

Технологическая карта урока

Данные об учителе: Звербель.В.А

Предмет: технология Класс: 5 Учебник (УМК): В.М. Казакевич. «Технология» 5 класс

Тема урока: Технологии тепловой обработки овощей.

Тип урока: комбинированный

Оборудование: набор посуды, инструментов и приспособлений, набор продуктов для приготовления винегрета, инструкционные карты, плакаты.

Тема	Технологии тепловой обработки овощей.
Тип урока	Комбинированный – формирование умений и навыков; применение знаний на практике.
Вид урока	Практическая работа.
Цель	Приготовление винегрета.
Задачи	☐ Научить учащихся тепловой обработке и приготовлению блюд из варёных овощей. ☐ Развивать логическое мышление, координацию движения рук, творческое мышление. ☐ Воспитывать аккуратность и опрятность при работе; ☐ Прививать навыки культуры труда и аккуратности, интерес к предмету, используя на уроке ИКТ;
Методы	Методы обучения: стимулирующий, объяснительный, диалогический. Методы научения: репродуктивный, практическая работа. Методы воспитания: убеждение, поощрение, упражнение.
УУД	Регулятивные; познавательные; коммуникативные; личностные.
Планируемые результаты	Умение работать по инструкционной карте. Выбирать рациональные рецепты приготовления блюд, умение рационально использовать технологическую информацию;
Принципы	Доступности, наглядности, системности.
Основные понятия	Виды тепловой обработки: варка, жаренье, тушение, пассерование, бланширование. Способы варки. Правила тепловой обработки. Требования и оформления готовых блюд.
Ресурсы: • основные • дополнительные	Мультимедийная система, подготовленные овощи для изготовления винегрета, таблица нарезки овощей, ножи, разделочные доски, салатник, учебник; для преемственности – технологическая карта приготовления винегрета из варёных овощей, образцы оформления салатов.
Форма урока	Ф - фронтальная, И - индивидуальная, Г - групповая
Технология	Класс:5 Учебник (УМК): В.М. Казакевич «Технология»

Этапы урока	Время этапа	Методы, приемы обучения	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Формируемые УУД и предметные действия
1.Мотивационно-целевой этап Орг. момент	2 мин.	Словесный.	Приветствует учеников. Проверяет готовность к уроку, выдаёт индивидуальные задания к уроку.	Воспринимают на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.	Личностные: самоорганизация. Регулятивные: способность регулировать свои действия,.
2.Повторение пройденного материала.	5-7 мин.	Словесный. Использование технических средств.	. Устный опрос: с использованием карточек. Результат в конце урока при подведении итогов.	Учащиеся отвечают на вопросы: <i>Вопросы для повторения</i> 1.Для чего нужны овощи в питании человека? 2.На какие группы классифицируют овощи? 3.Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов?4.Перечислите последовательность первичной обработки овощей?5.Расскажите о правилах приготовления салатов.7.Какие правила надо соблюдать при приготовлении салатов, чтобы уменьшить потери витамина С? 8.Какие заправки используют в салатах?9.Расскажите, какие требования предъявляют к качеству готовых салатов и от чего зависит их соблюдение?	
3.Проверка домашнего задания	5 мин.	Индивидуальный контроль, выборочный контроль. Аналитический метод.	Проверить приготовленные учащимися образцов оформления готовых блюд (рисунки оформления салатов). Приготовить набор продуктов для практической работы. I. Оценить выполненную работу.		Личностные: проявление интереса и активности в выборе решения. Регулятивные: умение составлять план и последовательность действий, осуществлять контроль по результату.

					<i>Познавательные:</i> умение рационально использовать технологическую информацию; оценивать технологические свойства овощей, ориентироваться в средствах и технологиях обработки овощей; умение подбирать инструмент и оборудование.
4. Этап. 4.1.Изучение нового материала 4.2.Актуализация опорных знаний	15-20 мин.	Беседа по уточнению и конкретизации знаний из личного жизненного опыта.		Вопросы для повторения: 1.Какое значение имеют овощи в питании человека? 2. В каких овощах наибольшее количество витамина С? 3.Какие из овощей можно употреблять в сыром виде? 4.В чем заключается механическая обработка овощей? 5. Какие способы нарезки овощей используют в кулинарии? 6. Что такое топинамбур?	<i>Личностные:</i> осознание своих возможностей. <i>Регулятивные:</i> умение регулировать свои действия, взаимодействовать в группе. <i>Познавательные:</i> Умение анализировать, выделять и формулировать задачу; умение осознанно строить речевое высказывание
4.3.Рассказ и показ нового материала	10-15 мин.	Словесный, наглядный. Использование технических средств.	Тема урока: Учащимся предлагаю рассмотреть набор картинок с изображением овощей, входящих в состав винегрета. Какое блюдо можно приготовить из этих овощей? (Винегрет). Что оно означает? Чем отличается винегрет от салата? Винегрет – это холодное блюдо, состоящее из нескольких видов овощей, обязательно со свеклой. Какие способы обработки вы знаете? (первичная и тепловая) Как можно готовить овощи? На карточках написаны слова: варка, жаренье, тушение, пассирование, бланширование. Что они означают? Для приготовления овощных блюд используют все основные виды тепловой обработки: Как выполняется варка? Какие виды варки вы знаете? Варка - это нагревание продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару. Варят овощи для приготовления супов, закусок, вторых блюд и гарниров. Их варят в большом количестве жидкости (основной способ), на пару, а также в небольшом количестве воды или в собственном соку. В чем отличие варки от жаренья?	Учащиеся предлагают свои варианты ответов. Учащиеся предлагают свои варианты и с помощью учителя формируют правильный ответ.	

			Жаренье - нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате жаренья на продукте образуется корочка. Овощи жарят сырыми или вареными. Какие виды масел используют при жарении? Как называется способ тепловой обработки, когда продукты сначала обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности. Правильно-тушение. Тушение - комбинированный способ тепловой обработки. При приготовлении некоторых блюд применяют вспомогательные приемы тепловой обработки, назовите их. (пассирование и бланширование). Пассирование - легкое обжаривание продукта с жиром или без него. Пассированные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд. Чем отличается пассирование от жарения? Есть еще один способ обработки овощей. Как он называется? (Бланширование). Бланширование - быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком в замкнутом сосуде или погружают в кипяток на 1-2 минуты. Существуют важные правила тепловой обработки. Раздаю памятки, которые учащиеся вклеивают в рабочую тетрадь. 1) Никогда продукты не пережаривать и не переваривать. От этого ухудшается внешний вид продукта и вкусовые качества. 2) Жарить или варить надо сначала на сильном огне, а затем на слабом. 3) Овощи следует опускать в кипящую подсоленную воду и варить при слабом кипении, закрыв крышкой, — так лучше сохраняются питательные вещества и витамины. 4) Свеклу и морковь варят без соли, в противном случае они приобретают неприятный вкус и дольше варятся. 5) При варке вода должна только покрывать овощи, так как ее излишнее количество увеличивает потери питательных веществ. 6) Картофель и морковь можно варить на пару - при этом значительно уменьшаются потери питательных веществ. Варить их лучше в кожице, но можно и очищенными. 7) Овощные отвары можно использовать для приготовления супов и соусов, так как во время варки очищенных овощей в воду переходят различные питательные вещества. Важно! Готовые овощные блюда подавать сразу к столу,		
--	--	--	--	--	--

		чтобы их не подогревать. Охлаждение овощей после варки может быть естественным (на воздухе) или при погружении овощей на 1-2 минуты в холодную воду. <i>Технология приготовления блюд из вареных овощей.</i> Учащиеся получают карточки, на которых написаны этапы приготовления блюд из вареных овощей. Нужно карточки расположить в правильной последовательности. 1)Первичная обработка овощей, входящих в блюдо (сортировка, мойка, чистка). Важно! Некоторые овощи перед тепловой обработкой не чистят. 2) Тепловая обработка овощей. 3) После тепловой обработки продукты должны быть охлаждены, так как при нарезании теплые овощи, яйца и другие продукты теряют форму и, кроме того, соединение их с охлажденными вызывает быструю порчу приготовленных блюд. Важно! Чтобы свёкла не окрасила все остальные овощи, её отдельно заправляют растительным маслом. 4) Салаты заправляют перед подачей на стол. Перемешивать их нужно осторожно, чтобы продукты не помялись. 5)Оформление и подача. Приготовление блюд должно производиться в строгом соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Какими? Учащимся предлагаю перечислить, каким должно быть готовое блюдо. Требования к качеству и оформлению готовых блюд следующие: 1)Вареные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки. Если это котлеты, то они должны быть овальной формы с равномерно поджаренной поверхностью. 2)Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу. Для овощного рагу - слегка острый, для морковных котлет - сладкий, специфичный для моркови. 3)Цвет и запах блюд - свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены. 4)Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении нельзя использовать несъедобные украшения (из	Учащиеся делают в рабочих тетрадях записи технологической последовательности приготовления винегрета. Учащиеся перечисляют санитарно-гигиенические требования. Учащиеся делают в рабочих тетрадях записи предполагаемых требований к качеству блюд.	
--	--	---	--	--

			пластмассы и т. п.). 5)Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не обветрились и не потеряли внешний вид.		
5.Практический этап. Практическая работа. «Приготовление винегрета»	25-30 мин.	Практические задания. Наглядный. Индивидуальный контроль, выборочный контроль.	Учебник стр. 102-106 Назовите правила техники безопасности при кулинарной работе: - при пользовании плитами; - при работе с горячей жидкостью; - при работе с ножом и приспособлениями.	Тепловая обработка овощей Работа по инструкционной карте «Приготовление винегрета». Учащиеся приступают к практической работе.	Личностные: умение овладеть нормами и правилами организации труда; развитие трудолюбия и ответственности за качество своей и коллективной деятельности. Регулятивные: умение составлять план и последовательность действий, Познавательные: умение выделять необходимую информацию; умение ориентироваться в средствах и технологиях обработки овощей; умение планировать свою трудовую деятельность.
6. Целевой обход.		Индивидуальный контроль, выборочный контроль. Использование технических средств.	1.Во время целевого обхода показываю на приемы выполнения практической работы (способы нарезки, украшения готового блюда). 2.Напоминаю учащимся, о необходимости соблюдения техники безопасности при работе с ножами и кухонными принадлежностями, при пользовании плитами, при пользовании электронагревательными приборами, при работе с горячей жидкостью.	Выполнение практической работы.	Регулятивные: учиться готовить рабочее место и выполнять практическую работу по плану с опорой на образцы., - выполнять контроль определения доброкачественности овощей по внешнему виду Познавательные:- преобразовывать информацию из одной формы в другую – изделия, Коммуникативные:- умение работать в группе.
7.Рефлексивно-оценочн	3-5 мин.	Аналитический Использование технических	Выберите и продолжите любое предложение . - На сегодняшнем уроке я узнала.... - На этом уроке я похвалила бы себя за.....	В конце урока для закрепления провожу опрос: 1.Какие овощи входят в состав	Личностные: умение провести самооценку Регулятивные:

ый этап. Закрепле ние пройден ного материал а.		средств. Индивидуальный контроль, выборочный контроль.	- Сегодня я сумела.... - Было интересно узнать, что... - Мне захотелось.....	винегрета? 2.Какова последовательность приготовления винегрета? 3. Что нужно сделать, чтобы винегрет не окрасился? 4.Как можно украсить винегрет?	построение логической цепочки рассуждений и доказательство. Познавательные: умение сформулировать алгоритм действия; выявить допущенные ошибки и обосновывать способы их исправления обосновывать,показател и качества конечных результатов.
8. Итог урока	3-5 мин.	Аналитический словесный.	Подвожу итог урока, делаю необходимые замечания, оцениваю работу учащихся. Обсуждение качества готовых блюд, их внешнего вида, эскизов учащихся		Личностные: Объяснять смысл своих оценок, мотивов, целей