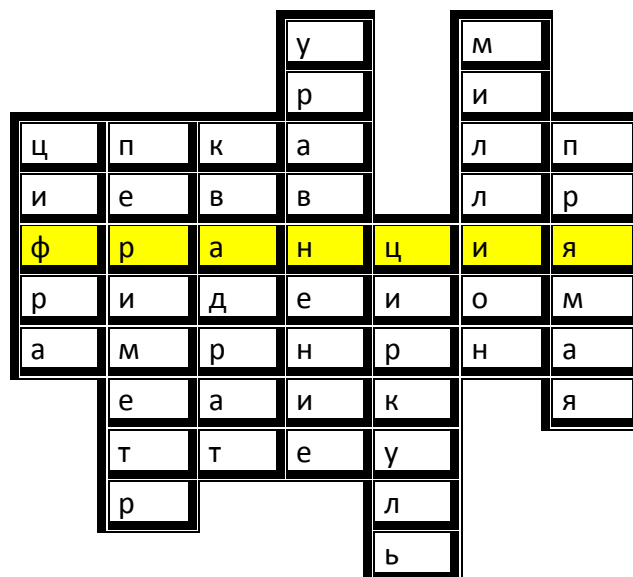
### **Ход занятия**

#### **1. Организационный момент (1')**

- Добрый день! Давайте наше занятие начнем с пожелания друг другу добра.
- Закройте глаза, положите свою ладонь на ладонь соседа и пожелайте друг другу добра, хорошего настроения, удачи.
- Я рада, что у нас отличное настроение. Надеюсь, что занятие пройдет интересно и увлекательно.

#### **2. Актуализация знаний и пробное учебное действие (3-4')**

- Ребята, сегодня у нас необычное занятие. Мы отправимся за границу. А в какое государство определим, разгадав кроссворд. Путешествовать мы будем на самолете. Чтобы приобрести билет надо правильно ответить на вопросы. Билеты в кассе покупаем по очереди (*Учитель задает учащимся вопросы по цепочке и выдает билетики. Учащиеся записывают слова в кроссворд на интерактивной доске.*)



- 1) Как называются знаки, с помощью которых записывают натуральные числа? (*Цифра*)
- 2) Как называется - сумма длин многоугольника. (*Периметр*)
- 3) Прямоугольник, у которого все стороны равны. (*Квадрат*)
- 4) Равенство, в котором неизвестное обозначено буквой латинского алфавита. (*Уравнение.*)
- 5) Инструмент для изображения окружности. (*Циркуль*)
- 6) Самое маленькое семизначное число. (*Миллион*)
- 7) Линия, проведенная по линейке, без начала и конца. (*Прямая*)

Дополнительные вопросы для ребят без билетов:

- 8) Мера длины, равная 100 см. (*Метр*)
- 9) Наименьшее трёхзначное число. (*Сто*)
- 10) Наименьшее четное число. (*2*)
- 11) Наименьшее четырёхзначное число, не содержащее нулей. (*1111*)
- 12) Третий разряд любого класса. (*Сотни*)

- В какое же государство мы с вами отправимся? (**Франция**)

- Прежде чем начать наше путешествие, сначала вспомним как нужно вести себя в других странах. (*Нужно с уважением относиться к культуре другой страны, быть вежливыми, толерантными – терпеливыми к другим людям*). Во время путешествия без причины разговаривать нельзя.

- Теперь можем начать наше путешествие.

### 3. Этап учебно-познавательной деятельности

#### 3.1. Сообщение о Франции (3D видео) (1-2')

- Сейчас мы вами посмотрим 3D фильм о самых известных местах Франции. Для этого вам нужно одеть 3D очки, включить их.

Столица Франции Париж - один из красивейших городов мира. Он возник более 2000 лет тому назад на острове посреди реки Сены.

Париж привлекает туристов своими историческими памятниками. В центре города возвышается великолепный собор Парижской Богоматери. На берегу реки Сены стоит Эйфелева Башня - символ Парижа. Версаль (парк-музей), Триумфальная арка, Европейский Диснейленд, старинный королевский дворец на берегу реки Сены – Лувр (музей).

### 3.2. Интересные факты (2')

- Именно в Лувре находится сейчас замечательный экспонат самая известная картина итальянского художника Леонардо да Винчи – «Джоконда»– портрет Моны Лизы.

- Почему считают эту картину самой знаменитой в мире? Какая в этой картине тайна? (*«Мона Лиза» производит на людей впечатление то доброй, и в тоже время безжалостной. Её лицо то приглашает к общению, то представляется холодным и непроницаемым. Леонардо решил показать, что ЛЮБОЙ человек очень сложен по природе, что в КАЖДОМ есть и светлые, и темные стороны души.*)

- Как же художник показал эту сложность человеческой природы?

*Художник знал, что самые выразительные и «говорящие» части лица – это глаза и рот. Поэтому к написанию глаз и рта он подошёл не как художник, а как учёный.*

*Леонардо да Винчи несколько раз писал уголки губ своей модели. Напишет их чуть-чуть приподнятыми и покроет полупрозрачным слоем лака. Потом поверх напишет их чуть-чуть опущенными и снова покроет слоем лака. В результате создается впечатление, что уголки губ подрагивают: то приподнимаются, то опускаются.*

*И улыбка с разных точек зрения нам кажется зрителю то нежной и ласковой, то ироничной и жестокой. То же самое он сделал и с уголками глаз.*

### 3.3. Конструирование. Работа в парах (3-4')

- А теперь задание: нужно собрать пазл из фотографии «Достопримечательности Франции».

- На промышленных предприятиях Франции выпускают разнообразные изделия: самолеты, космические корабли, знаменитые на весь мир духи и др. Славится страна своими виноградниками. Франция является законодателем моды во всем мире.

### 3.4. Сообщение о Музее кулинарного искусства (3-4')

- Что и говорить, французская кухня — самая популярная в мире на сегодняшний день.

- Вряд ли можно найти француза, не побывавшего в Музее кулинарного искусства, основанном знаменитым поваром Огюстом Эскофье. **(СЛАЙД 1)**

- Дом, в котором он родился и вырос, стал музеем. Он создан в 1966 году, находится в небольшом городке недалеко от Ниццы, провинциальном и уютном Вильнев-Лубе.

Первый этаж музея занят кое-какой кухонной утварью — домашней и ресторанной.

Вот на столе, справа — мельница для приготовления панировочных сухарей, в центре — мясорубка, а слева соковыжималка! **(СЛАЙД 2)**



Посмотрите, какая чудесная ложка. Ей лет 200, однако, она ещё хоть куда, так и просится снять пену с бульона, добавить соли, помешать...



Сервировка стола



Чудеса кондитерского искусства — статуя из шоколада. На это чудо ушло 35 кг чёрного, молочного и белого шоколада и 300 часов работы!



В витринах верхнего этажа выставлено несколько сотен меню из 15 000, собранных в музее. Они оформлены все по-разному. На бумаге, на ткани, на дереве. Расписанные художниками, отделанные лентами и кружевами, уложенные в коробочки и конверты, подвешенные на ленточках и цепочках... **(СЛАЙД 3)**



- В специально отведенных залах каждый желающий может приготовить любое из понравившихся ему национальных французских блюд. А если что-то будет не получаться, всегда можно обратиться за помощью к опытнейшему повару-экскурсоводу.

### 3.5. Секрет поварского колпака (1')

- Ребята, вы, наверно, все видели одежду повара. Как она выглядит? (*Цвет белый, на голове обязательно головной убор*).

- Почему повара стали одевать головной убор? (*В первую очередь, это конечно, гигиена, во-вторых, колпак похож на корону, значит, повышал статус человека, который его носил*). **(СЛАЙД 4)**

- Обычно колпаки бывали со множеством складок. К слову сказать, когда-то их количество определяло мастерство повара. Самым престижным считался колпак с сотней складок. Они означают, сколько способов приготовления яиц освоил мастер. *Но например, легендарный кулинар Огюст Эскофье считал унижительным носить такой колпак. По его словам, он знал 685 способов приготовления блюд из яиц.*

### 3.6. Физкультминутка (1-2')

- А сейчас немного отдохнем. Поиграем в игру на внимание. Повторяем движение «*Одеваем – режем - варим*» («Одеваем колпак на голову, режем овощи, варим, мешаем»)

### 3.7. Продолжение работы (4-5')

- Пожалуй, нет ни одной страны, в которой так любили бы различные супы, как любят их во Франции. Одним из наиболее распространенных французских блюд является суп-пюре, для приготовления, которого тушат овощи, затем делают из них пюре, которое варят в бульоне с добавлением сливок и яиц.

- На каждом столе лежит рецепт французского супа-пюре, выставленный в музее кулинарии. Сегодня мы с вами попробуем приготовить этот суп.

- Что необходимо для каждого супа? (*вода*)

- Какая именно вода потребуется нам для супа? (*чистая, пресная*)

- Определите на диаграмме соотношение солёной и пресной воды на Земле.

Работа с диаграммой «Соотношение пресной и соленой воды на Земле»: **(СЛАЙД 5)**

- В морях и океанах нашей планеты находится более **98%** всей воды. Но, к сожалению, вода эта соленая, не пригодная для питья. И только **2%** приходится на

пресную воду, которую люди используют для своих нужд. Пресная вода находится в реках, озерах, ледниках, а также под землей.

- Какой вывод можем сделать? (Нужно бережно, экономно относиться к пресной воде).

- Ребята, рассмотрим французский рецепт супа-пюре. (Носов В. читает, у остальных ребят - карточка с рецептом на столе) (Карточки и СЛАЙД 6)

**Суп-пюре «Пармантье»**

**10 унций сливочного масла,**

**2 фунта 5 унций нарезанного кубиками картофеля,**

**6 унций нарезанного лука,**

**2 унции чеснока,**

**2 фунта 2 унции куриного бульона,**

**3 яйца,**

**10 унций сливок,**

**соль лавровый лист, перец молотый.**

- Масса всех продуктов в этом старинном рецепте приводится не в привычных килограммах и граммах, а в унциях и фунтах.

- Какие единицы массы используют ваши мамы для приготовления супа? (килограммы и граммы)

- Что такое унция и фунт? Унция и фунт – это старинные меры массы. (на магнитной доске)

**1 унция = 28 г;**

**1 фунт = 454 г.**

**3.8. Индивидуальная работа. Взаимопроверка (3-4)**

- Давайте и мы попробуем перевести унции и фунты в граммы.

- У каждого на столе лежат таблицы. Вам нужно перевести унции и фунты в граммы и заполнить таблицу. Обратите внимание, что один ученик переводит только унции, а второй – только фунты.

Унции	Граммы
1	
2	
3	
4	
5	

Фунты	Граммы
1	
2	
3	
4	
5	

- Сейчас проверьте работу своего соседа и сравните результаты, которые на экране. **Взаимопроверка. (СЛАЙД 7)**

Унции	Граммы
1	28
2	56
3	84
4	112
5	140

Фунты	Граммы
1	454
2	908
3	1362
4	1816
5	2270

- Как выполняли вычисления? (*прибавляли к предыдущему ответы, данное число брали несколько раз - умножали*)

### 3.9. Работа в парах (7-8')

- Молодцы! Мы с вами потренировались, а теперь возвращаемся к нашему рецепту.

#### (СЛАЙД 8)

- Какие продукты нам потребуются? (*учитель достает корзину с продуктами*)

- Определим, сколько нам потребуется грамм каждого продукта. Для этого запишем решение на листочках.

1. Масса сливочного масла: 1 унция = 28 грамм, значит  $28 * 10 = 280$  (г)
2. Масса картофеля:  $454 * 2 + 28 * 5 = 908 + 140 = 1048$  (г) или 1 кг 048г
3. Масса лука:  $28 * 6 = 168$  (г) или  $140 + 28 = 168$  (г)  
Масса чеснока:  $28 * 2 = 56$  (г)
4. Масса куриного бульона:  $28 * 2 + 454 * 2 = 56 + 908 = 964$  (г) (*учащиеся используют таблицу*)
5. Масса сливок:  $28 * 10 = 280$  (г)

- Проверьте результаты, все ли правильно решили? Если да, то опустите свои решения в кастрюльку.

(*По листку контроля проверяется результат.*)

#### (СЛАЙД 9)

Масса сливочного масла: 280 г

Масса картофеля: 1048 г

Масса лука: 168 г

Масса чеснока: 56 г

Масса куриного бульона: 964 г

Масса сливок: 280 г

(*Ребята опускают свои решения в детскую кастрюльку*)

- Какие специи добавим в суп? (*соль, лавровый лист, перец молотый*)

- Итак, мы справились с заданием. Вот такой у нас получился суп-пюре.

- По этому старинному рецепту можно приготовить суп-пюре на **12 человек**.

- Сколько граммов каждого из продуктов необходимо взять, для того чтобы приготовить суп-пюре для **24 человек**? (*Для 24 человек необходимо взять всех продуктов в 2 раза больше, т.к.  $24 : 12 = 2$  раза*)

### 3.8. Интересные факты (3-4')

- Французы - известные сладкоежки и законодатели кондитерской моды. Именно они изобрели многие классическими десерты – эклеры, крем-брюле.

- А что такое десерт? (*Десерт – («убирать со стола») это не просто сладкое блюдо, это восхитительный завершающий аккорд в любой трапезе. Трапеза - общий стол для приема пищи*).

- Как вы думаете, едят ли животные сладкое? (*Да, медведи, муравьи...* )

- А птицы? Есть ли среди них «сладкоежки»? (*птичка колибри*)

- Знаете ли вы самую маленькую птицу в мире? (*колибри*)

- Представьте себе птичку, которая чуть больше шмеля. Это *колибри*. Она питается нектаром цветков - густой сладкой жидкостью в цветке. Образ жизни колибри необычен тем, что она никогда не садится на землю. Ночью они висят на веточках вниз головой и «впадают в спячку»: у них замедляется работа сердца, тормозится дыхание. Но едва пригреет солнышко, колибри «оживают» и начинают обычные дела: гоняются за мошками или в поисках нектара перелетают от цветка к цветку. С помощью языка-трубочки и

длинного клюва они пьют нектар. Несмотря на крошечный размер птички, суточный рацион колибри в *два раза больше* её массы.

- Сколько грамм пищи в день нужно съесть колибри, если её масса 3 г.? ( $3 * 2 = 6$  г)

#### **4. Подведение итогов занятия (1-2')**

- Что нового узнали?
- Какие понятия узнали?
- Что понравилось?

#### **5. Рефлексия (1-2')**

- Путешествие наше заканчивается. Нужно возвращаться обратно. Для того чтобы вернуться обратно нужно выбрать самолетик, какой цвет вам больше понравился.

- Кто работал хорошо, кто выполнял правильно все задания – выбирает красное самолет.

- Кто старался, но допустил ошибки – желтый самолет.

- Кому на занятии было трудно – зеленый самолет.