

«Проектирование учебного занятия на основании планируемых результатов обучения, содержания и тематического планирования примерных рабочих программ»

Предмет	Технология
УМК	Линия УМК В.М.Казакевича Технология (5-9) класс
Тема урока класс	<i>Технология тепловой обработки овощей. Приготовление винегрета. 5 класс</i>
Тип урока:	Комбинированный (изучение нового материала и практическая работа).
Цель урока	Организовать деятельность обучающихся по тепловой обработке овощей
Задачи	обучения –сформировать знания о способах тепловой обработки овощей; представить рецепты блюд из овощей, прошедших тепловую обработку; на практике обучит приготовлению блюд из овощей, прошедших тепловую обработку, и подаче их на стол. развития – способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к приготовлению блюд. воспитания – сформировать культуру общения при работе в группе и в коллективе.
2. Планируемые результаты	Личностные: освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, - осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами; - активное участие в решении возникающих практических задач. Метапредметные: познавательные - самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии; - уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения регулятивные - уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией; коммуникативные - развитие коммуникативных навыков при организации работы в группах. Предметные: - соблюдать правила безопасности; - организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; - использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;

	· выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования; · правильно хранить пищевые продукты; · осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность; · готовить кулинарные блюда в соответствии с известными технологиями; · осуществлять доступными средствами контроль качества блюд
3. Краткое учебное содержание.	1. предоставить информацию об основных видах тепловой обработки овощей: варке, жарении и их разновидностях 2. рассказать об особенностях варки овощей, предназначенных для салатов и винегретов и способах сохранения витаминов при тепловой обработке 3. обсудить технологию приготовления винегрета, пользуясь схемой плаката 4. ознакомиться с требованиями к качеству и оформлению готовых блюд
4. Виды организации учебной деятельности	выявление проблемы, формулирование целей учебного занятия; актуализация опорных знаний (групповая и индивидуальная деятельность, применение игровых технологий); Устный выборочный опрос Распределить роли в группе для выполнения разных видов деятельности при выполнении практической работы. Обсуждение в группе Изучить рецепт, внести изменения (пожеланию). Опрос устный - технология приготовления блюда (кратко) Подобрать посуду, оборудование и продукты. Организация рабочего места Выполнить практическую работу. Сфотографировать отдельные этапы Выполнить практическую работу. Оформить готовое блюдо Дегустация готового блюда Рефлексия деятельности и эмоционального состояния

	ДЗ: завершить работу по составлению технологической карты, проиллюстрировать отдельные этапы практической работы
Учебные задания для разных этапов учебного занятия	I этап. Актуализация знаний. Целеполагание, определение темы и цели урока. Проинформировать способы хранения овощей, прошедших тепловую обработку; Рассмотреть рисунок пищевой пирамиды, , это овощи и фрукты, которые нужно употреблять в большом количестве Ввести термины тепловой обработки Продemonстрировать примеры оформления готового блюда II этап. Изучение, закрепление и систематизация новых знаний и способов действий. объяснение нового материала, помочь разобрать значение пищевой ценности овощей; рассказать о влиянии экологии на качество овощей об опасности накопления в овощах нитратов и тяжелых металлов из выхлопных газов; выработать критерии оценки по приготовлению блюда, например: • вареные продукты мягкие, но не разваренные, сохраняют форму нарезки. • Блюдо имеет вкус, цвет, запах, свойственные свежим продуктам • Блюдо украшено теми продуктами, которые входят в его состав • Количество соли в норме • Соблюдение правил безопасного труда Анализируем работу обучающихся на протяжении занятия, учитель консультирует по возникающим при обсуждении вопросам, советует, помогает. Дегустация блюда. Правильность сервировки стола. III этап. Рефлексия и подведение итогов урока. Обсуждение домашнего задания. учитель организует рефлексию учебной деятельности на уроке. -Что нового узнали на уроке? Какие новые термины вы изучили сегодня? -Сможете ли применить полученные знания в практической деятельности самостоятельно? -Для чего необходимо знать данный материал?

	-Какие затруднения у Вас возникли? -Дайте анализ своей деятельности на уроке. -Учитель консультирует, формулирует выводы, подводит итог совместной и индивидуальной деятельности, выставляет оценки за урок
Диагностические материалы для оценивания результатов обучения	Выполнение теста или опрос устно К основным приемам тепловой обработки относят: а) варка б) жаренье в) тушение г) все ответы верны 2.Комбинированная тепловая обработка овощей: а) отварные б) припущенные в) бланшированные г) жареные д) пассерованные е) все ответы верны 3. Ошпаренные кипятком овощи – это: а) отварные б) припущенные в) бланшированные г) жареные д) пассерованные е) все ответы верны 4.Овощи, сваренные в небольшом количестве жидкости: а) отварные б) припущенные в) бланшированные г) жареные д) пассерованные е) все ответы верны 5.Овощи, прошедшие тепловую обработку с добавлением жира, но без жидкости – это: а) отварные б) припущенные в) бланшированные г) жареные д) пассерованные е) все ответы верны 6.Овощи, обжаренные в небольшом количестве жира до полуготовности – это: а) отварные б) припущенные в) бланшированные г) жареные д) пассерованные е)все ответы верны

