

Конспект урока технологии в 5а классе

Тема: «Тепловая кулинарная обработка овощей»

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

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 приглашаю вас в небольшое путешествие в страну Кулинарию.

-Но сначала мы вспомним, какие темы мы изучили в течение 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 изучить способы тепловой обработки овощей. 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 выглядеть 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.

Тезаурус:

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.

Жаренье – нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате жаренья на продукте образуется корочка. Овощи жарят сырыми или варёными.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки. При тушении продукты сначала обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности.

Припускание – варка в небольшом количестве жидкости или соке, который выделяется из продуктов при нагревании. Припускание применяют, если необходимо получить сочный продукт, сохранив значительную часть полезных веществ.

При приготовлении некоторых блюд применяют вспомогательные приемы тепловой обработки – это пассерование и бланширование.

Пассерование – легкое обжаривание продукта с жиром или без него. Пассерованные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.

Бланширование – быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком в замкнутом сосуде или погружают в кипяток на 1–2 минуты.

Теоретический материал для самостоятельного изучения

Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов заключается в их нагреве и доведении до заданной степени кулинарной готовности.

обязательно одевать, придавая ей изысканные формы, вкусная еда вкусна сама по себе»

И мы отправляемся в страну Кулинарию.

Тезаурус:

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.

Жаренье – нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате жаренья на продукте образуется корочка. Овощи жарят сырыми или варёными.

Тушение – комбинированный способ тепловой обработки. При тушении продукты сначала обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном, добавляют пряности и тушат до готовности.

Припускание – варка в небольшом количестве жидкости или соке, который выделяется из продуктов при нагревании. Припускание применяют, если необходимо получить сочный продукт, сохранив значительную часть полезных веществ.

При приготовлении некоторых блюд применяют вспомогательные приемы тепловой обработки – это пассерование и бланширование.

Пассерование – легкое обжаривание продукта с жиром или без него. Пассерованные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.

Бланширование – быстрое обваривание или ошпаривание. Продукт обдают кипятком в замкнутом сосуде или погружают в кипяток на 1–2 минуты.

Теоретический материал для самостоятельного изучения

Тепловая кулинарная обработка пищевых продуктов заключается в их нагреве и доведении до заданной степени кулинарной готовности.

Основными способами тепловой обработки продуктов являются варка и жарка.

При соблюдении правил здорового питания продукты должны подвергаться таким способам тепловой обработки, при которых в них сохраняется максимальное количество витаминов, минеральных веществ и живой энергетики. Как правило, это непродолжительные способы варки в воде и на пару.

Варка является тепловой кулинарной обработкой овощей, используемой при приготовлении закусок, супов, вторых блюд и гарниров. Овощи можно варить в большом количестве воды (основной способ варки), на пару, а также в небольшом количестве воды или в собственном соку (припускание).

Жарка – это тепловая обработка продуктов с использованием разогретого жира. Во время жарки на поверхности продукта образуется корочка. Жарить можно как сырые, так и варёные овощи. Сырыми жарят те овощи, которые за время жарки успевают дойти до готовности (картофель, кабачки, баклажаны и т. п.).

К вспомогательным способам тепловой обработки продуктов относятся пассерование и бланширование.

Пассерование – это жарка продукта в небольшом количестве жира с последующей его тепловой обработкой. При пассеровании сохраняются ароматические и красящие вещества репчатого лука, моркови, петрушки (корень) и сельдерея. Пассеруют также томатную пасту и муку.

Бланширование заключается в погружении продукта в горячую воду на короткий срок. Исчезают привкус горечи, потемнение овощей и т. д.

К комбинированным способам тепловой обработки относится тушение.

Тушение заключается в припускании уже обжаренного продукта с добавлением специй, кореньев и др. При тепловой обработке в овощах уменьшается содержание витаминов и других питательных веществ.

Правила безопасной работы при тепловой обработке.

- Нельзя наливать жидкость в кастрюлю до краёв.
- Следует уменьшить нагрев после закипания жидкости.
- Если ручки посуды нагреваются, то, снимая её с плиты, необходимо пользоваться прихватками.
- Снимать крышку с горячей посуды, наклонив её от себя.
- Закладывать продукты в кипящую воду очень осторожно.
- На сковороде с горячим жиром продукты класть от себя, следить, чтобы жир не разбрызгивался.

ПРОФЕССИИ И ПРОИЗВОДСТВО.

Тепловая кулинарная обработка продуктов производится в горячем цехе предприятия общественного питания. Здесь готовят супы, гарниры, вторые блюда, соусы, горячие напитки и др. Горячий цех оснащают электрическими плитами, котлами, кастрюлями и сковородами, жарочными шкафами и другим инвентарём. Главным человеком в горячем цехе является повар. От его работы зависит здоровье и настроение многих людей.

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

ВА- КА	КА- -Р-ЛЯ	Н-Ж
СК - В - Р - Д -	Ж- -К-	ЗА- -К-НИ-
-УШЕ- -Е	М-С- Л-К	ФА- -ЛЬ

ОТВЕТ:

ВАРКА, КАСТРЮЛЯ, НОЖ, СКОВОРОДА, ЖАРКА, ЗАПЕКАНИЕ, ТУШЕНИЕ, МЯСО, ЛУК, ФАСОЛЬ,

Задание2. «блиц-опрос»

- Булочное изделие, которым можно порулить. (БАРАНКА)

- Как называется картофель всмятку? (В МУНДИРЕ)
- Как называется искусство приготовления пищи? (КУЛИНАРИЯ)
- Принимать необходимое количество пищи в определённое время-это... (РЕЖИМ)
- Как варят овощи? (В БОЛЬШОМ КОЛЛИЧЕСТВЕ ВОДЫ)
- Один из главных продуктов питания...всему голова. (ХЛЕБ)
- Ваша спецодежда при приготовлении пищи. (УНИФОРМА)
- Без чего нельзя пожарить лук? (БЕЗ МАСЛА)

Задание 3. «Мы поварята»

Составьте верную технологическую последовательность приготовления салатов из варёных овощей.

- 1 – украсить, 2 – промыть, 3 – охладить,
 4 – отварить, 5 – очистить, 6 – перемешать,
 7 – нарезать, 8 – заправить.

Правильный вариант ответа: 2; 4; 3; 5; 7; 6; 8; 1.

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 структуре РАФТ (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 окончании работы один участник из команды встает и озвучивает результат работы.

2 стол

Ваше место работы Летний лагерь, вы должны приготовить РАГУ из 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. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

- 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.

Задание 5 . «

Ответьте на вопросы, чтобы увидеть названия групп овощей, необходимых для нашего организма. Для каждого верного утверждения поставьте 1, для каждого неверного утверждения 0.

Овощи надо мыть кипяченой водой.

В салате можно соединять холодные и тёплые ингредиенты.

Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду (потеря витамина С будет минимальной).

Салат из свежих овощей надо готовить непосредственно перед подачей.

Если овощи предназначены для салатов и винегретов – их варят в кожуре.

В салате овощи могут быть нарезанными по разному.

Ответ:

Ответы	Вписываются слова
1	Корнеплоды
0	Клубнеплоды
1	Листовые
1	Стручковые
1	Бахчевые
0	Капустные

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» (ПРИЛОЖЕНИЕ 2) 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.

Викторина «За обеденным столом»

1. Когда в России стали подавать к столу винегрет?
2. О 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. О каком продукте Руси говорили — «творить», а не «готовить»?
8. Название какого грузинского блюда переводится попросту «фасоль»?

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

Приложения

Приложение 1



Оценочный лист

Критерии оценки	Оцениваю себя сам
1. Активно работал в группе	
2. Выполнял свои обязанности	
3. Соблюдал культуру общения	++ у меня всё получилось
	-+ были затруднения, но я справился - у меня не получилось работать в группе
4. Оценка работы группы	1) Мы работали слаженно и у нас всё получилось. 2) У нас были затруднения, но мы справились самостоятельно.

Заключение

Список литературы

Основная и дополнительная литература по теме урока:

1. Технология. 5 класс: учеб. пособие для общеобразовательных организаций / [В.М. Казакевич, Г. В. Пичугина, Г. Ю. Семёнова и др.]; под ред. В. М. Казакевича. — М.: Просвещение, 2017.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учеб. для общеобразоват. Учреждений / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014.
3. Технология: учебник для учащихся 5 кл. общеобразовательной школы/ Под ред. В. Д. Симоненко – М: Вентана-Графф, 2003.
4. Технология. Обслуживающий труд. Тесты, 5-7 классы/ С. Э. Маркуцкая. – 2-е изд.,