**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

**№1 им. А. Ф. Крамаренко**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ (с использованием технологий ИКТ)**

**Тема:**

«Тепловая кулинарная обработка овощей»

Выполнила:

Кривенко Светлана Анатольевна

Учитель Технологии и ИЗО

Приморско-Ахтарск 2022

**Тема урока:** «Тепловая кулинарная обработка овощей».

**Тип урока:** Урок-путешествие,

Урок обобщения и систематизации предметных знаний.

**Возраст обучающихся:** 10-11 лет.

**Срок реализации:** 40 минут.

**Оборудование:**  Компьютер, проектор, слайды.

**Дидактическое обеспечение**: учебник, рабочая тетрадь, методическое пособие, выставка книг о кулинарии;

**Учебно-технологическая документация:** раздаточный материал (схемы приготовлений блюд), презентация, викторина «За обеденным столом» (домашнее задание раздается ученикам в конце урока).

**Образовательные ресурсы:**

1. Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014.

**Пояснительная записка**

«Технология» - предмет школьной программы, который реализует соединение теории с практикой. Основным предназначением предмета «Технология» можно считать формирование трудовой и технологической культуры школьников, а также формирование технологических умений и знаний, которые в дальнейшем позволяют развивать трудовые качества личности школьника. Одной из главных задач учебных занятий по предмету «Технология» является формирование и установление у детей значимости труда в жизни.

Программа «Технология» дает возможность не только самореализовываться, но и расширять кругозор, уметь оценивать свою деятельность. При выполнении практических работ на уроке учитываются возрастные и индивидуальные способности ученика.

Данный урок на тему «Тепловая кулинарная обработка овощей» разработан для школьного курса «Технология» 5 класс девочки, проводится учителем Технологии в специально отведенном кабинете-лаборатории в школе имеющим компьютер, проектор и необходимый инвентарь для проведения урока «Технология».

Данный урок рассчитан на сорок минут.

По ходу урока ученицы самостоятельно выполняют задания, по окончанию урока – оценивают себя сами и получают оценки.

Для большего погружения в тему урока, я выбрала Урок-путешествие с целью высокой эффективности занятия.

**Направленность программы**

В соответствии с требованиями ФГОС к реализуемым результатам предмета «Технология» относят:

- сформированность технологических культур;

- сформированность технологического и проектного мышления;

- овладение средствами и формами визуального представления предметов и технологических процессов;

- применение полученных знаний в практике;

- сформированность культуры работы с поступающей информацией, которая в дальнейшем необходима на поиски и решение учебных задач и приобретение необходимых компетенций;

- сформированность представления о развитии мира технических профессий, для дальнейшего выбора собственного развития.

Данный перечень сформирован с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта.

Данный урок разработан специально для развития личности ребенка и представляет собой эстетическое воспитание. Предполагается овладение простыми приемами обработки сырых овощей, как на уроке, так и в жизни.

Для наиболее лучшего понятия и овладения большей информацией на бае школ создаются творческие объединения, элективные курсы, что прекрасно способствует расширению кругозора учащихся.

В результате изучения программы, у учеников формируются знания о простой обработке овощей, об основных приемах работы с овощами, о правилах работы с оборудованием также о правилах безопасной работы с ножами т.д.

**Актуальность проблемы**

На данный момент предмет «Технология» является важным шагом общего развития ученика, он дает возможность применять на практике полученные знания. Этот курс сочетает в себе общие принципы преобразующей деятельности и все аспекты материальной культуры. Он предназначен для изучения и овладения навыками конкретной деятельности. В течение изучения предмета «Технология» происходит знакомство учеников в конкретной отрасли, что и можно назвать переходом от образования к трудовой деятельности.

С помощью изучения курса «Технология» можно смело считать, что ученику не составит труда выбрать свой жизненный путь. Изучив методы применения новых технологий в жизни, появляется большой шанс «влюбленности» в конкретную отрасль технологии. Что и является приобщением к труду.

Технологическое образование – приобщение ученика к форме, средству и методу реальной деятельности включающее в себя обобщение ответственности за результат. В практике, обычно, появляется возможность опробовать все технологические процессы на себе, чтобы понимать значимость такого предмета.

Программа урока «Тепловая кулинарная обработка овощей» (таблица 1) позволяет детям ознакомиться с базовыми процессами кулинарии, что помогает пробуждать инициативу и самостоятельность принимаемых решений, привычку к свободному самовыражению, уверенность в себе.

Дети научатся правильно выполнять технологический процесс самостоятельно, под или без присмотра взрослых, иногда доведя действия до автоматизма.

**Цель урока**

- обобщение и систематизация базовых знаний кулинарии через урок-путешествие;

- создание условий для развития личности, способной к творчеству и самореализации личности ребенка через творческое воплощение в художественной работе собственных неповторимых черт и индивидуальности;

Данная цель будет достигнута при реализации следующих задач:

- развитие сенсорики, мелкой моторики рук, пространственного воображения, технического и логического мышления;

- овладение начальными технологическими знаниями, трудовыми умениями и навыками, опытом практической деятельности по созданию личностно и общественно значимых объектов труда; способами планирования и организации трудовой деятельности, объективной оценки своей работы; умениями использовать компьютерную технику для работы с информацией в учебной деятельности и повседневной жизни;

- воспитание трудолюбия, уважительного отношения к людям и результатам их труда, интереса к информационной и коммуникационной деятельности; практическое применение правил сотрудничества в коллективной деятельности.

В процессе изучения кулинарии ученик научится:

-активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд;

-правильно выбирать способ обработки овощей;

-правильно сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню);

-соблюдать этические нормы и правила;

-выполнять санитарно-гигиенические требования;

-пользоваться приёмами безопасной работы с оборудованием;

**Методическое обеспечение программы**

В программе используются следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный (рассказ, беседа, объяснение, наблюдение, демонстрация иллюстраций, слайдов, изделий);

- репродуктивный (выполнение действий на занятиях на уровне подражания, тренировочные упражнения по образцам, выполнение практических заданий);

- изучение развития обучающегося (наблюдение за особенностями развития личности ребенка).

В ходе работы на занятиях дополнительного образования создается необычная среда и атмосфера творчества, дружелюбия, поддержки и направленности на успех.

Весь процесс учебной деятельности направлен на развитие творческих способностей обучающегося, радостных переживаниях познания, реализации себя в выбранной деятельности.

Ребенок находится в постоянном контакте и сотрудничестве с самим собой, с другими детьми (единомышленниками) и учителем.

У всех единая цель, что способствуем наиболее эффективному процессу.

Создание благоприятных условий ведет к мотивации познаний, творчеству, профессиональному самоопределению, повышению уровня самооценки обучающегося.

**Материально-техническое обеспечение.**

На занятиях используются наглядные пособия, схемы, таблицы, образцы, чертежи игрушек, инструкционные и технологические карты. Возможно использование интернет технологий и мультимедийного оборудования при проведении занятий. Также интересно использование различных видов презентаций. На занятиях по данной программе потребуются следующие *материалы и инструменты.*

**Дидактическое обеспечение:**

**-**  учебник, рабочая тетрадь, методическое пособие, выставка книг о кулинарии;

- учебно-технологическая документация: раздаточный материал (схемы приготовлений блюд);

- викторина «За обеденным столом» (домашнее задание раздается ученикам в конце урока).

**Учебно-технологическая документация:** раздаточный материал (схемы приготовлений блюд), презентация, викторина «За обеденным столом» (домашнее задание раздается ученикам в конце урока).

**Образовательные ресурсы:**

1. Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.

2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014.

**Форма урока:** урок-путешествие

**Формы организации познавательной деятельности:**

индивидуальная, групповая, фронтальная

**Планируемые предметные результаты:**

Ученик научится:

- активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд;

- правильно выбирать способ обработки овощей;

- правильно сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню);

- соблюдать этические нормы и правила;

- выполнять санитарно-гигиенические требования;

- пользоваться приёмами безопасной работы;

- готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц,, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;

- находить информацию об известных людях в сфере общественного питания.

- развивать фантазию;

- отличать технологические последовательности и процессы в приготовлении;

- представлять общую картину технологии приготовления

**При изучении раздела можно использовать**

*- Методы словесного сообщения и закрепления технико-технологических знаний;*

*- Метод демонстраций;*

*- Метод практической работы учащихся;*

Таблица 1 – Учебно-тематическое планирование урока с указанием основных видов деятельности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование этапа** | **Основные виды деятельности** |
| 1 | Организационный этап | Вводный рассказ о теме урока.  Посвящение в планируемые результаты. |
| 2 | Этап постановки целей и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся. | Разъяснение темы урока, выведение конечных результатов урока. Изучение первичного инструктажа и Техники безопасности. |
| 3 | Этап актуализации знаний. | Разбор приемов тепловой обработки овощей: «Жаренье», «Варка», «Тушение», «Припускание», «Пассерование», «Бланширование». |
| 4 | Этап обобщения и систематизации знаний. | Подобное объяснение новых определений. Записи в тетради под диктовку. Правила безопасной работы на кухне. |
| 5 | Этап применений знаний в новой ситуации | Игры в стиле «РАУНД ТЕЙБЛ»: Словарик, Блиц-опрос, Мы поварята, Технология;  «РАФТ»- обобщение темы с помощью презентации: Расставь по своим местам; |
| 6 | Этап контроля усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция. | Диалог с учениками о новой теме, выяснение непонятного материала. |
| 7 | Этап рефлексии. | Обсуждение новой темы ребятами, самооценка работы на уроке ребятами, задание на дом, выставление оценок. |
| Итого | 40 минут |  |

**Ход урока**

**Этап 1. Организационный момент**

- проверка явки учащихся;

- заполнение учителем классного журнала;

- проверка готовности учащихся к уроку;

- настрой учеников на работу.

Вступительное слово учителя: Сегодня состоится итоговое задание по Кулинарии. Я хочу пригласить вас в небольшое путешествие в страну, которая называется - Кулинария. Но для начала, давайте вспомним, какие темы мы изучили в течение этого интересного раздела? Кто готов ответить, может поднять руку. Темы изучили, но кое-что забыли. Как вы думаете, какие цели и задачи стоят сегодня перед нами? Чем мы будем заниматься на сегодняшнем уроке?

Действительно, прежде всего, мы должны изучить способы тепловой обработки овощей, а потом постараться закрепить наши полученные знания, восполнить пробелы, чтобы в будущем самостоятельно иметь возможность помочь маме на кухне приготавливая любимые блюда.

Прежде чем отправиться в путешествие, я хочу у вас спросить, как вы себе представляете страну Кулинарию? Чем, по вашему мнению, она богата?

Посмотрите на экран, вот как может выглядеть страна Кулинария глазами фотохудожника Карла Уорнера (на экране фотографии из подготовленной презентации). Что здесь изображено? Как вы думаете?

Работы этого автора взволновали весь мир и это действительно новый взгляд на самые обычные продукты питания - деревья и грибов, горы из бекона, домики из чеснока и море из капустных листьев….это не просто научная фантастика, это реальный мир современной фотографии под названием «Фудскейп».

Главная и основная цель его труда – привить детям любовь к здоровому и правильному питанию.

**Этап 2. Постановка целей и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся. Разъяснение темы урока, выведение конечных результатов урока.**

Слово учителя: кого, по-вашему, не хватает в этой стране? Кто жители этой страны? (ответы детей) Обратите внимание, например, на этого жителя страны, это английский ресторатор «Джейми» Оливер – телеведущий, автор известных книг по кулинарии. Также он известен как «Голый» повар, но голый не, потому что он без одежды, а потому что он считает, что еду не обязательно одевать, ведь вкусная еда вкусна сама по себе.

На этой веселой ноте мы отправляемся в страну Кулинарию.

**Этап 3. Этап актуализации знаний. Разбор приемов тепловой обработки овощей: «Жаренье», «Варка», «Тушение», «Припускание», «Пассерование», «Бланширование».**

**Этап 4. Этап обобщения и систематизации знаний. Подробное объяснение новых определений. Записи в тетради под диктовку. Техника безопасности работы на кухне. [Приложение №2]**

**Тезаурус:**

Технологический процесс производства кулинарных изделий состоит из последовательных технологических действий или этапов обработки продуктов, которые сами по себе различны по задачам и могут быть разделены.

Основными стадиями обработки можно считать также приемы и хранение сырья, производство полуфабрикатов, производство готовой продукции, но перед этим всем стоит главная задача: подготовка продукта или в нашем случае овощей для готовки.

Для удобства и быстроты готовки обычно пользуются поварскими книгами или технологическими картами, которые составляют технологи. Именно в них описаны все процессы и этапы готовки того или иного блюда, обозначается специфика технологии приготовления данного блюда, выход и другие сведения, которые помогают в дальнейшем правильно готовить и подавать блюдо.

Многообразие состава продуктов, которые используют в кулинарии, позволяет разрабатывать новые техники приготовления. В результате чего, мы получаем вкусное и сбалансированное блюдо. [22]

В первую очередь к обработке продукта мы относим следующие этапы:

- оттаивание мороженых продуктов (если таковые имеются, зависит от специфики кухни);

- освобождение их от загрязнений и несъедобных частей (чистка, доочистка);

- деление продуктов на части, требующие различной тепловой обработке, что мы дальше подробно и рассмотрим;

- придание продуктам необходимых размеров, формы, состояния (нарезка);

- воздействие на продукты, которое сокращает продолжительность их последующей тепловой обработки.

Способы обработки продуктов напрямую зависят от качества поступающих продуктов. Размораживают мясо, рыбу и некоторые другие продукты, в основном животного происхождения.

Для устранения загрязнений, примесей и несъедобных частей продукты перебирают (овощи, фрукты, ягоды, крупы), просеивают (мука, сахар, крахмал), очищают от кожицы и скорлупы (овощи, фрукты, яйца), защищают (вырезают глазки и порченые части). [24]

Продукты животного происхождения опаливают (птица), потрошат (вынимают с*убпродукты* – внутренности) и подвергают другим способам обработки. Также все эти продукты промывают неоднократно.

Продукты, которые требуют разной тепловой обработки делят на части.

К этому способу обработки можно отнести деление туши на части, для дальнейшей обвалки (отделения мяса от костей) или филерования (разделка туши на филе с кожей без костей или на филе без кожи и костей.

Для придания нужных размеров, формы и консистенции продукты:

- нарезают кусками;

- измельчают в мясорубке (для получения протертого мяса – фарш);

- смешивают (например фарш и лук нарезанный мелким кубиком для получения котлетной массы);

- формуют (биточки, котлеты, шницели);

- фаршируют (пирожки, беляши, пироги);

- панируют (обмакивают в муке или панировке сухарной).

Для сокращения времени приготовления некоторые продукты замачивают, такие как некоторые крупы, бобовые изделия, сушеные грибы.

Рассмотрим способы тепловые способы обработки продуктов.

При тепловой обработке в продуктах происходят сложные процессы и изменения, по которым в дальнейшем можно понимать готовность продукта. Например, *органолептические* показатели – консистенция, вкус, запах, цвет) и соответствующей температуре.

Тепловая кулинарная обработка происходит при высокой температуре , внутри продукта не менее 80°С и выше. Такая температура убивает все злокачественные организмы, поэтому важно всегда кипятить жидкость. [23]

Тепловую обработку проводят либо одним, либо несколькими способами в различных комбинациях. В ходе нее продукту придают нужные органолептические свойства. Далее приведены широко распространенные на практике способы тепловой обработки продуктов.

*Варка –* это нагрев продукта в бульоне, воде, молоке или на пару. Овощи варят пря приготовления супов, закусок, вторых блюд и гарниров. Овощи варят в большом количестве жидкости или в собственном соку.

*Жаренье –* нагрев продукта на горячей сковороде с маслом. В результате чего на продукте образуется аппетитная корочка. Жарят овощи в основном сырыми или вареными.

*Тушение –* смешанный тип обработки продукта. При тушении продукт изначально обжаривают на сковороде с маслом, а после заливают соусом, бульоном или водой, добавляют приправы, соль и тушат до готовности.

*Припускание –* варка продукта в небольшом количестве жидкости. Жидкостью может служить сок, который выделяется при нагревании. Такой способ применяют, если нужно на выходе получить сочный продукт, который сохранил значительную часть полезных веществ.

При приготовлении некоторых блюд применяют методы *пассерования* и *бланширования.*

*Пассерование –* легкая обжарка продукта с жиром или без него. Пассерование используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.

*Бланширование –* быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком или погружают в кипяток на 1-2 минуты.

Теоретический материал для самостоятельного изучения

Тепловая кулинарная обработка пищи заключается в нагреве и доведении до готовности, т.е. до заданной степени готовности. Основными способами считают *варку и жарку*. При соблюдении Правильного Питания (ПП) продукты должны подвергаться таким способам тепловой обработки, при которых в продуктах сохранится максимальное количество витаминов, полезных веществ, минералов. К таким способам относят способы *варки в воде и на пару.*

Варка – тепловая кулинарная обработка овощей, которая используется при приготовлении закусок, супов, вторых блюд и гарниров. Овощи варят в большом или не очень количестве воды, на пару или в собственном соку (припускание).

Жарка – тепловая обработка продуктов с использованием разогретого жира. В результате чего на продукте образуется аппетитная корочка. Жарят овощи в основном сырыми или вареными. Сырыми варят овощи те, которые за время жарки доходят до готовности – картофель, кабачки, баклажаны.

При приготовлении некоторых блюд применяют методы пассерования и бланширования – вспомогательные способы обработки продуктов.

Пассерование – легкая обжарка продукта с жиром или без него. Пассерование используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд. При таком способе используют ароматические и красящие вещества репчатого лука, моркови, свеклы, петрушки (корень) и сельдерея. Пассеруют также муку (до золотистого состояния) и томатную пасту.

Бланширование – быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком или погружают в кипяток на 1-2 минуты. При таком способе исчезают привкус горечи, потемнение овощей и т.д.

К комбинированным способам обработки пищевых продуктов относят тушение.

Тушение – смешанный тип обработки продукта. При тушении продукт изначально обжаривают на сковороде с маслом, а после заливают соусом, бульоном или водой, добавляют приправы, соль и тушат до готовности. При такой обработке в овощах уменьшается содержание витаминов и других питательных веществ.

**Этап 5. Этап применений знаний в новой ситуации. Игры в стиле «РАУНД ТЕЙБЛ»: Словарик, Блиц-опрос, Мы поварята, Технология.**

«РАФТ»- обобщение темы с помощью презентации: Расставь по своим местам.

Будем работать по структуре РАУНД ТЕЙБЛ – игра за круглым столом, у вас на столе листок с заданием

**Задание 1. « СЛОВАРИК ».**

Необходимо вставить пропущенные гласные буквы в словах и записать их без ошибок

ВА- КА КА- -Р-ЛЯ Н-Ж

СК - В - Р - Д - Ж- -К- ЗА- -К-НИ-

-УШЕ- -Е М-С- Л-К ФА- -ЛЬ

ОТВЕТ:

ВАРКА, КАСТРЮЛЯ, НОЖ, СКОВОРОДА, ЖАРКА, ЗАПЕКАНИЕ, ТУШЕНИЕ, МЯСО, ЛУК, ФАСОЛЬ,

**Задание 2. «блиц-опрос»**

- Булочное изделие, которым можно порулить. (БАРАНКА)

- Как называется картофель всмятку? (В МУНДИРЕ)

- Как называется искусство приготовления пищи? (КУЛИНАРИЯ)

- Принимать необходимое количество пищи в определённое время- это... (РЕЖИМ)

- Как варят овощи? (В БОЛЬШОМ КОЛЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ)

- Один из главных продуктов питания...всему голова. (ХЛЕБ)

- Ваша спецодежда при приготовлении пищи. (УНИФОРМА)

- Без чего нельзя пожарить лук? (БЕЗ МАСЛА)

**Задание 3. «Мы поварята»**

Составьте верную технологическую последовательность приготовления салатов из варёных овощей.

1 – украсить, 2 – промыть, 3 – охладить,

4 – отварить, 5 – очистить, 6 – перемешать,

7 – нарезать, 8 – заправить.

Правильный вариант ответа: 2; 4; 3; 5; 7; 6; 8; 1.

Слово учителя: Слово учителя: Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания. Эти слова не всегда достаточно могут охарактеризовать поварскую профессию, потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить восхитительное блюдо, которое можно назвать ШЕДЕВР ВКУСА.

Повар – это не только человек, который следует технологии приготовления, но и тот, кто любит свою работу и получает от нее искренне удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают окружающих.

ПРОФЕССИИ И ПРОИЗВОДСТВО.

Тепловая кулинарная обработка продуктов производится в горячем цехе предприятия общественного питания. Здесь готовят супы, гарниры, вторые блюда, соусы, горячие напитки и др. Горячий цех оснащают электрическими плитами, котлами, кастрюлями и сковородами, жарочными шкафами и другим инвентарём. Главным человеком в горячем цехе является повар. От его работы зависит здоровье и настроение многих людей.

Сегодня на уроке мы будет работать по структуре РАФТ. Эта технология заключает в себе создание письменных текстов определенной тематики. Творения могут различаться по жанру и оформлению, этот метод научит вас рассматривать тему с различных сторон и точек зрения, обучит навыками письменной речи. Он является одним из способов обучения критическому мышлению, формирует систему суждений, способствует умению анализировать предметы, содержание, проблемы, формулировать свои обоснованные выводы, выносить свои оценки.

**1 стол**

**Ваше место работы Макдональдс, вы должны приготовить сложный бутерброд и разрекламировать его создав постер, все это готовится для школьников и студентов. По окончанию работы один участник из команды встает и озвучивает результат работы.**

**2 стол**

**Ваше место работы Летний лагерь, вы должны приготовить РАГУ из овощей, разместить меню и рецепт на листе А4, все это готовится для сверстников.**

Слово учителя: Молодцы! Ребята хорошо поработали.

**Задание 4. « РАССТАВЬ ПО СВОИМ МЕСТАМ »**

Ученикам предлагается карточка - рисунок, где необходимо определить месторасположения предметов и продуктов на кухне. [Приложение №4]

а.) Что ты поставишь на полку в шкаф?

б.) Что положишь в ящик кухонного стола?

в.) Что спрячешь в холодильник?

г .) Что повесишь на стену ?

д.) Что выбросишь в мусорное ведро?

1. Чайник 2. Банка с солью 3. Нож столовый

4. Тарелка 5. Чайная пара 6. Сыр 7. Половник 8. Яйцо

9. Бутылка молока 10. Консервная банка, пустая 11. Колбаса

12. Морковь 13 Капуста 14. Вилка 15. Кастрюля 16. Яблоко

**Задание 5 . « Технология»**

Ответьте на вопросы, чтобы увидеть названия групп овощей, необходимых для нашего организма. Для каждого верного утверждения поставьте 1, для каждого неверного утверждения 0.

Овощи надо мыть кипяченой водой.

В салате можно соединять холодные и тёплые ингредиенты.

Овощи при варке закладывают в кипящую подсолёную воду (потеря витамина С будет минимальной).

Салат из свежих овощей надо готовить непосредственно перед подачей.

Если овощи предназначены для салатов и винегретов – их варят в кожуре.

В салате овощи могут быть нарезанными по разному.

**Ответ**:

|  |  |
| --- | --- |
| **Ответы** | **Вписываются слова** |
| 1 | Корнеплоды |
| 0 | Клубнеплоды |
| 1 | Листовые |
| 1 | Стручковые |
| 1 | Бахчевые |
| 0 | Капустные |

**Этап 6. Этап контроля усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция. Диалог с учениками о новой теме, выяснение непонятного материала.**

Слово учителя:И наконец «Конечная» станция.

На этой станции вас ждет фея Кулина, которая прилетела попрощаться с вами и спросить, какое впечатление на вас произвела ее страна, вы должны не просто ответить, но сравнить себя с одним из продуктов питания, который вы видели в этой стране.

Сегодня вы освежили ваши знания по разделу «Кулинария». Я желаю вам не забывать то, что вы узнали на уроке. Радуйте своих родных, продолжайте готовить как повара, с душой и самостоятельно и с мамами. Готовьте здоровую пищу, и помните: *здоровому все здорово.* Как говорит народная пословица: «Ешь правильно и лекарства не надо».

**Этап 7. Этап рефлексии. Обсуждение новой темы ребятами, самооценка работы на уроке ребятами, задание на дом, выставление оценок. Заключение.**

Слово учителя: Сейчас мы проведем самооценку своей работы. На каждом столе есть листочек «Самооценка» [Приложение №5] впишите в него свою фамилию и поставьте себе оценку сами.

Внимание, задание на дом в виде проекта: каждому дается таблица [Приложение №6] «Дегустационная карточка» по пройдённой теме, которую нужно заполнить, указав:

- Наименование продукта. Это может быть любой продукт, который готовится в основном. Продуктов должно быть как минимум 4- например, лук, морковь, мясо (Указать), картофель;

- Внешний вид продукта.

- Вкус и аромат продукта;

- Консистенция;

- Цвет продукта.

Все данные вы заносите в таблицу подробно, внизу описываете примем тепловой обработки, который был применен. Ставите дату, и на следующем уроке(через неделю) мы разберем то, что у вас получилось.

**Итог урока**

Данный  урок  по кулинарии  является уроком  №5  в системе уроков по разделу «Основы кулинарии».

**Тема урока**: «Тепловая кулинарная обработка овощей»

**Цели урока**:

- обобщение и сисематизация базовых знаний кулинарии через урок – путешествие;

- создание условий для развития личности, способной к творчеству и самореализации личности ребенка через творческое воплощение в художественной работе собственных неповторимых черт и индивидуальности.

- обобщение и сисематизация базовых знаний кулинарии через урок-путешествие;

В данном классе я поставила следующие  задачи, направленные на формирование УУД:

**Личностные:**

-положительное, бережное отношение к труду;

-представление об основных правилах и нормах поведения во время труда;

-понятие об эстетике, понятие о красивом и некрасивом;

-развитие собственных интересов склонностей и способностей;

**Метапредметные:**

-понимание темы урока и пояснения учителя;

-умение составлять план выполнения работы;

-оценка собственного результата;

-высказывание мысли, суждения, умение обосновывать свой выбор;

-выполнение работы в паре;

**Предметные:**

- организация рабочего места по образцу для работы с материалами и инструментами;

- соблюдение правил безопасной работы с инструментами;

В результате проведенного урока я предполагала получить **следующие результаты**:

- правильно выбирать способ обработки овощей;

- соблюдать этические нормы и правила;

- выполнять санитарно-гигиенические требования;

- готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варённых овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;

- находить информацию об известных людях в сфере общественного питания;

Этот урок – путешествие, который включал в себя  7 этапов:

- Организационный этап

- Этап постановки целей и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся.

- Этап актуализации знаний.

- Этап обобщения и систематизации знаний.

- Этап применений знаний в новой ситуации

- Этап контроля усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.

- Этап рефлексии.

При проведении урока я использовала современные образовательные технологии в соответствии с требованиями ФГОС: Игры в стиле «РАУНД ТЕЙБЛ»: Словарик, Блиц-опрос, Мы поварята, Технология; «РАФТ»- обобщение темы с помощью презентации: Расставь по своим местам;

Чтобы добиться цели урока, я подобрала информацию и вопросы по предмету для изучения предмета в раннем возрасте: презентации с красочными картинками, для заострения внимания, задания, посильные ученикам, для наиболее лучшего вовлечения в тему урока.

Материал урока оказался интересным для учащихся. В ходе урока была организована групповая, коллективная и индивидуальная  работа учащихся.

Соотношение деятельности учитель-ученик соответствует реализации личностно ориентированного подхода в обучении:  применение диалоговых форм общения, создание проблемных ситуаций, осуществление обратной связи, объем и характер самостоятельной работы.

На уроке мною использовались следующие средства обучения: наглядный материал - презентация, различные источники информации – раздаточный материал.

Темп урока быстрый и динамичный исходя из возможностей класса.

Распределение времени было рациональное. Мне удалось уложиться по времени. Мне было легко вести урок. Учащиеся включались в работу активно.

Результаты урока совпадают с целью урока.

Я полагаю, что все научились различать способы обработки сырья, что подтверждают результаты самоконтроля и самооценки учащихся.

Домашнее задание имеет доступность, поэтому не вызовет затруднения у учащихся.

В целом урок можно считать выполненным и продуктивным для ребят.