Разработка плана- конспекта урока технологии в 5 «Б» классе

учитель высшей категории С.В. Локосова

ГБОУ СОШ№9 г. Кинеля

25.02.2021г

**5 класс**– ***2 часа***

**Тема урока**: **Овощи**. **Приготовление блюд из овощей.**

 **Питание и здоровье.**

**Цель урока:** формировать умения приготовления салата.

**Образовательные задачи:**

* способствовать формирование умений первичной обработки овощей, оформление блюд, приготовление салатов;
* формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов и минеральных солей при обработке овощей.

**Воспитательные задачи урока:**

* содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету;
* прививать учащимся навыки работы в группах;
* развивать навыки культурного поведения за столом.
* воспитывать инициативу, самостоятельность и творческого начала у учащихся;

**Развивающие задачи урока:**

* развивать умения учащихся работать с технологическими картами.
* развивать умения учащихся сравнивать и анализировать.

**Здоровье сберегающая цель:**

* Приучать учащихся к строгому соблюдению правил безопасности и санитарно-гигиенических требований.
* формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов овощей.

**Методы обучения:** Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, исследовательский, метод «мозгового штурма», метод образного видения.

**Методы научения**: репродуктивный, наглядный, частично-поисковый.

**Раздаточный материал:** технологическая карты

**Оборудование:** ножи для фигурной нарезки овощей, разделочные доски для сырых овощей, дуршлаг для промывания сырых овощей, предметы для сервировки стола.

**Тип занятия:** комбинированный

**Форма занятия:** урок путешествие

**Продолжительность занятий**: 40+40 минут

**Оборудование урока**: компьютер, проекционная система

**Программное обеспечение урока**: программа работы с мультимедиа MS Power Point.

**Методическое обеспечение урока**:

* Справочный материал; книга «Вкусные блюда на каждый день», Москва –Эксмо-2006. стр.49.

***План урока и ход урока:***

***1.организационный момент*** *– (мотивация на позитив)*

 а) - Добрый день, ребята! Я очень рада всех вас сегодня видеть на нашем уроке.

 *Н****арисуйте на полях тетради*** символ вашего настроения на данный момент***, с каким настроением вы пришли на урок?***

- Сегодня мы с вами отправимся в необычное путешествие в сказочную страну кулинария. (Слайд)

 Но чтобы нам попасть в сказочную страну необходимо ответить на следующие вопросы.

***2.Повторение:***

 **2.1 Ответьте на вопросы.(***слайд)*

* Как называется помещение, где готовят пищу? ( кухня)
* Какие питательные вещества необходимы для организма человека? (белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины.)
* В чем заключается роль витаминов для организма человека**? (способствуют** укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)
* Какой витамин называют витамином роста? (витамин А)
* В каких продуктах содержатся много витамина С?

(капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).

(Слайд «добро пожаловать!»)

 **2.2. Отгадай кроссворд**: (слайд)

-Чтобы попасть в сказочный город Салатаград необходимо открыть кодовый замок, где зашифровано кодовое слово. Для этого необходимо отгадать загадки. (свекла, капуста, лук, репа, тыква)

* Перечислите овощи, которые вы часто употребляете в пищу.

**3.Изучение нового материала:**

**3.1** Овощи, фрукты и ягоды содержат незначительное количество белков, являясь преимущественно носителями витаминов, минеральных веществ и растительных волокон.

Овощи обладают способностью стимулировать деятельность слюнных желез. Поэтому они широко используются для приготовления холодных закусок-салатов.

 **О**сновное назначение салатов - улучшать аппетит, способствовать выделению желудочного сока и усвоению пищи. Вот почему салаты предваряют трапезу и являются весьма важными и необходимыми блюдами. При этом они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными, ибо всегда нужно помнить, что глаза помогают есть.

***-Что называется салатом?*** *учащиеся должны дать определение из рассказа учителя)*

**3.2.Салаты из овощей** – вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе. Их делают из сырых и вареных овощей.

 Современный словарь толкует слово «салат » как блюдо из мелко нарезанных овощей, мяса, рыбы, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркивается две характерные особенности блюдо:

* -мелко нарезанные блюда
* -холодные блюда.

Считается, что повар может испортить кашу, но салат - никогда.

Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. - повар-скупец приправит салат уксусом, повар-философ - добавит соль, повар-мот - масло, а повар-художник - оформит блюдо. Вот эти четыре шутливые заповеди желательно бы знать каждому, кто приступает к приготовлению салата, будь то для праздничного или для будничного стола.

***3.3. Первичная обработка овощей***. (слайд)

Первичная обработка заключается в переборке, сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке. (слайд)

 ***НАРЕЗКА:*** одинаково нарезанные по величине и форме овощи придают блюдам красивый вид.

* брусочки и кубики- для приготовления овощных супов, рагу из овощей;
* кубики и ломтики- для приготовления сборного овощного салата, ломтиками овощи нарезают и для винегрета.
* соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов.

**3.4. Приспособления, используемые для нарезки овощей.** (слайд)

* Овощерезка
* Яйцерезка
* Ломтерезка терка.

**3.5. Заправка салата**. (слайд)

* Сметана
* растительное масло
* майонез

3**.6. Оформление салата**: (слайд)

Оформляют салаты сначала уложив в салатник, украшают зеленью или продуктами, входящими в состав салата.

(Учащиеся составляют свой вариант определения термина «салат») (слайд)

**3.6. Чтобы витамин С не разрушался**, нужно (слайд)

* 1. Очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали.
	2. При очистке овощей снимать тонкий слой кожуры.

 3.Очищенные овощи не держать долго в воде.

 ***3. 6. Правила составления салата***. (слайд)

1.Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.

2. Каждому салату соответствует своя заправка.

3 .Овощные салаты очень чувствительны к соли:

 От крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.

4.Салат должен быть сочным - это основное его достоинство.

**3.7. Требования к качеству салатов**(слайд)

* Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.
* Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей или потемневшей.
* Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
* Срок хранения не заправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные- не более 6 часов.

**3.8. Санитарно- гигиенические требования:**

1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.
2. Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.
3. Нарезку сырых и варенных овощей надо производить на разных разделочных досках.
4. **II. Вводный инструктаж.**
5. демонстрация положение рук и ножа при нарезки овощей.
6. использование приспособлений- овощерезки, яйцерезки, терки. Приемы безопасной работы с данными приспособлениями.
7. организация рабочего места для нарезки овощей.

**III. Практическая работа**-

**(**слово бригадирам: о готовности бригады и наличии продуктов для практической работы;

санитарам: о санитарном состоянии учащихся бригады и их готовности к кулинарным работам.)

*1)) текущий инструктаж.*

Заострить внимание учащихся на охране труда (соблюдение правил техники безопасности, санитарии и гигиены труда при выполнении задания), организации рабочего места, мытье посуды

 2)*приготовление салатов из овощей* (работа с помощью технологических карт ).

. а)-обратить внимание на оформление салата в каждой бригаде.
б)защита блюд: реклама, название.

3)*Сервировка стола.*

**IV. Дегустация.**

Вопрос классу:- Какие правила необходимо соблюдать при приеме пищи?

- ( необходимо обратить внимание учащихся на правила столового этикета – умение держать себя за столом и правильно пользоваться приборами)

* 1. **Уборка рабочего места.**

**VI. Закрепление:**

*«Лети, лети, лепесток,*

*Через запад на восток,*

 *Через север, через юг,*

*Возвращайся сделав круг,*

 *Лишь коснешься ты земли-*

 *Дать ответ мне разреши!»*

(ромашка – подходят срывают лепесточки ромашки- лепесточков столько, сколько учащихся в классе. , читают вопрос и отвечают)

*Вопросы:*

Из каких продуктов готовят салаты?

Чем отличается салат от винегрета?

Почему при приготовлении салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?

Какие виды нарезок вы использовали при приготовления вашего салата?

Почему при очистке овощей снимают тонкий слой кожуры?

Почему нельзя держать овощи долго в воде? (см. приложении)

****

*2.* Задание: *Определите последовательность механической обработки овощей, обозначая этапы работы.*

Очистка- \_\_\_\_; сортировка- \_\_\_\_\_; нарезка- \_\_\_\_\_; переборка- \_\_\_\_\_\_;

промывка - \_\_\_\_; мойка- \_\_\_\_\_;

Например: очистка-3 переборка-?...

**VII.Домашнее задание:**

6.1. Приготовить салат, вымыть посуду (заполнить отзывы родных, высказанные относительно выполненных работ).

6.2. творческое задание – составить кроссворд или анаграмму по данной теме.

**VIII. Итог урока. Рефлекция**

-Что вам понравилась сегодня на уроке?

-Что вы запомнили важного и главного для себя?

-Что вам могло бы пригодиться в жизни?

-Нарисуйте у себя в тетрадях символ вашего настроения в конце урока. (слайд №2)

(Ответы учащихся должны строиться на основе слов:

 « Мне понравилось…

 Я научился……

Мне запомнилось….

Мне пригодится……»)