

Конспект учебного занятия с использованием ЦОР

Город: Магнитогорск

ОУ: МОУ СОШ № 66

Учитель: Королева Дания Гибадрахмановна

Класс: 5

Тема учебного занятия : Бутерброды и горячие напитки.

Продолжительность учебного занятия: 90 мин.

Тип учебного занятия: комбинированный.

Цели учебного занятия:

1.Образовательные

- Дать представления о видах бутербродов
- Научить учащихся готовить и оформлять бутерброды.

2.Развивающие:

- Развивать умение использовать полученные знания на практике, рационально использовать время, эстетический вкус при оформлении блюд и сервировке стола;
- Развивать творческие способности, навыки работы в группах.

3.Воспитательные:

- Формирование положительной мотивации к предмету;
- Воспитание бережного отношения к продуктам, трудолюбия, технологической дисциплины, этикета;
- Развитие личностных качеств: аккуратности, терпеливости, трудолюбия.

Оборудование:


Компьютер, мультимедийный проектор, программа Power point,

Дидактические материалы к учебному занятию: Учебник для учащихся 5 класса под ред. Симоненко. «Вентана –Граф »2005, рабочая тетрадь, инструкционно-технологическая карта «Приготовление бутербродов», плакат " Сервировка стола к завтраку"; плакат «ТБ на кухне».

Ход учебного занятия:

1. Организация начала урока : 2 мин.

Цель этапа: подготовить учащихся к работе, собрать внимание детей.

Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
Организация внимания и внутренней готовности.	Умение организоваться, организовать рабочее место.	словесный	фронтальный	
Деятельность учителя		Деятельность ученика		
Приветствие, выявление отсутствующих, проверка готовности к уроку Здравствуйте. Сегодня на уроке мы продолжим работу в разделе «Кулинария».		Подготовка к работе, организация рабочего места.		Слайд 1 

2. Проверка ранее изученного материала (повторение): 4 мин.

Цель этапа: Актуализация опорных знаний, подготовка детей к изучению новой темы.

Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
Питательные вещества, витамины	Умение различать ткани по виду волокон, подбирать ткань для швейного изделия, исходя из ее свойств.	Словесный Иллюстративный	Фронтальная, Индивидуальная.	

Деятельность учителя		Деятельность ученика		
Выявление знаний учеников посредством: фронтального опроса: 1. Какие питательные вещества необходимы для организма. 2. В чем заключается роль витаминов для организма человека?		Активизация внимания. Применение имеющихся знаний. Ответы на вопрос. Выступление с отчетом по творческой работе. Решение кроссворда.		

3. Изучение нового материала : 20 мин.

Цель этапа: Сформировать представление о питательной ценности хлеба, о видах бутербродов, приемах их оформления .

Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
Питательная ценность хлеба, виды бутербродов.	Умение слушать, наблюдать, анализировать.	Словесный (рассказ), иллюстративный.	Фронтальная, индивидуальная.	Слайд 2-14
Деятельность учителя		Деятельность ученика		
Сообщает новые сведения, используя ИКТ, комментирует слайды. Задает вопросы. Диктует основные понятия.		Знакомятся с видами бутербродов с помощью ЦОР. Отвечают на вопросы,		

С чего мы начинаем наш день?

Конечно же - с завтрака. Народная мудрость гласит «Завтрак съешь сам, обед раздели с другом, а ужин отдай врагу»

Кто может объяснить значение этой пословицы?

Правильно. Впереди рабочий день, самая большая нагрузка которого приходится на его первую половину. Значит, чтобы наш организм нормально функционировал, мы должны дать ему все необходимые питательные вещества.

Какие блюда мы традиционно используем на завтрак?

1. горячие блюда (каша, макароны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);
2. Бутерброды;
3. Горячий напиток (чай, кофе, какао)

Более подробно мы остановимся на бутербродах.

С бутербродами и кофе или чаем можно праздновать любые юбилеи, именины, дни рождения, проводить юношеские коктейль-вечера.

В буквальном переводе с немецкого языка

бутерброд - это хлеб с маслом

Бутерброды относятся к холодным закускам, они достаточно питательны, вносят разнообразие в меню, их приготовление не занимает много времени, они удобны для питания как в домашних условиях, так и в дороге. Бутерброды выручают и когда приходят неожиданные гости, и когда не хватает времени на приготовление другой еды. Ими можно накрыть стол для детей, которым нравится пестрота и разнообразие.

Бутерброды бывают разные :

1. по форме - прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной.
2. По способу приготовления (открытые, закрытые, закусочные)
3. По температуре подачи (холодные, горячие)

записывают основные понятия в рабочую тетрадь.

Слайд 2



ЗАВТРАК

**Завтрак съешь сам,
обед раздели с
другом,
ужин отдай врагу.**

1. Бутерброды;
2. Горячий напиток (чай, кофе, какао)
3. Горячее блюдо (каша, макароны, варёное яйцо, глазунья и т.п.);

Слайд 3



**В буквальном переводе с немецкого языка
бутерброд - это хлеб с маслом**

Бутерброды относятся к холодным закускам. Их удобно брать в дорогу, когда нет времени готовить в пути пищу, нет времени на ее приготовление и нужно быстро "перекусить".



Слайд 4



Открытые бутерброды:

Они могут быть простыми и сложными. **Простые бутерброды** готовят из одного вида продукта, например бутерброд с маслом, колбасой, сыром и т.д. От батона белого хлеба отрезают поперек ломтик толщиной 1 см (30-40 г) и кладут на него подготовленный продукт. Бутерброд украшают зеленью петрушки, кружочком сваренного вкрутую яйца, ломтиком огурца. **Сложные бутерброды** готовят с несколькими видами продуктов, хорошо сочетающимися по вкусу и цвету.

Закрытые бутерброды (сэндвичи). Сэндвичи используют при обслуживании пассажиров на транспорте, посетителей мест отдыха и т.д. Их готовят на мелких булочках (массой до 40 г) или помещают продукты между двумя кусочками хлеба.

Для приготовления закусочных бутербродов используют поджаренный хлеб толщиной 0,5 см или выпеченные изделия из слоеного теста (тартинки). Форма куса хлеба может быть самой разнообразной: прямоугольник, кружочек, ромбик, цветочек, звездочка и др.

Закусочные бутерброды: *Канане*- это бутерброды маленького размера, состоящие из нескольких слоев. Их готовят из различных продуктов: масла, колбасы, ветчины, брынзы, плавленых сырков, яиц, сваренных вкрутую, сельди, различных паштетов и паст, овощей и т.д. Канане могут быть и сладкими: с джемом, вареньем, фруктами и ягодами. Канане

Слайд 5



Слайд 6



Слайд 7



Слайд 8



подают на блюдах или вазах, где раскладывают одним слоем.

Маленькие канапе протыкают палочками-шпажками с помощью которых берут бутерброд.

К закусочным бутербродам относятся корзиночки и тарталетки

Горячие бутерброды – бутерброды, которые при приготовлении подвергают тепловой обработке (запекают, обжаривают)

Основой для бутербродов являются хлебо - булочные изделия (пшеничный хлеб, ржаной хлеб, багеты, батоны, слойки, сухое печенье, корзиночки ,валованы из слоеного теста).

Хлеб – один из важнейших продуктов питания. Он отличается многими особенностями. Природа заложила в пшеничное и ржаное зерно комплекс жизненно необходимых пищевых веществ: белков, углеводов, жиров, витаминов, минеральных соединений. У хлеба есть еще одна особенность – он никогда не приедается, его употребляют все, ежедневно, в течение всей жизни. Хлеб обладает постоянной, не снижающейся при ежедневном употреблении усвояемостью.

Слайд 9

Маленькие канапе протыкают палочками-шпажками с помощью которых берут бутерброд



Слайд 10



Корзиночки



Тарталетки

Слайд 11

Горячие бутерброды



Слайд 12

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов

Основа:

1. пшеничный хлеб
2. ржаной хлеб
3. багеты, батоны
4. городские булочки
5. школьные булочки
6. слойки
7. пита
8. сухое печенье
9. корзиночки
10. валованы из слоеного теста



Ведущим компонентом в процессе приготовления хлеба является мука, которую получают из зерна. Зерно покрыто несколькими оболочками, которые содержат много незаменимых пищевых веществ – витаминов группы В, железа и других минеральных компонентов.

По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

- мясные (колбаса, ветчина, сало и др.);
- рыбные (икра, форшмак, копченая или вареная рыба и др.);
- сладкие (варенье, мед, шоколадное масло и др.);
- овощные (кетчуп, жареные баклажаны и др. ;
- с молочными продуктами (сыр, творожная масса)

Слайд 13



Слайд 14



3. Вводный инструктаж: 15 мин

Цель этапа: Конкретизировать последовательность выполнения практической работы, ознакомить с правилами техники безопасности работы на кухне и санитарно-гигиеническими нормами.

Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
Знание последовательности выполнения практической работы, правил	Слушать, анализировать.	словесный (объяснение) наглядный	Фронтальная	Слайд 15-20

ТБ, санитарно-гигиенических норм.

Деятельность учителя

Разбивает класс на 3 группы, знакомит с последовательностью выполнения практической работы, правилами ТБ и санитарно-гигиеническими нормами

Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?

1. Что может произойти, если не соблюдать эти правила?

Прорабатывается технологическая карта:

1.обратить внимание на правила приготовления бутербродов:

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 °С 3 часа

2.дать рекомендации относительно использования технологических карт.(закончить технологическую карту) .

Деятельность ученика

Мысленно фиксируют последовательность работы

Слайд 15

Техника безопасности

- Пол у рабочего стола должен быть ровным, чистым, сухим



- Повар должен соблюдать приемы нарезки продуктов: правильно держать руки при нарезке
- Чтобы не скользила разделочная доска, под нее следует подложить салфетку из ткани

Слайд 16

Требования к качеству готовых блюд

- Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.
- Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.
- Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.
- Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.
- Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 °С 3 часа



Слайд 17

Практическая работа

Приготовление бутербродов

Наименование или продукта	Последовательность действий при приготовлении	Погруда и оборудование
Салатный соус	Нарезать, измельчить 2 см.	Нож, разделочная доска
Мясно-овощная	Нарезать салат 2 см. слоем	Нож



слайд 18-20

Приемы оформления бутербродов.





4. Практическая работа: 24 мин.

Цель этапа: Применение знаний, формирование умений по выполнению и оформлению различных бутербродов. Развитие творческих способностей, умения работать в группе, развитие терпеливости, трудолюбия.

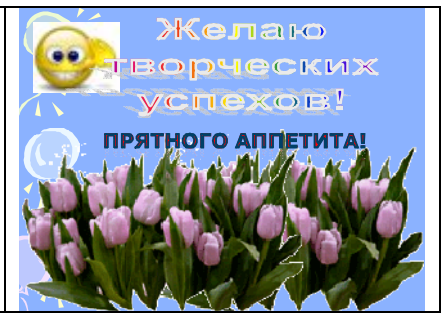
Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
Виды бутербродов, приемы оформления.	Формирование навыка приготовления и оформления бутербродов, соблюдения правил ТБ и санитарно-гигиенических норм, навыка работы в группах.	Проблемно-поисковый.	групповая	Слайд 21
Деятельность учителя		Деятельность ученика		
<p>Учитель осуществляет контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> • за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; • за организацией рабочего места; • за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций; • за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; • за трудовой дисциплиной. 		<p>Работа на кухне, приготовление и оформление бутербродов. Дежурные от бригад сервируют столы. Каждая бригада представляет свое блюдо.</p>		

5. Подведение итогов урока: 25 мин

Цель этапа: Закрепление знаний и умений, полученных на уроке. Анализ успешности работы. Активизация мотивации учебной деятельности.

Компетенции		методы	формы	Используемые ЦОР
знания	умения			
	Слушать, анализировать, оценивать	беседа	Фронтальная индивидуальная	Слайд 22-24
Деятельность учителя		Деятельность ученика		
<p>1. Создает условия для запоминания и осознания понятий, изученных на уроке.</p> <p style="text-align: center;">Кроссворд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кругла и шишковата, очень нравится ребятам. 2. Кисломолочный продукт 3. моют, нарезают, парят, жарят, варят, а потом за столом едят вилок и ножом 4. Меня одну не едят, а без меня мало едят. 5. голова на ножке, в голове горошки. 6. Может и разбиться, может и свариться, может, если хочешь, в птицу превратиться 7. Сверху зелено, снизу красно – в землю вросло. 8. Между грядок лежит гладок 9. Укроп, петрушка, сельдерей одним словом. 10. Прежде чем его мы съели, все наплакаться успели. <p>Выявляет затруднения в ходе практической работы. Дает анализ успешности учебной деятельности учеников. Выявляет типичные ошибки и пути их устранения.</p> <p>2. Выставление оценок.</p> <p>3. Сообщает домашнее задание, дает инструктаж по его выполнению:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовить дома один из видов бутербродов, оформить в тетрадь- фото или рисунок бутерброда, пожелание родителей. 2. Подготовить доклад по кофе и чаю. История, традиции. <p>Уборка помещения.</p>		<p>Дегустируют блюда. Отвечают на вопросы учителя, комментируют технику выполнения и затруднения в работе. Дают оценку своей деятельности.</p>  <p>Слайд 23</p> <p>Запись домашнего задания в дневник, постановка цели по его содержанию.</p>  <p>Слайд 24</p>		

4. Завершение урока на положительной ноте.

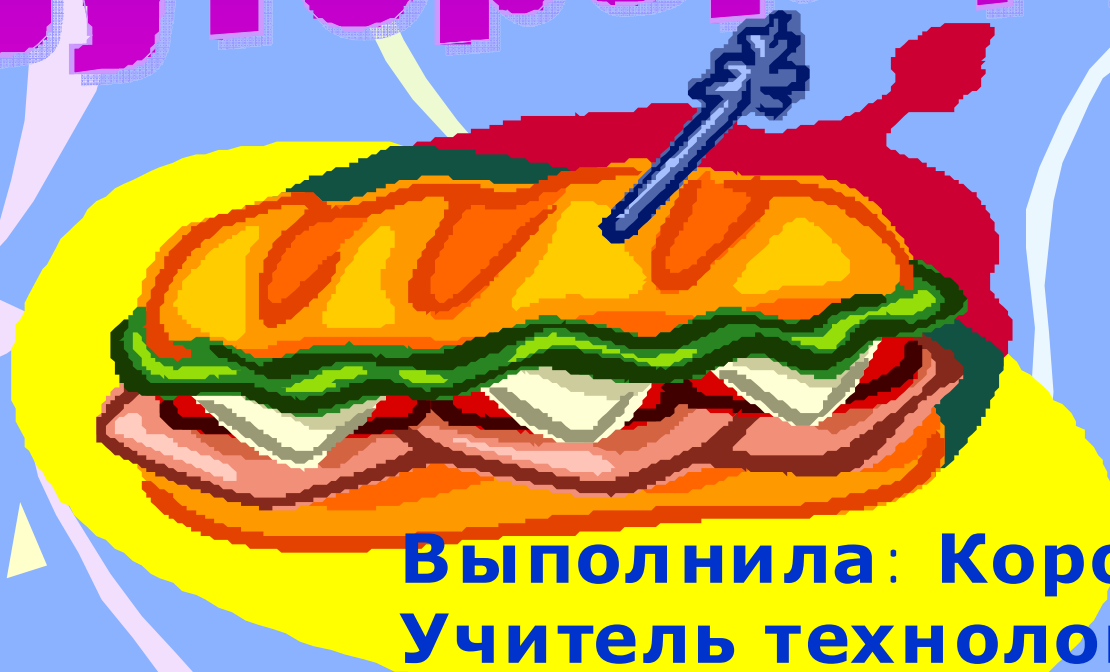


Литература:

1. Учебник для учащихся 5 класса под ред. Симоненко. «Вентана –Граф »2005
2. Большая кулинарная энциклопедия. Эксмо 2002.
3. интернет –источники: <http://www.say7.info/cook/recipe/485-Kanape.html>
<http://www.nios.ru/documents/grant/ShevelevaNv/urok.htm#z2#z2>

Кулинария

Бутерброды



Выполнила: Королева Д.Г.
Учитель технологии МОУ
«СОШ №66»

