Конспект урока

Предмет: технология Класс: 3

Тема урока: Фруктовый завтрак.

|  |  |
| --- | --- |
| Цели  деятельности  педагога | Познакомить учащихся на практическом уровне с кухонными приспособлениями (разделочная доска, нож);  учить соблюдать правила работы ножом, готовить салат «Фруктовый завтрак»;  расширять представления о видах салатов;  создать условия для развития умений пользоваться ножом и разделочной доской, пользоваться рецептом, смешивать ингредиенты, применять правила поведения при приготовлении пищи;  воспитывать интерес к предмету, желание учиться готовить. |
| Тип урока | Постановка и решение учебной задачи |
| Методы и формы обучения | Объяснительно- иллюстративный, практический; индивидуальная, фронтальная, групповая. |
| Основные понятия и термины | Ингредиенты, приспособления. |
| Образовательные ресурсы | * Фруктовый салат: вкусные и простые рецепты.- Режим доступа: http//www.fruktsalat/ru/ * Видеоряд «Оформление салатов» |
| Наглядно- демонстрационный материал | Мультимедийная презентация;  оформленные правила поведения при приготовлении пищи, при работе над изделием «Фруктовый завтрак». |
| Оборудование | Учебник, рабочая тетрадь;  ингредиенты: консервированные фрукты, апельсин или мандарин, банан, орехи или цукаты, йогурт;  кухонные принадлежности: разделочная доска, большой стакан, 4 миски, нож и ложка. |
| Планируемые образовательные результаты | Предметные умения:  познакомятся с кухонными принадлежностями - разделочной доской, ножом, а также с правилами работы ножом;  научатся пользоваться ножом и разделочной доской, пользоваться рецептом, применять правила поведения при приготовлении пищи, готовить салат «Фруктовый завтрак»;  расширят представления о видах салатов. |

Организационная структура урока

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы  урока | Обучающие  и развивающие компоненты, задания и упражнения | *Деятельность учителя* | Деятельность учащихся | Формы органи-  зации  совзаимо-  действия на уроке | Универсальные учебные действия | Про-межу-точныйконт-роль |
| **I. Орга- низаци- онный момент** | Подготовка учащихся к усвоению материала | Черный ящик.  **-**Как вы думаете, что в нём? Подсказка- вкусное, полезное  Как вы думаете, нужно ли каждому человеку уметь готовить?  -Да, человеку, не умеющему готовить, придётся нелегко в жизни. Поэтому умению готовить нужно учить с раннего детства. Вот вы сегодня и научитесь готовить фруктовый салат. | Слушают учителя, отвечают на вопросы. | Фронтал-ная | **Личностные**: понимают лич-ную ответствен-ность за буду- щий результат.  **Регулятивные**: принимают и сохраняют учебную задачу.  **Коммуникатив-ные:** формули- руют ответы на вопросы | Устные ответы |
| **II. Изу- чение нового мате- риала**  **III.**  **Твор-ческая практи-ческая деятель-ность** | Рассказ с элементами беседы «Правила поведения при приготовлении пищи».  Работа с учебником  ( стр. 68)  Словесно- иллюстратив-ный рассказ с элементами беседы «Салаты». Просмотр мультимедий-ной презентации.  Физкульт-минутка  Организация рабочего места  Беседа «Что мы будем делать?».  Работа с учебником  стр. 68- 69  Работа в группах. | **-**Прежде чем приступить к приготовлению пищи, нужно знать определённые правила, чтобы в процессе работы не получить травму и избежать пищевых отравлений.  Хочу напомнить некоторые правила приготовления «безопасной» пищи или, как говорят, гигиенические правила:   * Перед приготовлением пищи проверьте доброкачественность каждого продукта. * Всё, что попадает на ваш кухонный стол в сыром виде, надо тщательно мыть (зелень, овощи и фрукты), особенно редис и листья салата! Не забывайте мыть руки! * Тщательно мойте руки с мылом перед тем, как начать готовить еду. * Закончив разделывать сырые продукты (рыбу, мясо, птицу), снова вымойте и только после этого беритесь за приготовление другого блюда. Чистота- это обязательное условие того, что приготовленная вами еда будет не только вкусной, но и безопасной.   -Работа на кухне сопряжена с рядом опасностей. Каким?  -Работать приходится с опасными инструментами (ножом), у горячей плиты, с кипящими жидкостями. Поэтому очень важно соблюдать правила безопасной работы.  -Давайте познакомимся с ними в учебнике и в рабочей тетради.  Организует чтение текста по учебнику и ответы на вопросы о том, почему нужно делать так, как рекомендуют правила.  -Знаете ли вы, что такое салат?  -Салаты- это блюда, которые украшают праздничный стол, предваряют повседневные обеды или являются самостоятельным, вполне достаточным для насыщения продуктом. Накануне любого праздника или торжественного семейного торжества семейного события хозяйки начинают искать в Интернете, кулинарных книгах новые рецепты приготовления вкусных салатов. Салат - холодное блюдо, приготовляемое из смеси различных овощей (собственно листья салата, различная зелень, корнеплоды, грибы, картофель, огурцы, бобы, фрукты, и др.) с приправой (уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной), лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками.  Обычай есть салат встречается уже у римлян, которым были известны салаты из эндивия, бульона, оливкового масла, лука, мёда и уксуса. В Средние века салат изготовлялся из лука, чеснока, перечной мяты и петрушки.  Под салатом также понимается кушанье в виде смеси измельчённых (нарезанных, натёртых и т.д.) разнородных продуктов- например, сырный салат, состоящий из тёртого сыра, крутого яйца и майонеза или сметаны, он не содержит овощей, а можно добавить лук или чеснок- в зависимости от вкуса. Или селёдочный салат- смесь нарезанных овощей с сельдью «Сельдь под шубой». Под именем салата известны также разного рода блюда, приготовленные большей частью из мяса, рыбы, колбасы, дичи, раков, кальмаров и другого с солью, уксусом и маслом и приправленные каким- нибудь пикантным соусом,- это так называемые русский, итальянский, польский салаты. Одним из самых популярных салатов этого вида является салат «Оливье».  Часто в состав салатов входит зелень: укроп, петрушка, сельдерей, зелёный лук. Салаты можно готовить круглый год, используя овощи каждого сезона.  Впечатление о блюде усиливается от того, как оно оформлено. Хозяйки и повара придумывают множества вариантов.  Посмотрите на слайды и убедитесь в том, что их фантазия не имеет границ.  -Какие салаты готовят у вас дома?  -Какие салаты вам нравятся больше всего?  -Какие ингредиенты в составе этих салатов?  Проводит физкультминутку  Проверяет организацию рабочего места учащихся.  -Сегодня мы с вами приготовим фруктовый салат. Это значит, все мы превращаемся в поваров. Фруктовые салаты являются излюбленным лакомством не только детей, но и многих взрослых. Они обладают приятным вкусом, ароматом, нежной консистенцией и всегда красиво и аппетитно выглядят. К тому же фруктовые салаты не только вкусны, но и полезны, так как в них сохраняются все витамины и полезные вещества.  Чтобы расти здоровыми, красивыми  Должны мы подружиться с витаминами.  Их очень много -целый алфавит  И каждый витамин по своему звучит.  "А"-служит для сиянья наших глаз,  "В" -будут нервы крепкие у нас,  "С" -полезен для зубов и для костей  Им даже можно угощать гостей.  "D"-словно лучик солнышка весеннего  Хорошее подарит настроение.  Сердечку бодрому и чтобы не скучали  Нам нужен"Р" - он есть в зеленом чае.  Никак нельзя оставить в стороне  Прекрасный витамин с названьем "Е".  Смешно, но важно для красивой кожи  Он в масле есть и в облепихе тоже.  Еще есть кальций, магний, йод, железо  Все это очень нужно и полезно  -Прочитайте и расскажите о том, какие витамины есть в каких фруктах?  -Какие ингредиенты нам понадобятся для приготовления салата?  -Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, такие как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубника, черника и другие, а также сушеные и консервированные.  -Как подготовить фрукты и ягоды?  Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицей, плодоножек, семян, косточек. Сильнозагрязнённые плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять.  Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Как же быть? Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона.  Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молока, мороженое, шоколад, какао, йогурт и другое.  -У каждой группы свой рецепт салата. Прочитайте, какие ингредиенты вам понадобятся? Возьмите всё необходимое для приготовления салата.  -Какие инструменты потребуются вам?  -Какие правила безопасности вы будете соблюдать при работе с ними?  -Давайте изучим последовательность приготовления салата по учебнику.  -Как можно оформить такой салат? | Участвуют в коллективной беседе, слушают учителя;  работают с учебником, анализируют информацию, отвечают на вопросы; показывают оформленные дома правила поведения на кухне из заготовок в рабочей тетради.  Слушают учителя; рассуждают, отвечают на вопросы; рассматривают слайды с изображением красиво оформленных салатов, делятся впечатлениями  Выполняют упражнения  Организуют рабочее место в зависимости от вида работы; осуществляют самоконтроль и взаимоконтроль  Читают о витаминах  **Киви** считается одним из наиболее вкусных, а также богатых витаминами фруктом. В одном плоде киви содер-жится витамины С , Е, А, В, много калия, маг-ний, фосфор, кальций и железо.  **Сок** апельсина помо-гает тем у кого плохой аппетит, он возбуж-дает аппетит и улуч-шает пищеварение.  **Ананас** — король всех фруктов из-за содержания огромного количества полезных биоэлементов. Мякоть ананаса богата вещест-вом под названием бромелайн, которое активно расщепляет белок и участвует в процессе обмена веществ. Ананас содержит витамин С, органические кислоты, уменьшающие аппе-тит, притупляющие чувство голода и уси-ливающие защитные функции организма.  **Яблоко** — оно счи-тается фруктом, наи-более удачно соче-тающим в себе вита-мины и полезные макроэлементы. Не зря англичане говорят, что съедая по яблоку в день, можно забыть о походах к врачу. Ябло-ки очень богаты вита-мином С, которые усиливает сопротив-ляемость организма к различным вирусным инфекциям и просту-дам. Часто болеющим людям яблоки или свежевыжатый яблоч-ный сок в рационе обязательны.  **Виноград** — очень вкусный и необычайно полезный фрукт. В мякоти винограда есть такие вещества, которые борются с раковыми клетками. В винограде как в красном, так и в зеленом в большом количестве содержится фруктоза и глюкоза, которые способствуют нормальной работе сердца..  **Лимон** содержит в себе огромные запасы витамина С, который повышает стойкость иммунитета и защитных функций организма. Помимо этого, в лимоне есть витамины группы В, которые улучшают работу нервной системы человека, повышают его работоспособность. Особенно полезно часто есть лимон людям с большими умственными нагрузками.  **Бананы** — это не только вкусно, но и очень полезно. В бананах содержится калий полезный для работы сердца и мышц. Бананы содержат витамин С и витамины В, которые нужны для нормальной работы нервной системы и мышечной ткани.  По содержанию витамина С **грецкий орех** в несколько раз превосходит черную смородину и плоды цитрусовых. Поэтому он незаменим в сезон простуд и полезен людям с пониженным иммунитетом. У многих европейских народов грецкие орехи считались пищей богатырей. Грецкий орех действительно укрепляет мышцы и быстро снимает усталость после физической нагрузки. **Арахис** улучшает память и внимание, кроме того, он необходим для нормального функционирования нервной системы, сердца, печени. | Фрон-тальная  Фрон-тальная  Фрон-тальная  Индиви-дуальная и групповая | **Личностные**: сориентирова-  ны на соблю-дение основных моральных норм поведения;  знают о гигиене труда.  **Познаватель-ные:** извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения учителя;  Осознанно чи- тают тексты с целью освоения и использования информации, анализировать информацию.  **Коммуникатив-ные:** умеют слушать друг друга, строить понятные рече- вые высказывания, задавать вопро-сы  **Регулятивные**: принимают и сохраняют учебную задачу  **Личностные:** проявляют интерес к предметно- практической деятельности.  **Коммуникатив-ные:** умеют слушать и слышать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске информации, отвечать на вопросы, делать выводы.  **Познаватель-ные:** умеют строить осознан-ное и произ-вольное речевое высказывание в устной форме о продуктах и са-латах из них, осуществлять поиск нужной информации в разных источниках, анализировать информацию.  **Регулятивные:** принимают и сохраняют учебную задачу  **Личностные:** положительно относится к занятиям двигательной деятельностью  **Познаватель-ные:** организуют творческое пространство; знают о гигиене учебного труда и организации рабочего места.  **Личностные:** соориентирова-ны на ответственное отношение к своему здоровью | Устные ответы  Устные ответы  Выпол-нение упраж-нений  Устные  ответы |
|  | Практическая работа. | В процессе выполнения задания учащимися контролирует соблюдение правил безопасности, приёмы работы с ножом. Наблюдает, советует, отвечает на вопросы учащихся, помогает затрудняющимся в выполнении задания.  -Приготовьте и оформите фруктовый салат. | Выполняют задание | Груп- повая  работа | **Регулятивные:** сравнивают результат деятельности с оригиналом; вносят дополнения и коррективы.  **Личностные**: сориентированына плодотворную работу на уроке,  Соблюдение норм и правил поведения.  **Коммуникатив-ные**: принимают участие в работах группами; контролируют свои действия при совместной работе. | Изго-товле-ние  Фрукто-вого салата |
| **IV.**  **Итоги урока.**  **Рефлек-сия** | Выставка работ учащихся.  Обобщение изученного.  Оценивание результатов работы. | Дегустация салатов и оценивание.  Критерии оценки: вкус, оригинальность оформления.  -Что нового узнали на уроке?  -Понравилось ли вам готовить?  -Как вы думаете, кто должен уметь готовить? Мальчики или только девочки?  -Кто в вашей семье чаще всего готовит?  -Помогаете ли вы маме готовить?  -Как вы оцените свою работу?  -Какое у вас настроение после окончания урока? | Рассматривают изготовленные салаты, дегустируют, оценивают их.  Отвечают на вопросы. | Фронталь-ная | **Личностные:** обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе критериев.  **Регулятивные:** оценивают свою работу на уроке; умеют адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке.  **Коммуникатив-ные:** умеют излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения. |  |
| **V.**  **Домаш-нее**  **задание** |  | Объясняет задание:  -Приготовьте вместе с родителями яичницу «Солнышко в тарелке», используя рецепт на стр.70-71 учебника.  -Выполните задание «Таблица «Стоимость завтрака» в рабочей тетради стр.35 | Слушают учителя | Индиви-дуальная |  |