**Урок по технологии 5 класс.**

**Тема урока**:

 «**Путешествие в страну «Кулинарию»**

**Тип урока**: Урок обобщения и систематизации предметных знаний

**Оборудование**
- учебно-технологическая документация: раздаточный материал (схемы приготовлений блюд);
- викторина «За обеденным столом» (домашнее задание раздается ученикам в конце урока).

**Образовательные ресурсы:**

учебник «Технология ведения дома» 5 класс;  Симоненко В.Д.;

**План урока:**

1. Организационный этап.
2. Этап постановки целей и задач урока. Мотивация учебной деятельности учащихся.
3. Этап актуализации знаний.
4. Этап обобщения и систематизации знаний
5. Этап применений знаний в новой ситуации
6. Этап контроля усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.
7. Этап рефлексии.

**Цели урока:**

**Воспитательная**:

- Способность воспитанию у учащихся аккуратности, бережливости к продуктам, практичности, рациональному использованию рабочего времени.

-Способность воспитанию коммуникативности, желанию трудиться в коллективе, а также развитию самостоятельности обучающихся.

- Воспитывать у учащихся культуру поведения за столом, правила этикета.

-Способствовать формированию самооценки личности.

**Обучающая;**

**-** Способствовать формированию знания о необходимости и возможности регулярного питания, соблюдению режима дня.

**-** - Способствовать формированию знания о значении хлеба в питании человека, о ценности хлеба, об основных требованиях к технологии приготовления бутербродов, их видах, о технологии приготовления и оформлении бутербродов.

**Задачи урока:**

*Достижение предметных планируемых результатов:*

-организовать деятельность учащихся по обобщению, систематизации и закреплению знаний по разделу Кулинария

*Достижение метапредметных планируемых результатов:*

-способствовать развитию у учащихся потребности в творческой деятельности, в самовыражении, через различные виды деятельности на уроке

-*Достижение личностных планируемых результатов:*

-развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей

-способствовать воспитанию эстетического вкуса.

**Форма урока:**урок-путешествие

**Формы организации познавательной деятельности:**

индивидуальная, групповая, фронтальная

**Планируемые предметные результаты:**

Ученик научится:

-активно использовать технологические знания при подборе продуктов для приготовления изученных блюд

-правильно выбирать способ обработки овощей

-правильно сервировать стол к завтраку (в зависимости от меню)

-соблюдать этические нормы и правила этикета.

-выполнять санитарно-гигиенические требования

-пользоваться приёмами безопасной работы, при приготовлении пищи.

-готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, приготовление бутербродов и горячих напитков, отвечающие требованиям рационального питания

**Ход урока**

**I. Организационный момент:**

\* проверка явки учащихся;
\* проверка готовности учащихся к уроку;
\* настрой учащихся на работу.
1. **Вступительное слово учителя**:

**-** Сегодня итоговое занятие по теме Кулинария.

Я вас приглашаю в путешествие в страну "Кулинарию".

 -Но сначала мы вспомним какие темы мы изучили в течении этого раздела? (называют темы).

- какие цели и задачи стоят сегодня перед нами?

- Чем мы будем заниматься на уроке?

 Действительно, мы должны ещё раз вспомнить то, чему мы с вами учились. Мы должны постараться закрепить наши знания, восполнить пробелы, чтобы вы самостоятельно могли готовить ваши любимые блюда, которые принесут здоровье, а не вред вашему организму.

Прежде чем отправиться в путешествие, хочу вас спросить?

-Как вы себе представляете страну Кулинарию? Чем она богата?

И так мы отправляемся в страну « Кулинария »

Задание 1.

 Игра «Этикет за столом» («да» или «нет»)

Сервировка стола – это один из элементов этикета. К этикету также относятся правила поведения за столом. Важно не только правильно накрыть стол, но и уметь вести себя должным образом.

Сейчас я буду задавать вопросы, а вы будете на них отвечать «да» или «нет».

1. Не разговаривай с полным ртом. («Да»)

2. Не стучи ложкой по тарелке. Старайся есть беззвучно. («Да»)

3. Не ешь ложкой то, что можно есть вилкой. («Да»)

4. Ешь с ножа. («Нет»)

5. Пользуясь ножом, держи его в левой руке, а вилку - в правой. («Нет»)

6. Из общего блюда выбирай лучший кусочек. («Нет»)

7. Если тебе нужно что-нибудь достать, вежливо попроси передать. («Да»)

8. Размешав сахар в чашке, положи ложку рядом на скатерть. («Нет»)

9. Окончив еду, оближи ложку, чтобы она была чистой. («Нет»)

10. Не сиди боком к столу или положив ногу на ногу - это некрасиво и невежливо. («Да»)

**Проверка знаний: Тест «Сервировка стола» *(устно)***

1.Стол к праздничному обеду накрывают:

 А)белой скатертью   б)цветной клеёнкой   в)цветной скатертью

2.Стол украшают

А )невысокими букетами в низких вазах

Б) Цветами с длинными стеблями в высоких вазах.

В)цветами с сильным ароматом

3.Красиво сложенные тарелки чаще всего кладут

А)справа от тарелки  Б)слева от тарелки    в)на закусочную тарелку

4.При сервировки стола вилку кладут

А)справа от закусочной тарелки зубцами вверх  б)слева от закусочной тарелки зубцами вверх  в)справа от закусочной зубцами вниз

5.При сервировки стола ложку кладут

А)справа от закусочной тарелки выпуклой стороной вниз

Б)в тарелку   в)слева от закусочной тарелки выпуклой стороной вверх

6.При сервировке стола нож кладут

А)справа лезвием к закусочной тарелке

Б)слева лезвием  от тарелки

В)справа лезвием от тарелки

7.Столовые приборы – это

А)бокалы, фужеры  б)чашки, блюдца    в)ложки, вилки, ножи

8.К посуде общего пользования относятся

А)бокалы, фужеры  б)чашки, блюдца    В)молочник, соусник

9.Суп к обеду на стол нужно подавать

А)в эмалированной кастрюле   б)супнице  в)глубоких тарелках

10.Для украшения праздничного стола можно использовать

А)гирлянды из цветов  б)вазы с фруктами   в)коробки с конфетами

11.Скатерть со стола должна свисать

А)на 20-25 см.  б)на 25-30 см   в)30-35 см

12.В начале сервировки расставляют

А)стеклянную посуду  б)столовые приборы   в)тарелки

**-** Итак, ребята мне хотелось бы вас спросить, зачем нужна сервировка стола? *(для красоты, создания аппетита и удобства)*

- Достигли мы цели, которую ставили перед собой, научились сервировать стол к завтраку?

**Задание 2.**

 **1) « СЛОВАРИК ».**

Необходимо вставить пропущенные гласные буквы в словах и записать их без ошибок

Б - Т - РБР – Д             - МЛ – Т               М-Л-К-                       К-Л-Н-Р-Я

СК - В - Р - Д -              М - СЛ -             С - НДВ – Ч                 К - Н - П -

Т - РТ - НК -                - - ЧН - Ц -           К-Ф-                            Ч-Й

С-РВ-Р-ВК-

***2)*«блиц-опрос»**

- Булочное изделие, которым можно порулить.

- Как называется картофель всмятку?

- Как называется искусство приготовления пищи?

- Принимать необходимое количество пищи в определённое время- это...

- Как называется утренняя еда?

- Один из главных продуктов питания...всему голова.

- Ваша спецодежда при приготовлении пищи.

- Назовите одним словом подготовку и оформление стола к приёму пищи.

- Тонизирующий напиток, обладающий высокими вкусовыми и ароматическими свойствами.

- Без чего не сваришь борщ?

***Задание 3.  «Мы поварята»***

Слово учителя: -расскажите кто такой повар (это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.)

Но эти слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса.  Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Творения могут различаться по жанру и оформлению.

**-работа в группах**

1 стол

Вы должны приготовить сложный бутерброд и разрекламировать его создав постер, все это готовится для школьников и студентов. По окончанию работы один участник из команды встает и озвучивает результат работы.

 2стол.

Вы должны приготовить салат из овощей, разместить меню и рецепт на листе А4, все это готовится для сверстников.

Слово учителя: Молодцы! Ребята хорошо поработали.

**Задание 4**.  **« РАССТАВЬ ПО СВОИМ МЕСТАМ »**

 Ученикам предлагается карточка - рисунок, где необходимо определить   месторасположения предметов и продуктов на кухне.

а.) Что ты поставишь на полку в шкаф?

б.) Что положишь в ящик кухонного стола?

в.) Что спрячешь в холодильник?

 г.) Что повесишь на стену?

д.) Что выбросишь в мусорное ведро?

1. Чайник        2. Банка с солью       3. Нож столовый       4. Тарелка       5. Чайная пара                                              6. Сыр   7. Половник    8. Яйцо        9. Бутылка молока   10. Консервная банка, пустая

 11. Колбаса                 12. Морковь                                    13 Капуста

 14. Вилка                     15. Кастрюля                                 16. Яблоко

       Вариант ответа      а) 1, 2,4, 5, 15    б) 13,14 и т.д.

**задание 5. станция «Конечная».**

На этой станция вас ждёт фея Кулина, которая прилетела специально попрощаться с вами и спросить, какое впечатление на вас произвела её страна, но вы должны не просто ответить, какое у вас настроение от поездки, а сравнить себя с одним из продуктов питания ,который вы видели в этой стране.

Кто хочет стать феей? (фея задевает своей волшебной палочкой детей, дети называют продукт питания и говорят, почему они превратились именно в этот продукт)

**-**Вы сегодня освежили ваши знания по разделу «Кулинария». Я вам желаю не забывать то, что узнали, чему научились. Радуйте своих родных, продолжайте готовить с душой самостоятельно, с мамами. Готовьте здоровую пищу, помните: здоровому всё здорово. Как говорит народная пословица: «Ешь правильно и лекарства не надо». Домашний уют строится на минимальном количестве вещей. Если все это делается с душой и большой любовью, то все окружающие становятся чуточку счастливее.  Постарайтесь преподнести всем членам своей семьи сюрприз – прекрасный стол, который будет украшен правильным расположением столовых приборов. В первый раз это вызовет удивление, но постепенно все члены вашей семьи начнут все чаще собираться за столом, чтобы провести как можно больше времени вместе.

**4. Заключение. Самооценка.**

На каждом столе есть листочек «самооценка» впишите в него свою фамилию и поставьте оценку (оценивают результат своего труда).

**5. Домашнее задание.**

Слово учителя: Ребята, внимание, предлагаю вам задание на дом Викторина

 «За обеденным столом»».
Вместе с родителями, бабушками и сестренками предлагаю вам ответить на вопросы викторины. (Приложение 1).

 **Викторина «За обеденным столом»**

1.Когда в России стали подавать к столу винегрет?

2. 0 каком продукте великий физиолог И.П. Павлов говорил так: «Изумительная пища, приготовленная самой природой»?

3.Где впервые появились салаты?

5.Без каких водорослей нельзя приготовить суфле, пастилу, мармелад?

6.Как мы называем краткую застольную речь, а британцы — ломтик поджаренного хлеба?

7. 0 каком продукте на Руси говорили — «творить», а не «готовить»?

8.Название какому фрукту дала птица, чьё изображение помещено на гербе Новой Зеландии?

**6. Рефлексия**

- что понравилось? какое задание было сложным? интересным?