Технология 5 класс

Тема урока: «Путешествие в страну «Кулинарию»

Тип урока: Урок обобщения и систематизации предметных знаний

Оборудование: компьютер, , компьютер, проектор, слайды.
- 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).

Образовательные ресурсы:

учебник «Технология ведения дома» 5 класс; Симоненко В.Д.;

План урока:

1. Организационный этап.
2. Этап постановки целей и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся.
3. Этап актуализации знаний.
4. Этап обобщения и систематизации знаний
5. Этап применений знаний в новой ситуации
6. Этап контроля усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.
7. Этап рефлексии.

Цели урока:

Обобщение и систематизация знаний ,универсальных учебных действий (решение предметных задач)

Задачи урока:

*Достижение предметных планируемых результатов:*

-организовать деятельность учащихся по обобщению, систематизации и закреплению знаний по разделу Кулинария

*Достижение метапредметных планируемых результатов:*

-способствовать развитию у учащихся потребности в творческой деятельности, в самовыражении, через различные виды деятельности на уроке

-*Достижение личностных планируемых результатов:*

-развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей

-способствовать воспитанию эстетического вкуса.

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

-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.

Ход урока

I. Организационный момент:

\* проверка явки учащихся;
\* заполнение учителем классного журнала;
\* проверка готовности учащихся к уроку;
\* настрой учащихся на работу.
1. Вступительное слово учителя:

 - Сегодня итоговое занятие по Кулинарии . Я вас приглашаю в путешествие в страну Кулинарию.

- -Но сначала мы вспомним какие темы мы изучили в течении этого раздела? Кто хочет ответить может поднять руку

--Темы мы изучили, но кое-что подзабыли. Поэтому, как вы думаете, какие цели и задачи стоят сегодня перед нами? Чем мы будем заниматься на уроке?

-Действительно, мы должны ещё раз вспомнить то, чему мы с вами учились. Мы должны постараться закрепить наши знания, восполнить пробелы, чтобы вы самостоятельно могли готовить любимые блюда, но такие, которые принесут здоровье вашему организму.

Прежде чем отправиться в путешествие ,хочу у вас спросить?:

-Как вы представляете себе страну Кулинарию? Чем она богата?

Посмотрите на экран, а вот так быть может выглядит страна Кулинария глазами фотохудожника Карла Уорнера.

Работы этого автора взбудоражили весь мир и заставили по-новому посмотреть на самые обыкновенные продукты питания. Деревья из грибов, горы из бекона, домики из чеснока и море из капустных листьев… Это не научная фантастика, а современный жанр фотоискусства под названием «Фудскейп».

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

- А кого не хватает в этой стране? Кто жители этой страны?(ответы детей)

Обратите внимание ,например ,вот на такого жителя этой страны. Это английский повар ресторатор «Джейми» Оливер , телеведущий, автор известных книг по Кулинарии, ещё известен, как «голый повар» Голый не потому что он без одежды, а потому что он считает «Еду не обязательно одевать, придавая ей изысканные формы, вкусная еда вкусна сама по себе»

И мы отправляемся в страну Кулинарию.

2. 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

Б - Т - РБР – Д - МЛ – Т М-Л-К- К-Л-Н-Р-Я

СК - В - Р - Д - М - СЛ - С - НДВ – Ч К - Н - П -

Т - РТ - НК - - - ЧН - Ц - К-Ф- Ч-Й

С-РВ-Р-ВК-

*Задание2.* «блиц-опрос»

- Булочное изделие, которым можно порулить.

- Как называется картофель всмятку?

- Как называется искусство приготовления пищи?

- Принимать необходимое количество пищи в определённое время- это...

- Как называется утренняя еда?

- Один из главных продуктов питания...всему голова.

- Ваша спецодежда при приготовлении пищи.

- Назовите одним словом подготовку и оформление стола к приёму пищи.

- Тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

- Без чего не сваришь борщ?

*Задание 3. «Мы поварята»*

Слово учителя:Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса. Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Будем работать по структуреРАФТ (приготовление столов сопровождается показом презентации). RAFT-технология — это педагогический прием, направленный на создание письменных текстов определенной тематики. Творения могут различаться по жанру и оформлению. Данный метод учит школьников рассматривать тему с различных сторон и точек зрения, обучает навыкам 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 салат из сырых 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.

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

 Вариант ответа а) 1, 2,4, 5, 15 б) 3, 14 и т. д.

И, наконец, станция «Конечная».

На этой станция вас ждёт фея Кулина, которая прилетела специально попрощаться с вами и спросить, какое впечатление на вас произвела её страна, но вы должны не просто ответить, какое у вас настроение от поездки, и сравнить себя с одним из продуктов питания ,который вы видели в этой стране.

Кто хочет стать феей?(фея задевает своей волшебной палочкой детей ,дети называют продукт питания и говорят, почему они превратились именно в этот продукт)

-Вы сегодня освежили ваши знания по разделу «Кулинария».Я вам желаю не забывать то, что узнали, чему научились. Радуйте своих родных, продолжайте готовить с душой самостоятельно, с мамами. Готовьте здоровую пищу, помните: здоровому всё здорово. Как говорит народная пословица: «Ешь правильно и лекарства не надо».

4. Заключение.

Сейчас проведем самооценку своей работы.

На каждом столе есть листочек «самооценка» впишите в него свою фамилию и поставьте оценку.(оценивают результат своего труда).

Слово учителя: Ребята, внимание, предлагаю вам задание на дом « Викторина «За обеденным столом»».
Вместе с родителями, бабушками и сестренками предлагаю вам ответить на вопросы викторины.(Приложение 1).

 Викторина «За обеденным столом»

1.Когда в России стали подавать к столу винегрет?

2. 0 каком продукте великий физиолог И.П. Павлов говорил так: «Изумительная пища, приготовленная самой природой»?

3.Где впервые появились салаты?

4.Мы называем так сорт копчёной колбасы, а итальянцы - любую колбасу. Как именно?

5.Без каких водорослей нельзя приготовить суфле, пастилу, мармелад?

6.Как мы называем краткую застольную речь, а британцы — ломтик поджаренного хлеба?

7. 0 каком продуктена Руси говорили — «творить», а не «готовить»?

8.Названиекакого грузинского блюда переводится попросту «фасоль»?

9.Название какому фрукту дала птица, чьё изображение помещено на гербе Новой Зеландии?