КОНСПЕКТ УРОКА

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О. учителя** | Дубровкина Оксана Викторовна |
| **место работы** | Государственное казённое общеобразовательное учреждение Пензенской области«Кузнецкая школа-интернат для обучающихся по адаптированным образовательным программам» |
| **должность** | учитель |
| **предмет** | технология (поварское дело) |
| **класс** | 6 «А» |
| **тема урока** | «Салат витаминный» |
| **тип урока** | мастер - класс |
| **цель урока** | приготовление салата  |
| **задачи урока** | * углублять знания обучающихся о технологии приготовления салата в соответствии с требованиями к качеству и его оформлением;
* формировать умение выполнять простые приемы нарезки овощей;
* коррекция и развитие мелкой моторики кистей рук;
* воспитывать эстетический вкус и аккуратность во время работы.
 |
| **оборудование** | интерактивная панель, презентация к уроку, технологические карты «Приготовление овощного салата», посуда и инструменты для практической работы (ножи для нарезки овощей, овощерезки, разделочные доски для сырых овощей, салатник и другая посуда для приготовления салата, посуда и столовые приборы для сервировки стола); продукты для приготовления салата.  |
| **Планируемые результаты** |
| **личностные** | * проявлять познавательные интересы и активность в данной области предметной технологической деятельности;
* овладевать первоначальными установками, нормами и правилами технологической организации труда;
* понимать необходимость общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
 |
| **предметные** | * уметь резать ножом овощи для салата;
* выполнять простейшие правила пользование ножом;
* работать по технологической карте.
 |
| **Базовые учебные действия** |
| **регулятивные** | * самостоятельно организовывать своё рабочее место;
* осознанно действовать на основе разных видов инструкций, технологических карт при выполнении практической работы;
* осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности.
 |
| **коммуникативные** | * высказывать свое мнение при обсуждении задания;
* работать индивидуально, в паре, в группе.
 |
| **познавательные** | * делать элементарные выводы под руководством учителя;
* использовать в жизни и деятельности некоторые межпредметные знания, отражающие несложные связи и отношения между объектами и процессами;
* воспитывать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* развивать трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности.
 |

ХОД УРОКА

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Этапы** **урока** | **Цель** **этапа** | **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающихся** |
| **I** | **Организационный** **момент** | Положительная мотивация обучающихся к учебной деятельности. Эмоциональный настрой на урок. | Добрый день, дорогие друзья! Мастерская повара открывает свои двери. Сегодня в работе нам будет помогать глаза, уши, мозг и руки. - Глаза не просто видят, они видят и замечают.- Уши не просто слышат, они слышат и улавливают.- Мозг думает и анализирует.- А руки делают. | Эмоциональнонастраиваются на урок. |
| **II** | **Актуализация** **знаний** | Актуализация субъектного опыта уч-ся (личностных смыслов, опорных знаний и способов действий, ценностных отношений) | Залог хорошего здоровья – правильное питание! За свою историю кулинария создала сотни тысяч блюд. Самым великим достижением без сомнения является салат. - Чем полезны салаты?  *(в салате содержатся огромное количество витаминов и микроэлементов, что обеспечивает человека энергией и повышает иммунитет).* - Можно ли есть салат каждый день или это вредно? *(салат можно есть каждый день и отлично будешь себя чувствовать).*- В какое время суток едят салаты? *(в любое время суток. На завтрак, например, к омлету можно добавить салат из свежего редиса с укропом. На ужин – как дополнение к гарниру из мяса или рыбы. Или как самостоятельное блюдо. Это может быть как мясной, рыбный, яичный или овощной салат).* Чем сегодня мы и займемся… | Высказывают предположения и обосновывают их. |
| **III** | **Постановка** **учебной задачи** | Раскрытие общей цели урока и плана его проведения. | Перед вами лежат исходные продукты. - Какое блюдо из этих продуктов можно приготовить?Мы сегодня будем готовить простой, быстрый в приготовлении, низкокалорийный салат из свежих овощей. | Ответы детей на вопрос учителя. |
| **IV** | **Обобщение и систематизация знаний** | Обобщение и систематизация знаний, полученных на уроках ранее. | Перед тем как приступить к работе начнем с повторения: 1. Какие правила необходимо соблюдать при работе с ножом?

*- работать с хорошо заточенными инструментами;**- над разделочной доской нож высоко не поднимаем;**- передаем нож ручкой вперед;**- крепко держать рукоятку ножа;**- работаем осторожно, не касаемся острия ножа.*1. Перечислите санитарно – гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

- пищу готовим в специальной одежде;- соблюдаем чистоту рук, ногтей, поверхностей, посуды, инструментов, овощей.**Технология приготовления салата из свежих овощей:** 1. Первичная обработка овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезание);
2. Нарезка овощей. Каждый отдельный овощ должен быть нарезан одинаковой формой;
3. Заправка салата (перед подачей). Перемешивать продукты нужно осторожно, чтобы не помялись.
4. Готовое блюдо выложить в салатник и украсить.
 | Обучающиеся рассказывают правила при работе с ножом и санитарно – гигиенические требования при работе с пищей.Дети называют первичную обработку овощей. |
| **V** | Применение теоретических знаний в условиях выполненияпрактического задания. | Закрепление в памяти обучающихся знаний и способов действий, которые необходимы для выполнения самостоятельной работы. | Если вы обратили внимание, то заметили, что рабочее место и продукты заранее подготовлены, а нам остается с ними что сделать? (нарезать)Не будем терять время, приступаем к работе: - капусту и морковь нарезаем тонкой соломкой;- лук и редис - мелкими кубиками, но можете проявить кулинарное творчество и нарезать полукольцами, четвертинкой кольца или перьями;- зелень нарезаем крошкой;- часть овощей или зелени предлагаю оставить для украшения блюда. Напоминаю, что салат украшаем только теми продуктами, которые входят в его состав. | Дети выполняют нарезку овощей предложенной формой. |
| **VI** | Контроль за процессом и результатом учебной деятельности школьниковКоррекция результатов учебной деятельности | Коррекцияпробелов в знаниях и способах действий обучающихся в рамках изученной темы | Форма нарезки овощей имеет значение не только для внешнего вида, но и влияет на его вкус. Аккуратно, эстетично нарезанные овощи естественно повышают аппетит.Для приготовления салатов используют различные овощи: листовые, плодовые, корнеплоды и другие. Мы для салата используем какие овощи? - капуста - капустные овощи;- морковь и редис – корнеплоды;- петрушка – листовые;- укроп – пряные овощи. Заправлять салат сегодня мы будем растительным маслом с лимонным соком. Для этого мы соединим масло подсолнечное, сок лимонный, сахар и соль. Какие заправки вы знаете? (Сметана, натуральный йогурт, различные виды растительных масел (подсолнечное, оливковое, льняное, горчичное), соусы). Важно! Дать салату немного постоять, чтобы заправка пропитала ингредиенты, а мы тем временем займемся украшением, здесь тоже можно проявить творчество. Для украшения используем входящие в блюдо продукты и проявляем фантазию – из моркови и редиса можно вырезать цветы, из перьев лука – сложить ветку или цветок, зеленью можно просто посыпать готовое блюдо сверху, по краю или по середине. Салат наш пропитался, ингредиенты обменялись вкусом и ароматом, раскладываем его по порциям в отдельные салатники и украшаем. | Ответы детей на поставленные вопросы. |
| **VII** | **Дегустация блюда** |  |  |  |
| **VIII** | **Рефлексия** |  | И барабанная дробь! Пробуем наш салат! Пока мы пробуем блюдо, я попрошу каждую из вас закончить начатое мной предложение: - у меня получилось…- я смогла…- я попробую…- мне захотелось…- мне было сложно…  | Отвечают полными ответами на вопросы и заканчивают высказывания.  |
| **IX** | **Домашнее задание** | * Информация о домашнем задании.
* Оценка работы обучающихся.
* Аргументация выставленных отметок.
 | В качестве домашнего задания, я хочу предложить вам самостоятельно приготовить овощной салат для своих близких.Выставление оценок за урок. - До свидания, наш мастер – класс окончен! |  |