

Урок - аукцион по Технологии. Технология ведения дома.

Некрасова Татьяна Владимировна учитель технологии, высшая квалификационная категория

МБОУ «Емецкая средняя школа имени Н.М.Рубцова»

Ключевые слова : кулинария, винегрет

На уроках технологии нам надо научить детей готовить, познакомить с правилами здорового питания, знать правила безопасной работы при приготовлении пищи

Литература:

1. В.М. Голубчикова. Кулинария. – М.-1963.
2. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко Технология . Технологии ведения дома : 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций – М. : Вентана - Граф, 2014.

Урок-аукцион: «Кулинарные работы. Приготовление винегрета».

Проект урока по технологии.

Тип урока: изучение нового материала

Цель : научить готовить винегрет.

Задачи:

1. Продолжить работу по формированию сведений о приготовлении пищи и правильном питании.
2. Развивать практические умения и навыки по приготовлению салата, сервировке стола, уборке рабочего места.
3. Развивать самостоятельность, мышление, творческую инициативу, любовь к труду.
4. Совершенствовать культуру поведения при общении в коллективе и за столом, аккуратность.

Средства обучения:

1. Карточки для составления технологической карты последовательности приготовления винегрета
2. Общая карта – план аукциона
3. Рецепт винегрета
4. Гонг, деревянный молоток, часы.

Оборудование, инструменты и приспособления:

Посуда, инструменты для приготовления салата, сервировки стола.

Технологические особенности урока:

- методы обучения: нетрадиционные, объективно-иллюстрированные, частично-поисковые, проблемные, практические.

- формы организации познавательной деятельности: индивидуальная, групповая.

Время проведения 2 урока.

Структура и дидактические задачи этапов работы:

Время (минут)	Этап урока	Дидактические задачи	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
1-2	Организационный момент	Нацелить на работу		
6	Начало аукциона. 1 лот	Показ домашнего задания	Контроль	Распределение, представление «Аукционных обществ»
5	Проверка «Платежеспособности» 2 лот	Интегрирование по теме урока-приготовление винегрета	Коллективный опрос обучающихся	Индивидуальные ответы
2	Составить технологическую карту	Проектирование практической работы с	Контроль, корректировка	Осмысление, анализ, выбор решения в

	последовательность и приготовления винегрета 3 лот	поисковыми элементами		группах
10-20	Приготовление овощей (варка) 4 лот	Практическое выполнение задания	Контроль, корректировка, показ трудовых приёмов	Распределение ролей в группе, практическая работа
25	Приготовление винегрета (нарезка овощей) 5 лот	Практическое выполнение задания	Контроль, корректировка, показ трудовых приёмов	Практическая работа в группах
1-2	«Покупка товара» 6 лот	Интеллектуально – развлекательное задание	Роль информатора	Интеллектуально - развлекательная
5	Составление рассказа о винегрете на букву «В» 7 лот	Самостоятельная творческая работа в группах. Развивать мышление, фантазию, индивидуальность	Контроль	Выполнение задания в группах
5	Сервировка стола 8 лот	Практическое выполнение задания с элементами поисковой и самостоятельной работы	Контроль, корректировка	Индивидуально – групповая работа
3	Реклама винегрета. Дегустация 9 лот	Самостоятельная творческая работа	Контроль	Групповая, творческая
13	Уборка	Практическое выполнение задания	Контроль	Индивидуально-групповая деятельность
15	Рефлексия	Оценка	Подведение	Самооценка

		результатов самостоятельной работы «Акционерных обществ», обобщение знаний, умений, навыков	итогах учебной деятельности и на уроке. Оценка, определение уровня усвоения данной темы	деятельности. Диалог с учителем
--	--	---	---	---------------------------------

Технологическая карта

Винегрет овощной

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Свёкла	46г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, доска разделочная
Картофель	50г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, доска разделочная
Морковь	20г	Сварить, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, доска разделочная
Огурцы солёные	30г	Нарезать мелкими кубиками	нож, доска разделочная
Капуста квашеная	40г	Перебрать, крупные куски нашинковать	нож, доска разделочная
Лук репчатый	40г	Очистить и мелко нарезать	нож, доска разделочная
Зелень	10г	Мелко нарезать	нож, доска разделочная
Масло растительное	30г	Все продукты смешать и заправить маслом	Ложка столовая, миска



