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. | Эмоционально  настраиваются 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  выполнения  практического 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  школьников  Коррекция  результатов  учебной  деятельности | Коррекция  пробелов 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! |  |