**Иванова Е. Г., учитель технологии,1 квалификационной категории, МОУ «Эммаусская СОШ». План –конспект урока по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»раздела «Кулинария» в 5 классе**

**Класс: 5**

**УМК под редакцией Н.В.Синица, В.Д.Симоненко**

**Тема: « Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

**I. ДИДАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ УРОКА**

**Цели урока**:

1. ***Предметные цели:***
* Способствовать формированию и развитию умений и навыков при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
* Способствовать запоминанию основной терминологии технологических процессов при приготовленииблюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
* Способствовать осознанию основного технологического материала.
* Способствовать формированию представления о правильном питании.
1. ***Личностные цели:***
* Способствовать развитию речи учащихся (обогащение и усложнение словарного запаса, ее выразительности и оттенков) при изучении новых терминов и понятий: ядрица, продел.
* Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности учащихся: учить анализировать полученные сведения, выделять главное, сравнивать, строить аналогии, обобщать и систематизировать, применять полученные знания на практике.
* Способность к самооценке своих интеллектуальных способностей для труда в сфере общественного питания.
* Способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету технологии.
* Способствовать формированию и развитию самостоятельности учащихся в процессе приготовления пищи.
* Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
* Способствовать формированию готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства.
1. ***Метапредметные цели:***
* Способствовать формированию и развитию трудовых, эстетических, экономических качеств личности.
* Способствовать воспитанию правильного отношения к здоровому образу жизни.
* Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства общественного питания.
1. ***Профориентационные цели:***
* Обобщить у учащихся знания и сферах трудовой деятельности, профессиях, карьере: предприятия общественного питания.
* Способствовать формированию знаний и умений объективно осуществлять самоанализ уровня развития своих профессионально важных качеств и соотносить их с требованиями профессий, сфер трудовой деятельности к человеку.
* Развивать представление о народном хозяйстве и потребности в трудовой деятельности, самовоспитании, саморазвитии и самореализации.
* Воспитывать уважение к работающему человеку.

**Методическое оснащение урока:**

1. ***Материально-техническая база:***
* кабинет технологии;
* мультимедийное оборудование: компьютер, проектор, экран, презентации;
* кухонное электрооборудование: электроплита.
* инструменты, приспособления: посуда, столовый набор.
* материалы: продукты.
1. ***Дидактическое обеспечение:***
* учебник (или учебное пособие): (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко «Технология 5 класс.Технологии ведения дома», Вентана-Граф, 2012)
* рабочая тетрадь для учащегося на печатной основе: (Н.В.Синица, Н.А.Буглаева «Технология 5 класс.Технологии ведения дома», Вентана-Граф, 2012)
* Дополнительная литература, словари, справочники (*Приложение 1);*
* учебно-технологическая документация (УТД) *(Приложение 2)*Инструкционно-технологические карты
* образцы объектов труда
* средства контроля (оценочный лист, карточки-задания, тесты и т.д.) (*Приложение 3)*;

**Тип урока:** урок-практикум.

**Вид урока:** комбинированный.

**Методы обучения:**

* **по типу (характеру) познавательной деятельности** (М.Н. Скаткин, И.Я. Лернер): объяснительно-иллюстративный, репродуктивный;
* **по организации и осуществлению учебно-познавательной деятельности** (Ю.К. Бабанский):
* а) *методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности*: словесные (рассказ, лекция, семинар, беседа), наглядные (иллюстрация, демонстрация и др.), практические (упражнения, лабораторные опыты, трудовые действия и д.р.), репродуктивные и проблемно-поисковые (от частного к общему, от общего к частному), методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;
* б) *методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности*: методы стимулирования и мотивации интереса к учению (используется весь арсенал методов организации и осуществления учебной деятельности с целью психологической настройки, побуждения к учению), методы стимулирования и мотивации долга и ответственности в учении;
* в) *методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности*: методы устного контроля и самоконтроля, методы письменного контроля и самоконтроля, методы лабораторно-практического контроля и самоконтроля.

**Формы организации учебно-познавательной деятельности учащихся:** фронтальные, групповые, индивидуальные.

**Планируемые результаты:**

* **Предметные:** сформировать правильное представление о здоровом питании.
* **Метапредметные**: понимать учебную задачу урока и стремиться к ее выполнению; применять уже полученные знания при изучении нового материала, уметь самостоятельно работать с источниками знаний, уметь находить ответ на вопрос в тексте; уметь сравнивать; наблюдать; делать выводы; отвечать на вопросы и оценивать свои достижения на уроке.
* **Личностные**: уметь сотрудничать, понимать и осознавать важность изучаемой темы.

**План:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Деятельность учителя** | **Деятельность ученика** | **Формирование УУД** |
| I23456 | **Активизация познавательной деятельности учащихся.**Игровой момент «Золушка». Учитель делит на группы детей и дает задание – разложить по тарелкам с указанными названиями крупы разных видов. | *Работа в группе.Проявление эмоционального отношения и волевых усилий в учебно-познавательной деятельности.**Ученики через игру определяют тему урока, самостоятельно определяют цели и задачи.**Заполнение в течение всего урока оценочного листа. Приложение 3.* | Формирование адекватной мотивации учебной деятельности, коммуникативные. |
| **Изложение нового материала.**Сегодня на уроке мы поговорим о крупах, бобовых и макаронных изделиях. Вы узнаете, почему они так популярны среди людей. Ознакомитесь с их ассортиментом и разнообразием.Объяснение учителя.Крупы получают из различных зерновых культур. К зерновым культурам относятся хлебные злаки (пшеница, овес, ячмень, рис, просо, кукуруза), бобовые (бобы, фасоль, горох, чечевица, соя), а также гречишное растение - гречиха. Из одних делают муку, а из других крупу. Слайд 2, 3Работа в рабочей тетради с. 26 задание 8 №1.Крупы имеют большую пищевую ценность, они снабжают организм углеводами и растительными белками. Крупы содержат от 68-77% углеводов и до 12% растительного белка. Больше всего белка содержится в манной, гречневой, овсяной крупах. В гречневой и овсяной содержится 65-68 % углеводов, представлены в основном клетчаткой, поэтому гречневую и овсяную крупу рекомендуют использовать в питании пожилых людей. Манную крупу и рис, в которых углеводы представлены в основном крахмалом, рекомендуется использовать в детском питании. В крупах "содержатся витамины группы В и витамины РР, особенно богаты ими овсяная и гречневая крупы.-Гречневая крупа очень ценная. Пчелы очень любят собирать с гречихи нектар. Почему?-По качеству крупы должны удовлетворять следующим основным требованиям: иметь цвет, вкус и запах, присущие данному виду крупы, быть без посторонних привкусов и запахов.Рассмотреть образцы в стаканчиках!!! Слайд 4.Хранить крупы надо в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные или металлические банки, которые не следует плотно закрывать: крупу нужно проветривать, чтобы она не приобрела затхлого запаха. Крупы, содержащие большое количество жира, такие как пшено, овсяная, рекомендуется хранить в тёмном прохладном месте и недлительное время.-Для приготовления каких блюд используют крупы?-Кашу варят разной консистенции.(Под запись в тетрадь). Слайд 5,6,7,8Работа в рабочей тетради на печатной основе. Задание 8 №3, опираясь на таблицу 1 учебника с. 55Задача- Сколько понадобится жидкости на 100 г крупы, чтобы сварить :1 вариант-рассыпчатую кашу;2 вариант-вязкую кашу;3 вариант-жидкую кашу, если в 1 стакане 100 мл воды? -Про кашу в народе сложилось множество пословиц и поговорок: • Гречневая каша – матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной. • Каша – кормилица наша. Продолжите…Слайд 9.Хореоминутка. Девочки поют частушки про кашу и выполняют танцевальные движения:Дайте каши, дайте каши, Дайте каши с молоком.Наедимся вкусной кашиИ частушки вам споём!Я плясала бы и пела бТолько нету больше сил,Полведёрка каши съела бЕсли б кто-нибудь сварилСлайд 10Блюда из бобовыхК бобовым относятся горох, фасоль, чечевица. Горох лущеный— единственная крупа из зерна бобовых. Фасоль бывает белая, цветная однотонная и цветная (пестрая). Питательная ценность бобовых определяется содержанием в них большого количества белков — до 25%. Горох и фасоль перед варкой замачивают в холодной воде до полного набухания: горох — около 5 ч, фасоль — 6...8 ч. После набухания воду сливают, так как в нее переходят вещества, препятствующие развариванию. Бобовые заливают холодной водой (2...3 л па 1 кг) и варят под крышкой без соли при слабом кипении. (Соль также мешает развариванию.) Продолжительность варки гороха 1-1,5 ч, фасоли 2 ч. Слайды 10,11,12Макаронные изделия - питательный и ценный продукт Они содержат 10-11 % белков, 74-75 % углеводов и до 1 % жиров. Эти изделия очень удобны как полуфабрикат, потому что долго сохраняются, а приготовление блюд из них требует мало времени. Слайд 14-19Макаронные изделия должны отвечать следующим требованиям: 1. иметь однотонный цвет - белый с желтоватым оттенком; 2. правильную форму; 3. вкус и запах — без горечи, затхлости, кислого привкуса идругих посторонних привкусов и запахов. Макаронные изделия варят двумя способами: первый сливной, второй - несливной. (Охарактеризовать оба способа.) I способ варки применяют для гарниров; II способ - для запеканок и макаронников. К качеству блюд, приготовляемых из макаронных изделий предъявляют следующие требования: 1. отварные макаронные изделия должны быть мягкими, несклеенными, неразваренными, без комков; 2. запеканки должны быть мягкими, сочными: макаронныеизделия в них соединены между собой; на поверхности подрумяненная корочка; 3. вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственны отварным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.-Почему макаронные изделия опускают только в кипящую воду?- Как определить готовность макаронных изделий?**Закрепление знаний учащихся (работа с тестами по вариантам – Приложение 3)****Применение полученных знаний.Практическая работа№4 с.57 учеб. «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»**1 Вводный инструктаж: - Выполняем практическую работу * - Задачи: получите технологические карты (приложение 2), изучите их;
* подготовить посуду и инвентарь: кастрюли, тарелки, дуршлаг;

-Какую кастрюлю выберите для приготовления каши? Почему?(ответ учащиеся находят в учебнике на с. 54)* выберите продукты соответственно рецепту;

Самостоятельная работа учащихся.Текущий инструктаж (по ходу самостоятельной работы).Заключительный инструктаж.**Подведение итогов**- сообщение о достижении целей урока;- самооценка результатов труда;- оценка результатов труда; выставление отметок;(Приложение 3)- сообщение о теме следующего урока;- задание уч-ся на подготовку к следующему уроку.**Рефлексия** (Приложение 4)**Домашнее задание**- изучить параграф 9 в учебнике- найти оригинальный рецепт блюда по данной теме и составить технологическую карту- ответить на вопросы викторины (Приложение 5) | *Работа с текстом учебника, определение понятия «ядрица», «продел» на с. 52. Дополнительно используется кулинарный справочник**Индивидуальная работа. Ученики учатся распознавать* *вид крупы с названием зерновой культуры**Сообщение одного учащегося-опережающее задание (исследование, работа с дополнительной информацией)**Приложение 2.**Работа в парах. Учащиеся, опираясь на таблицу, данную в презентации, составляют задание на определение вида круп по величине, форме, цвету. Оценивают друг друга**Фронтальная работа.* *Примерные ответы детей:**- Крупы используют для приготовления различных блюд: закусочных, первых (супов), вторых (каши, запеканки и т. д.), а также готовят из крупяных каш пудинги, котлеты и биточки.**Индивидуальная работа по вариантам**Фронтальный опрос**Ответы детей**Ученики отдыхают, тренируя внимание**Сообщения учащихся(исследование, работа с дополнительной информацией)**Сообщение учащегося (Приложение 1.)*ответы детей:-Чтобы макаронинки заварились и не склеились между собой. - готовность макаронных изделий определяют, попробовав*Ученики осознают и определяют цели урока.**Возможная формулировка цели урока детьми:*- Определить необходимость освоения умений и навыков по приготовлению блюд из круп и макаронных изделий*Применение полученных знаний на практике**Ученики объясняют, зачем нужны полученные умения и навыки по приготовлению каш и макаронных изделий.**Предположительные ответы детей:*- Надо сделать так, чтобы блюдо получилось вкусным, полезным и красивым.*Дети предлагают варианты, обосновывая предложения.* | Формирование логических действий анализа, сравнения, причинно-следственных связейФормирование способности учитывать разные мнения и интересы и обосновывать собственную позициюФормирование способности использовать речь для регуляции своего действия; осуществлять взаимный контроль и оказывать в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;продуктивно разрешать конфликты на основе учета интересов и позиций всех его участников.Формирование понимания причин успеха в учебной деятельности;формирование устойчивой учебно-познавательной мотивации учения, умения в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи. |

**Приложение 1.**

**Сообщения по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

* **Гречиха** — важнейшая крупяная и медоносная культура. Цветки мелкие, белые с розоватым оттенком, очень ароматные, собраны в кисти. Цветение начинается с нижних соцветий. Пчелы берут с гречихи нектар и зеленовато-желтую пыльцу главным образом в утренние часы и под вечер. Нектаровыделение гораздо интенсивнее в начале цветения и в теплую, влажную и тихую погоду. Зацветает гречиха в среднем через 30—35 дней после посева (обычно в конце июня — начале июля), цветет 20—30 дней. Чтобы удлинить взяток с гречихи, ее высевают в два-три срока. На многих пасеках Белоруссии гречиха является единственной культурой главного взятка. Контрольный улей во время ее цветения дает привес до 4—6 кг и больше. При нормальных погодных условиях и хорошей агротехнике возделывания с 1 га посевов гречихи пчелы могут собрать до 70 кг меда.
* Чечевица когда-то называлась сочевица, так как ее несушеные семена очень сочные. Впоследствии первый слог «со» превратился в «че», так сочевица стала чечевицей. Впервые она упоминается в литературе в X—XII вв. Употребление в пищу начинается с XV в. Известно, что монахи Киево-Печерской лавры варили из нее каши и супы.
* Фасоль впервые появилась в России в первой половине XVI в. Долгое время она играла роль декоративного растения, украшая дворцовые сады. В пищу ее стали использовать только с первой половины XVIII в. Это могло произойти и раньше, не будь у нее местных» конкурентов: очень широко были распространены горох и чечевица. Но постепенно к XIX в. фасоль прочно вошла в рацион питания населения юга России, Южной Сибири.
* Впервые макароны появились в Южной Италии. Уже в эпоху средневековья они пользовались большой популярностью у населения, были основным продуктом питания. Изготовляли макароны кустарным способом. Слайд 13. С XVIII века Италия наладила фабричное производство макарон и стала вывозить их на продажу в соседние европейские страны. Макароны разошлись по всему свету. Первую макаронную фабрику в России построили в 1797 году в г. Одессе. Сейчас макаронные фабрики вырабатывают из различных сортов пшеничной муки разные виды макаронных изделий: трубчатые, макаронные засыпки, вермишель.

**Приложение 2**

**Работа в группах**

|  |  |
| --- | --- |
| **Технологическая карта приготовления рассыпчатой каши**1. **Посоветуйся с группой и выбери из какой крупы будете варить кашу.**
2. **Налей в кастрюлю отмеренное количество жидкости и доведи на огне до кипения, посоли.**
3. **Засыпь подготовленную и отмеренную крупу, помешай и доведи до кипения на сильном огне.**
4. **Закрой кастрюлю плотно крышкой и вари до готовности на слабом огне, не открывая крышку, чтобы не выпускать пар.**
5. **Усиль огонь, если каша сварилась, а вода еще не выкипела. Выпарь воду, не закрывая крышку.**
 | **Технологическая карта приготовления вязкой каши**1. **Посоветуйся с группой и выбери из какой крупы будете варить кашу.**
2. **Свари на воде крупу до полуготовности.**
3. **Слей оставшуюся воду.**
4. **Добавь горячее молоко и вари до готовности, постоянно помешивая, чтобы каша не пригорела.**
5. **В конце варки добавь соль и сахар по вкусу.**
 |

**Приложение 3**

Инструкция для учащихся «Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии»

**При устной проверке.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью усвоил учебный материал;

умеет изложить учебный материал своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал;

допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить учебный материал своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**При выполнении практических работ.**

Оценка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задания;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

 Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании  выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;

не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями  и другими средствами.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

не может спланировать выполнение работы;

не может использовать знаний программного материала;

отказывается выполнять задания.

**Образец листа контроля**

**Оценочный лист Ф.И. учащегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_класс\_\_\_\_\_\_ Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **Этапы урока** | **оценка** |
| конкурс «Золушка» |  |
| Работа в рабочей тетради с. 26 задание 8№1 |  |
| Работа с дополнительной информацией (доклад, реферат, устное сообщение) |  |
| Работа в рабочей тетради задание 8 №3 |  |
| Практическая работа (оценивает дежурный в группе) |  |
| Итоговая оценка |  |

**Проверочные тесты**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 вариант 1. Дайте определение понятию «ядрица»
2. Найди соответствие и соедини стрелками

пшеница овсяные хлопьяовес манная крупа 1. Найди лишнее и зачеркни:

зерновые, пшеница, просо, рис, чечевица  | 2 вариант1. Дайте определение понятию «продел»
2. Найди соответствие и соедини стрелками

ячмень пшенная крупапросо перловая крупа1. Найди лишнее и зачеркни:

бобовые, фасоль, гречиха, овес, горох |

Ответы:

1 вариант 2 вариант

1. Ядрица – цельные зерна, полученные путем специальной обработки 1. Продел – дробленая крупа
2. пшеница овсяные хлопья 2. ячмень пшенная крупа

овес манная крупа просо перловая крупа

1. Чечевица 3. Гречиха, овес

**Приложение 4.**

 **Рефлексия**

На столе три горшочка, разноцветные крышки. Дети выбирают горшочек соответствующий их настроению:

- желтая (от проделанной работы остались яркие впечатления, на уроке много интересного узнал для себя)

- зеленая ( остались некоторые сомнения)

- красная (материал полностью не усвоил)