Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 5 г. Буинска Республики Татарстан»

**Открытый урок**

**по предмету «Технология»**

**Тема:**

**Обобщающий урок по теме «Кулинария»**

Учитель технологии

 Шадрина Наталья Александровна

учитель I квалификационной категории

**Буинск-2013**

**Тема: Обобщающий урок по теме «Кулинария»**Класс: 5, кабинет №5

**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: у**рок- 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.

***Задание1. «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 в верх, 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 ВАРЕНЫХ 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 структуреРАФТ (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 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.

3 стол

Ваше место работы Ресторан, вы должны приготовить салат из вареных овощей, разместить меню и рецепт на открывающимся 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.(Приложение 1).

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?

10. Какое блюдо можно готовить из риса, гороха, кукурузы, изюма, севрюги, курицы, говядины, баранины, свинины и т.д.?