

Тема урока: Обобщающий урок по теме «Кулинария» 5 класс

Учитель технологии: Кукленкова Г.Ф.

Цели урока:

1. Образовательные.

1.1. Способствовать формированию и развитию умений и навыков по разделу «Кулинария» и использование их в повседневной жизни.

1.2. Способствовать формированию и развитию умений и навыков работы со схемами приготовления салатов.

1.3. Способствовать запоминанию основной терминологии технологических процессов.

1.4. Способствовать осознанию основного технологического материала.

2. Развивающие.

2.1. Способствовать развитию речи учащихся: обогащение и усложнение словарного запаса, ее выразительности.

2.2. Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности учащихся: учить выделять главное, обобщать и систематизировать полученные знания, ставить и разрешать проблемы.

2.3. Способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету.

2.4. Способствовать формированию и развитию самостоятельности учащихся.

3. Воспитательные.

3.1. Способствовать формированию и развитию трудовых, экологических, экономических и других качеств личности.

4. Профориентационные.

4.1. Способствовать формированию знаний о профессиях.

Тип урока: комбинированный.

Форма урока: урок-образ

Оборудование:

- экран, магнитофон, 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).

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:

- Девочки, сегодня настал момент подвести итог знаний, полученными вами на уроках технологии по разделу «Кулинария». Мы повторим пройденные

темы, вспомним умения и навыки, постараемся применить их на практике, вспомним терминологии технологических процессов и основной технологический материал. И пусть у нас нет возможности провести этот урок в столовой, мы попробуем представить себя хозяйками экономными, знающими и трудолюбивыми и поработать в нашем уютном кабинете. Но прежде чем приступить к работе на кухне, мы должны вспомнить санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

Ответ учащихся



- Готовить пищу надо в специальной одежде.
- Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку или шапочку.
- Ногти должны быть коротко острижены.
- Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно перевязать бинтом и надеть резиновый напальчник.

2. Обобщающий урок по теме «Кулинария»

Слово учителя. Девочки, я вспоминаю, с каким удовольствием вы занимались на практических занятиях, и не могла не предоставить вам возможность поработать на кухне. На основе полученных знаний, вы должны вспомнить технологические схемы приготовления блюд (салаты) из сырых и вареных овощей. Предлагаю вам приготовить для гостей салат.

Задание 1. «Приготовь салат»

- из вареных и сырых овощей.

Будем работать по структуре РАУНД ТЕЙБЛ.

На столе у каждой команды листок с заданием. Ваша задача вспомнить схему последовательности приготовления салата, и по очереди передовая листок записать их на бумаге. Выполняем работу до слова украсить. После выполнения работы команда поднимает руку вверх, и ждет готовность остальных команд. Затем один участник из команды встает и озвучивает результат.

Ответ учащихся:

(Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов))

ОВОЩИ(ФРУКТЫ)—ПЕРЕБРАТЬ—ПРОМЫТЬ—НАРЕЗАТЬ—
ЗАПРАВИТЬ—ПЕРЕМЕШАТЬ—УКРАСИТЬ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ
ОВОЩИ—ПРОМЫТЬ—ОТВАРИТЬ—ОХЛОДИТЬ—ОЧИСТИТЬ—
НАРЕЗАТЬ—ЗАПРАВИТЬ—ПЕРЕМЕШАТЬ—УКРАСИТЬ)

Слово учителя: Молодцы! Ребята.

3. Практическая работа.

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.

Задание 2. «Мы поварята». Будем работать по структуре РАФТ (приготовление столов сопровождается показом презентации).

1 стол

Ваше место работы Макдональдс, вы должны приготовить сложный бутерброд и разрекламировать его создав постер, все это готовится для школьников и студентов. По окончании 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.

3 стол. Ваше место работы Ресторан, вы должны приготовить салат из вареных овощей, разместить меню и рецепт на открывающемся листе бумаги, все это готовится для солидных людей.

4 стол. Ваше место работы Кафе у моря, вы должны приготовить напитки, разместить меню и рецепт на листе А4, все это готовится для



отдыхающих.

Слово учителя: **Молодцы! Ребята хорошо поработали.**



4. Заключение.

Сейчас проведем самооценку своей работы.

На каждом столе есть листочек «самооценка» впишите в него свою фамилию и поставьте оценку. (Девочки 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.