

Конспект урока по технологии, 5 класс.

Предмет: Технология ведение дома. Раздел «Кулинария».

Класс: 5

Автор УМК: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Тема урока: «Нескучные уроки. Бутерброды»

Цели урока:

Образовательная: познакомить учащихся с историей хлеба, значением в питании человека, с технологией приготовления и видами бутербродов; научить готовить бутерброды.

Развивающая: развивать творческие способности, эстетический вкус при оформлении блюд.

Воспитательная: воспитывать трудолюбие, аккуратность, бережное отношение к продуктам, культуре и безопасность труда,

Тип урока: комбинированный.

Формы работы учащихся: индивидуальная, групповая.

Образовательные ресурсы: учебник, проектор, презентация «Приготовление бутербродов», набор столовой посуды и приборов, карточка - тест, инструкционная карта, плакаты.

Ход урока

I. Организационный момент.

- Приветствие учащихся.
- Проверка готовности учащихся к уроку.
- Сообщение темы и цели урока.

II. Актуализация знаний учащихся.

- Какие питательные вещества вы знаете?
- Какова роль витаминов в питании человека?

- Какие блюда готовят из яиц?
- Как определить доброкачественность яиц?

III. Изложение нового материала.

Рассказ учителя.

Выполняя домашнее задание на урок, вы просмотрели много информации о бутербродах.

Ответьте сейчас на вопрос:

1. «Что является основным компонентом для бутерброда?» (*Ответы учащихся*)
2. Как вы думаете, полезен ли хлеб? (*Ответы учащихся*)
3. Как вы понимаете пословицу «Хлеб - всему голова»? (*Ответы учащихся*)
4. Какие пословицы вы знаете? (*Ответы учащихся*)

Значение хлеба в питании человека.

Хлеб занимает основное место в питании человека. Хлеб – один из полезных продуктов, он содержит большинство незаменимых питательных веществ.

По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире.

В конце XIX - начале XX в России были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%), витамины группы В, минеральные соли (кальция, железа, фосфора - 1,4-2,5%), органические кислоты. Об огромном значении хлеба в питании И.П. Павлов писал: «Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей средой».

IV. Объяснение нового материала.

Слово «бутерброд»- немецкое слово и означает оно «хлеб с маслом».

Бутербродоведение как наука формируется в XIV веке, когда немецким монахом Бредом Бутером был экспериментально доказан закон, до сих пор носящий его имя. В его эксперименте триста восемьдесят четыре послушника Лейпцигской обители намазывали маслом и подбрасывали вверх бутерброды в течение одиннадцати часов. Самые бутербродные бутерброды делают в Скандинавии — там вообще горячее едят один раз в день. На обед, который бывает очень поздно — как наш ужин. В остальное время скандинавы — шведы, датчане, норвежцы и финны — едят бутерброды. Они считают эту еду вкусной, практичной и красивой.

Бутерброды- это сытные, простые и вкусные блюда, которые легко и быстро готовить.

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закусочки к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д.

По способу приготовления бутерброды делятся на:

- холодные и горячие;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые (сандвич);
- закусочные (канапе).

Сандвич (закрытый бутерброд) назван так в честь англичанина сэра Сэндвича.

Канапе - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом.

Для украшения канапе применяют, свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др.

Бутербродам можно придать разнообразную форму:

- Круглую
- овальную
- треугольную
- квадратную
- ромбическую.

По виду продуктов:

- рыбные (копченая или солёная рыба, красная или черная икра)
- мясные (мясо, колбаса, сало, ветчина, паштет)
- сладкие (крема, варенье, мёд)

- молочные (сыр, масло, творог)
- овощные (огурцы, помидоры, баклажаны, лук, листья салата, укроп, петрушка)

Ответьте на вопрос: Какие вы знаете бутерброды?

Особенности приготовления бутербродов следующие:

1. Хлеб, батон нарезают тонкими ломтиками (для открытых бутербродов - 1 - 1,5 см; 0,5 - 1 см – для закрытых бутербродов).
2. Хлеб можно слегка обжарить с обеих сторон до золотистой корочки;
3. Сверху наносится слой сливочного масла, масляные смеси и другие наполнители, затем кладутся продукты, салаты, фрукты и др.;
4. Сливочное масло предварительно хранят в теплом помещении или взбивают;
5. С жирными продуктами (мясом, рыбой, яйцами, творогом) готовят калорийные бутерброды;
6. Готовят бутерброды непосредственно перед подачей, укладывают на блюдо и красиво украшают;
7. Бутерброды должны быть сочные, обильно покрытые различными продуктами;
8. Чтобы бутерброды не сохли, их накрывают смоченным в холодной воде полотенцем, затем целлофаном и ставят в холодильник.

Для приготовления бутербродов можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквит.

Требования к качеству готовых бутербродов

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С - 3 часа.

Даже из самых обычных продуктов вы можете приготовить самые необычные бутерброды, если захотите превратить будни в праздник, а праздник сделать весёлым и незабываемым. Забавные бутерброды украсят ваш праздничный стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. Они, несомненно, понравятся всем взрослым и детям.

Сейчас мы перейдем к выполнению практической работе. Давайте повторим технику безопасности на кухне, а что еще должны вы сделать, прежде чем работать на кухне? Правильно, обязательно надеть спецодежду и вымыть руки.

Практическая работа “Приготовление бутербродов”.

Итак, можно приступать к практической работе. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием и хорошим настроением! Разделитесь на творческие группы.

И конечно же - не забудьте вложить каждая в свой рецепт немножко души, доброты и юмора!

Ребята по подготовленным дома инструкционным картам и эскизам готовят бутерброды.

Учитель, обходя рабочие места, контролирует соблюдение технологической последовательности при работе, соблюдение правил техники безопасности.

V. Закрепление материала.

По окончанию выполнения практической работы заполняют карточку-тест.

Карточка-тест 1.

ФИ _____

Название бутерброда _____

Определить вид бутерброда (подчеркнуть):

1. Горячий, холодный
2. Сладкий, солёный
3. Открытый, закрытый
4. Простой, сложный
5. Относится к канапе, не относится к канапе.

VI. Рефлексия.

1. Какие новые знания вы сегодня получили?
2. Когда эти знания вам будут необходимы, где вы сможете их применить?
3. Оцените свою работу на уроке по такой таблице:

Ф.И.	Класс:			
	«5»	«4»	«3»	«2»
Готовность к уроку				
Работа на уроке				
Усвоения темы урока				
Оценка				

Выставление оценок.

VII. Домашнее задание.

Приготовить бутерброды в домашних условиях, принести, презентовать (возможна дегустация).

Используемая литература.

1. В.Д. Симоненко, Н.В. Сеница. Технология ведения дома 5 класс. М. Издательский центр “Вентана-Граф”, 2015.
2. Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Издательство “Учитель”, 2009.
3. И. Степанова. Забавные бутерброды.. Издательство М. “Аргумент- Принт”, 2014.
4. www.kraushka.ru

Технологическая карта урока по ФГОС второго поколения. Технология ведения дома.

Данные об учителе: Локосова С.В.

ГБОУ СОШ № 9 г. Кинеля

Предмет: Технология ведения дома.

Раздел: Кулинария.

Класс: 5

Учебник (УМК): Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.

Дата 15.04. 2022г.

Тема: «Нескучные уроки. Бутерброды».

Тип урока	Изучение нового материала. Комбинированный.
Планируемые образовательные результаты	<p>Предметные: познакомить учащихся с классификацией бутербродов, навыками приготовления бутербродов.</p> <p>Метапредметные:</p> <p><i>регулятивные УУД</i> - уметь определять и формулировать цель на уроке с помощью учителя;</p> <p>определение технологической последовательности приготовления бутербродов</p> <p><i>коммуникативные УУД</i> – уметь работать в группе при выполнении задания и практической работы; вырабатывать уважительное отношение друг другу.</p> <p><i>познавательные УУД</i> - уметь ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя; добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке.</p> <p>Личностные УУД:</p> <p>уметь проводить самооценку на основе критерия успешности учебной деятельности, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.</p>
Методы и формы обучения	Объяснительно-иллюстративный, метод проблемного изложения; формы: групповая, индивидуальная.
Образовательные ресурсы	УМК по технологии 5 класс; компьютер, проектор; презентация

«Бутерброды», плакаты, инструкционная карта.

№ этапа урока	Этап урока	Цель	Деятельность учителя	Деятельность ученика	Формируемые УУД
1	Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности. 3 мин	Создать условия для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность	Я рада нашей новой встрече. Активно включайтесь в работу. Как вы думаете, какую тему урока мы будем сегодня изучать? Какая цель нашего урока?	Бутерброды. Формирования темы и цель урока.	Л: самоопределение К: планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками Р: способность прогнозировать деятельность на уроке.
2	Актуализация знаний 5 мин	Готовность подвести к осознанию потребности к построению нового способа действия.	Какие питательные вещества вы знаете? Какова роль витаминов в питании человека? Какие блюда готовят из яиц? Как определить доброкачественность яиц?	Высказывание на поставленные вопросы.	П: анализ, синтез, обобщение; извлечение необходимой информации. Р: выполнение пробного учебного действия К:выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью
3	Выявление места и причины затруднения 5 мин	Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.	Вовлечение в диалог. - Что такое бутерброд? -Откуда пришло в нашу речь слово бутерброд? -В каком месте испытали затруднение? -Какую цель поставите перед собой?	Обсуждают на задаваемые вопросы	П: анализ, синтез, обобщение; -постановка и формулирование проблемы; - структурирование знаний К:выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью

4	<p>«Открытие нового знания»</p> <p>7 мин</p>	<p>Вовлечь учащихся в самостоятельную деятельность по овладению знаний</p>	<p>Объяснение нового материала. <u>Слайд 3.</u>Значение хлеба в питании человека. <u>Слайд 4.</u> Историческую справку о происхождении слова « бутерброд». <u>Слайд 5-10.</u>Виды бутербродов. -Из каких ингредиентов может состоять бутерброд?</p> <p><u>Слайд 11.</u> По форме бутербродов.</p> <p><u>Слайд 12.</u> По виду продуктов.</p> <p>В каком месте возникли затруднения? Почему? Чего не хватает?</p> <p>Вспомним правила работы в группе. <u>Слайд13.</u> Особенности приготовления бутербродов <u>Слайд 14.</u>Требования к качеству готовых бутербродов</p>	<p>Простые, сложные, открытые, закрытые, закусочные, холодные, горячие</p> <p>Круглые, треугольные, квадратные, овальные, ромбические Мясные, рыбные, овощные, сладкие, молочные</p> <p>Я не знаю как нарезать хлеб и требования.</p>	<p>Л: самоопределение</p> <p>П: анализ, синтез, самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели К: учёт разных мнений - аргументация своего мнения и позиции в коммуникации</p>
5	<p>Первичное закрепление с проговариванием во внешней речи</p> <p>5 мин</p>	<p>Применение нового знания в типовых заданиях. 1)Организовать усвоение</p>	<p>-Какие бывают бутерброды, повторим их классификацию. - Назовите способы подачи бутербродов. -Вспомните о правилах поведения за столов.</p>	<p>Отвечают на вопросы, проговаривают о своих затруднениях. Учащиеся работают по своим</p>	<p>П: анализ, синтез, обобщение, классификация К: учёт разных мнений, Формирование и аргументация своего</p>

		детьми нового способа действий при решении данного класса задач с их проговариванием во внешней речи: -фронтально; -в парах или группах.	-Какую ТБ необходимо соблюдать.	индивидуальным картам.	мнения Л: осознание ответственности за общее дело
6	Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону 15 мин	Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях. 1) Организовать самостоятельно выполнение учащимися типовых заданий на новый способ действия. 2) Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки (в случае ,	Самостоятельная работа « Приготовления бутербродов» Проверка учителем.	Самостоятельный подбор продуктов, выбор вида бутербродов, технологии приготовления. Выполняют практическую работу с основой на эталон и проговаривают каждый шаг во внешней речи. Дегустируют бутерброды. Оценивают вкусовые качества, внешний вид.	П: анализ, синтез, обобщение, классификация, выполнение действий по алгоритму доказательство Р: контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения К: выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.

		<p>когда учащиеся начинают осваивать процедуру грамотного самоконтроля возможно соотнесение работы с подробным образцом).</p> <p>3) Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки.</p> <p>4) По результатам выполнения самостоятельно й работы организовать рефлексию деятельности по применению нового способа действия.</p>			
7	<p>Рефлексия учебной деятельности</p> <p>5 мин</p>	<p>Соотнесение цели урока и его результатов,</p>	<p>Подведём итог урока. Какое новое знание вы сегодня открыли? Когда это знание будет вам необходимо, где вы сможете их</p>	<p>Мы узнали много о бутербродах и хлебе.</p>	<p>П: рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов</p>

	<p>самооценка работы на уроке, осознание метода построения нового знания.</p> <p>1) Организовать фиксацию нового содержания, изученного на уроке.</p> <p>2) Организовать рефлексивный анализ учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.</p> <p>3) Организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.</p> <p>4) Организовать</p>	<p>применить?</p> <p>Оцените свою работу на уроке.</p>		<p>деятельности</p> <p>Л: самооценка на основе критерия успешности, адекватное понимание причин успеха, неуспеха в учебной деятельности</p> <p>К: планирование учебного сотрудничества</p>
--	---	--	--	--

		фиксацию неразрешенных затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности. 5) Организовать обсуждение и запись домашнего задания.			
--	--	---	--	--	--