

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №1 г. Ак-Довурака
имени Тамдын-оол Сесенмаа Саятыевны – Героя социалистического труда

Директор
МБОУ СОШ №1 г. Ак-Довурак
имени Тамдын-оол С.С –
Героя социалистического труда
 /Салчак О.М/



Открытый урок по теме:
«Приготовление блюда из мяса птицы.
Приготовление зимнего салата».

Выполнила:
учитель технологии
Ооржак Айлаана
Алексеевна

Тема урока: Технология приготовления блюд из мяса птицы. Приготовление зимнего салата

Класс: 6 класс

Учитель: Ооржак Айлаана Алексеевна

УМК: Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология ведения дома, 6 класс, изд.: Вентана-граф - 2015

Тип урока: комбинированный

Место урока в системе знаний: Раздел «Кулинария»

Цель: ознакомление обучающихся с технологией первичной обработки птицы, организация деятельности обучающихся по приготовлению салата с использованием мяса птицы

Задачи обучения

1. Ознакомить с разнообразием видов зимних салатов, их пищевой ценностью.
2. Обучить механической кулинарной обработке овощей и правилам сохранения витаминов.
3. Повторить материал по технологии нарезки овощей, сформировать умения по технологии приготовления салатов из вареных овощей и мяса птицы.
4. Повторить правила санитарии и гигиены и техники безопасности при работе с режущими предметами

Планируемые результаты:

Предметные: правильно организовывать свое рабочее место, освоить технологический процесс первичной обработки птицы и правильной нарезки мяса птицы для салата.

Метапредметные: соотносить свои действия с планируемыми результатами, уметь организовывать свою деятельность, определять её цели и задачи, уметь взаимодействовать с людьми и работать в коллективе, высказывать суждения, подтверждая их фактами, овладение элементарными практическими умениями работы с учебником для исследования.

Личностные: осознать необходимость изучения работы по теме, соотносить учебное содержание с жизненным опытом, мотивировать отношение к овладению знаниями.

Универсальные учебные действия:

Регулятивные: планировать свою деятельность под руководством учителя, оценивать работу одноклассников, работать в соответствии с поставленной задачей, сравнивать полученные результаты с ожидаемыми.

Познавательные: извлекать информацию из услышанных сообщений, делать анализ и отбор информации, перерабатывать информацию для получения необходимого результата.

Коммуникативные: умение общаться и взаимодействовать друг с другом.

Основные понятия, используемые на уроке

- первичная обработка овощей;
- первичная обработка птицы;
- форма нарезки овощей и мяса птицы.

Методическое оснащение урока:

Материально-техническая база: кухонное оборудование и пищевые продукты для приготовления салата, компьютер, мультимедийный проектор.

Наглядный материал: презентация по теме урока.

Учебно-техническая документация: технологическая карта приготовления зимнего салата с мясом птицы, листы самооценки.

Материалы для контроля знаний учащихся: сообщения обучающихся об овощах и салатах, продукт выполнения практической работы.

Методы обучения: словесный, наглядный, практический, компьютерный

Межпредметная связь: основы безопасности жизнедеятельности.

Этап урока, время этапа	Задачи этапа	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Формируемые УУД и предметные действия (Р - регулятивные, К – коммуникативные, Л – личностные, П – познавательные)
Организационный момент	Организовать самоопределение обучающихся к деятельности на уроке	Приветствует учащихся, создает положительный настрой.	Приветствуют учителя, воспринимают информацию на слух, визуально контролируют свою готовность к уроку.	Саморегуляция (Р). Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками (К).
Актуализация знаний	Подвести обучающихся к постановке цели урока	Предлагает обучающимся озвучить сообщения по пройденному в 5 классе материалу по технологии первичной обработки овощей, нарезке овощей, приготовлению салатов. Предлагает обучающимся вспомнить формы нарезки овощей через просмотр электронной презентации	Зачитывают сообщения. Исправляют возможные допущенные ошибки. Дети просматривают презентацию	Оценка ситуации (Л). Умение выражать мысли (К). Планирование (Р). Построение логической цепи (П)
Мотивация учебной деятельности	Систематизировать витагенные знания обучающихся для раскрытия цели урока.	Проводит фронтальный опрос: 1. Блюда из каких продуктов мы с вами готовили в 6 классе? 2. Как вы думаете, какой продукт животного происхождения мы еще не использовали? 3. Какие еще виды домашней птицы вы знаете?	Отвечают на вопросы учителя. Предполагаемые ответы: 1. Из мяса и рыбы 2. Птицу 3. Гусь, утка	Умение выражать мысли (К).

Постановка цели и темы урока	Поставить цель урока.	Через систему вопросов подводит обучающихся к постановке цели и темы урока.	Отвечают на поставленные вопросы. Выводят цель урока и его тему.	Планирование, целеполагание (Р). Смыслообразование (Л). Умение выражать мысли (К). Самостоятельное выделение главного и формулирование познавательной цели (П).
Первичное усвоение новых знаний	Ввести новые понятия, относящиеся к данной теме	Знакомит учащихся с новым материалом по первичной обработке птицы	Учащиеся в процессе просмотра презентации получают новую информацию по теме урока	Умение слушать и слышать. Выражение своих мыслей, аргументация своего мнения и позиции, учет разных мнений (К).
Первичная проверка понимания	Проверить уровень первичного понимания введенных понятий	Организует устный опрос по изученному материалу, предлагает обучающимся дополнить ответ. Мотивированно оценивает ответы.	Отвечают на вопросы. Исправляют возможные допущенные ошибки своих товарищей.	Планирование учебного сотрудничества (К). Самоорганизация (Л). Самоконтроль (Р).
Динамическая пауза	Организовать паузу для снятия напряжения с глаз	Предлагает выполнить упражнения на расслабление мышц спины и рук.	Выполняют упражнения	Умение слушать и слышать (К). Саморегуляция (Р).
Повторение ПТБ и СГ	Повторить правила техники безопасности при работе с режущими предметами, санитарии и гигиены	Задаёт учащимся ряд вопросов по ПТБ и СГ	Отвечают на поставленные вопросы по ПТБ и СГ	Умение слушать и слышать (К). Саморегуляция (Р). Планирование учебного сотрудничества (К).
Контроль усвоенного и	Формировать умение	Учитель раздает технологические карты приготовления салата,	Делятся на предложенные группы. Выполняют	Планирование и целеполагание (Р).

коррекция допущенных ошибок (практическая работа)	анализировать ситуацию и самостоятельно искать пути решения поставленной задачи. Выполнять алгоритм решения поставленной задачи.	кухонное оборудование. Предлагает разделить на группы для выполнения практической работы	практическую работу: нарезают овощи, мясо птицы, бланшируют лук, смешивают подготовленные продукты, заправляют салат майонезом. Повторяют правила поведения за столом. Угощают гостей, дегустируют салат сами. Убирают за собой рабочее место.	Постановка и решение проблемы. Моделирование ситуации. Рефлексия способов и условий действий (П). Взаимодействие с консультантом (К). Применение новых знаний при решении предложенной задачи (Л).
Рефлексия	Развивать умение оценивать свою работу и работу других обучающихся, взаимодействовать с учителем.	Учитель предлагает обучающимся оценить свою работу на уроке по листам самооценки	Обучающиеся оценивают свою работу, заполняя листы самооценки, оценивают свое эмоциональное состояние во время урока.	Рефлексия способов и условий действий: контроль и оценка процесса и результатов деятельности (П). Самооценка (Л). Выражение своих мыслей и аргументация своего мнения (К)
Информация о домашнем задании	Проинформировать о домашнем задании, разобрать непонятные моменты	Найти и оформить технологическую карту любимого блюда из мяса птицы	Записывают домашнее задание, воспринимают информацию о нем на слух и визуально, уточняют непонятные моменты	Саморегуляция (Р). Закрепление знаний, полученных на уроке, в процессе выполнения домашнего задания (П).
Окончательный этап работы	Убрать рабочее место	Учитель предлагает учащимся помыть посуду, привести в порядок место приготовления пищи в соответствии с гигиеническими требованиями	Моют посуду, раковину, столы, кухонное оборудование	Умение слушать и слышать (К). Саморегуляция (Р). Планирование учебного сотрудничества (К).

Ход урока (сценарий)

1. Оргмомент.

2. Актуализация знаний

- Что было задано на дом? (повторить все, что мы учили в 5 классе про овощи и технологию приготовления блюд из вареных овощей)
- Вы должны были приготовить небольшие сообщения на эту тему.

Дети читают свои сообщения.

- Давайте вспомним, какие формы нарезки овощей существуют? (презентация)

3. Мотивация учебной деятельности

- Блюда из каких продуктов мы с вами готовили в 6 классе?
- (мяса, рыбы)
- Как вы думаете, какой продукт животного происхождения мы еще не использовали?
- (птицу)
- Какие еще виды домашней птицы вы знаете? (гусь, утка)

4. Постановка цели и темы урока.

- Дети, давайте подумаем. Вы принесли на урок вареные овощи, мы говорим о мясе птицы. Что же мы сегодня будем готовить? (блюда из мяса птицы).
- Какие блюда с использованием мяса птицы вы знаете? (картофель, тушеный с мясом птицы, жареная курица, отбивные из филе и т.д.)
- Это же все горячие блюда.
- А какие холодные блюда и закуски с мясом птицы вы знаете? (салаты)
- Как вы думаете, какие ингредиенты содержит салат? (овощи, фрукты, мясо, рыба)
- На сегодняшний урок вы принесли вареные овощи, яйца, а затронули еще тему о мясе птицы.
- Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов? (салат)
- - По тому набору овощей, которые вы принесли, какой салат мы будем готовить: зимний или летний? (зимний)
- Вот теперь мы подошли к определению темы нашего урока «Технология приготовления блюд из мяса птицы. Приготовление зимнего салата»
Это и есть тема урока
- Какая цель нашего урока? (научиться готовить блюда с мясом птицы)

5. Первичное усвоение новых знаний

- Прежде, чем начать готовить, познакомимся с первичной обработкой птицы.

(Презентация)

6. Первичная проверка понимания

- Что нового вы узнали из данной презентации? (как производить первичную обработку птицы)
-

7. Динамическая пауза

Мы с вами немножко засиделись. Я предлагаю встать и немного подвигаться.

8. Повторение правил техники безопасности и санитарии и гигиены

- Теперь еще один маленький момент.
- Вспомним правила санитарии и гигиены. У всех вас есть форма. Молодцы.
- Прежде чем готовить, что нужно сделать? (помыть руки с мылом).
- После того, как мы приготовим салат, что нужно сделать? (убрать свое рабочее место, помыть доски и помыть стол)
- После того, как мы покушаем, что нужно сделать? (помыть посуду, вытереть стол)

- Теперь вспомним правила техники безопасности при работе с режущими предметами. Как надо передавать нож? (ручкой вперед)
- Можно ли ножом играть (нет)
- Как правильно держать пальцы руки, которая придерживает продукт на доске? (согнувши пальцы)

Ну вот, мы вспомнили все, что нам необходимо и можем приступить непосредственно к приготовлению нашего блюда.

9. Практическая работа. Контроль усвоенного и коррекция допущенных ошибок

- Прошу вас распределиться в группы по 3 человека для нарезки различных продуктов.
- 1. Картофель, огурцы, яйца, курицу нарезаем кубиками.
- 2. Лук нарезаем кубиками, бланшируем, а затем добавляем в салат.
- Что значит обозначает слово «бланширование»? (опускание в кипятки на 15-20 сек. И затем сразу в холодную воду).

Дети готовят салат. По окончании приготовления убирают рабочее место.

- Вспомним правила поведения за столом?
- 1. Локти на стол не класть.
- 2. Пальцем еду не подталкивать на вилку, а делать это кусочком хлеба или ножом.
- 3. Во время еды не разговаривать, есть с закрытым ртом, не чавкать.
- 4. Пожелать друг другу приятного аппетита

Угощают гостей, дегустируют салат сами.

10. Рефлексия.

- Вам понравился урок?
- Что было нового и интересного на уроке? (мы познакомились с обработкой птицы, использовали мясо птицы для приготовления зимнего салата)
- Что получилось и что не получилось? Какие у кого были затруднения?

Детям раздаются листы самооценки, где они должны оценить свою деятельность на уроке по предложенным в листе самооценки критериям и обозначить свое настроение в виде смайлика.

11. Информация о домашнем задании.

Найти и оформить технологическую карту любимого блюда из мяса птицы.

Дети убирают за собой, моют посуду.

Критерии оценивания своей работы

«5» - учащийся полностью усвоил материал урока, правильно выполнил практическую работу.

«4» - учащийся в основном усвоил материал урока, при выполнении практической работы допустил незначительные ошибки

«3» - учащийся не усвоил материал урока, при выполнении практической работы допустил значительные ошибки.

«2» - учащийся не усвоил материал урока и не выполнил практическую работу.