

Управление администрации г. Владимира  
Муниципальное автономное образовательное учреждение г. Владимира  
«Средняя общеобразовательная школа №36»

План-конспект обобщающего урока  
по теме: « Изделия из теста»  
на конкурс

«Современный урок технологии»

Автор  
- учитель технологии МАОУ СОШ №36  
Борисова Наталья Ивановна

г. Владимир  
2012г

План-конспект урока по теме:  
«Изделия из теста.  
Приготовление праздничного кекса».

Учебно-методический комплекс под редакцией Симоненко. Данный урок дается в 8-м классе в курсе изучения раздела «Кулинария».

Количество часов в неделю в данной параллели-2 часа.

Место урока в курсе предмета - урок обобщения и систематизации знаний.

Тип урока - комбинированный: обобщения, систематизации, а также контроля (учета и оценки знаний и умений учащихся).

Цели:

1. повторить и обобщить знания учащихся о технологиях приготовления различных видов теста;
2. закрепить умения и навыки учащихся по приготовлению изделий из теста, оформлению праздничного стола;
3. проверить сформированность умения планировать свою работу, а также умение работать в группе, оценить уровень самоорганизации учащихся при организации рабочего места;
4. развивать мышление, наблюдательность, внимание;
5. воспитывать аккуратность и собранность на уроке, культуру труда.

Формы организации деятельности:

фронтальные (тест),  
групповые (работа в бригадах при выполнении практической части), коллективные (участие в конкурсах всех желающих),  
практическая работа (приготовление блюда, складывание салфеток).

Методы обучения: метод контроля эффективности образовательной деятельности учащихся (рубежное тестирование),  
Метод оценивания (накопительная система оценок)

Метод стимулирования и мотивации к учебной деятельности (конкурсы и викторины)

Применяемые современные педагогические технологии:

1. тестовая технология
2. технология обучения в сотрудничестве (работа в малых группах) - на этапе выполнения практической работы
3. технология ситуативного обучения (ситуация выбора) – на этапе поиска способа подготовки формы для выпечки кекса

Обоснование использованных приемов:

Приемы конкурс, соревнование использованы мною для создания мотива к учебной деятельности.

Результативность урока с точки зрения критериев оценки эффективности урока:

1. уровень самостоятельности (при организации рабочего места)
2. умение работать в группе в сотрудничестве с другими (при составлении, распределении и выполнении обязанностей между членами бригады для выполнения практической работы)
3. сформированная система знаний по данному разделу программы
4. формирование метапредметных результатов: умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата;
5. Формирование универсальных учебных действий: умение определять состав выполненного и предстоящего действия, рефлексировать по поводу своей деятельности.

Оборудование:

1. инструкционные карты «Приготовление орехового кекса»
2. тест по вариантам
3. электроплиты, эмалированные миски, ножи, ложки, венчики или миксер, сито, деревянные ложки, формы для выпечки, мерные стаканы, пиалы для яиц
4. крахмаленные салфетки

Ход занятия:

Деятельность учителя	Деятельность учащихся
1	2
<p><u>Организационный момент</u></p> <p>- Приветствие, отсутствующие, дежурные, надеть рабочую форму (включить нагреваться духовку).</p> <p>-Запись домашнего задания: тетрадь.</p> <p>-Цель занятия: посмотрите на тему нашего урока. Давайте определим, каков же должен быть результат нашего урока?</p> <p>Вы научитесь готовить праздничный кекс и проверите себя, ответив на вопросы теста. Также нам предстоит вспомнить варианты складывания салфеток к праздничному столу и определить лучшего знатока изделий из теста.</p> <p>В ходе урока за ответы и работу на уроке учащиеся получают разноцветные</p>	<p>Дети отвечают, что они должны вспомнить особенности технологии приготовления различных видов теста и изделий из них, научиться готовить кекс.</p>

<p>карточки (красная – ответ на 5, желтая – на 4 , зеленая – на 3, синяя – на 2). Оценивается:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ организация рабочего места</li> <li>■ соблюдение правил ТБ</li> <li>■ ответ (верный - неверный, полный – частичный)</li> <li>■ участие (активное - пассивное).</li> </ul> <p>Выставление оценок за урок в конце занятия по количеству набранных баллов (среднее арифметическое значение баллов тех карточек, которые наберут учащиеся за урок).</p>	
<p><u>II. Практическая работа:</u> <u>1. Разбор инструкционной карты.</u></p> <p>Вопрос учителя: -Какие операции нужно выполнить с продуктами, чтобы приготовить кекс? В процессе указания детьми этапов задаю им вопросы: -Для чего просеиваем муку?</p>	<p>Учащиеся читают инструкционную карту, определяют: какие операции необходимо выполнить для приготовления кекса, распределяют между собой эти операции, подбирают необходимое оборудование, определяют способ подготовки формы для выпечки.</p> <p>Ученики называют этапы.</p>



<p>нескольких правильных ответов. В задании, в котором нет готового ответа, ответ написать кратко.</p> <p>3. Для тех учеников, кто справился быстрее, <u>задание: выполнить 3 варианта складывания</u> салфеток к праздничному столу.</p>	<p>Учащиеся складывают салфетки.</p>
<p><u>III. Повторение.</u></p> <p><i>1) конкурс на знание изделий из теста:</i>          Кто больше назовет изделий из теста?          Кто больше назовет основных и дополнительных компонентов, входящих в состав теста?          Вызываю 2-х желающих от каждой бригады.</p> <p><i>2) Конкурс Знатоков</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Как узнать, испекся ли пирог? (проткнуть его деревянной палочкой)</li> <li>- Что нужно сделать, чтобы яичные белки взбивались быстрее? (белки охладить, добавить щепотку соли)</li> <li>- Приготовление какого блюда может не удастся с первой попытки? (блины)</li> <li>- Итальянский пирог, победивший в общепите? (пицца)</li> <li>- Кулинарное изделие, красящее избу? (пирог)</li> <li>- Корка, мякоть и 2 горбушки? (батон)</li> <li>- Как называется продукт, который едят как хлеб и используют как салфетку? (лаваш)</li> <li>- Середка во дворе, голова на столе, а ноги в поле (хлеб)</li> <li>- Назови самое любимое угощение во время Масленицы? (блины)</li> <li>- Как называется продолговатый пирог с начинкой из мяса, риса, капусты, рыбы, каши? (кулебяка)</li> </ul> <p><i>3) Конкурс «Объяснялки»</i></p>	<p>Ответы учащихся.          Оцениваются любые ответы: и правильные, и неправильные.</p> <p>Ответы учащихся.</p>

<p>Учащиеся должны догадаться и назвать продукт, о котором идет речь. Включаю показ слайдов презентации.</p> <p>1-й слайд -<u>Сахар</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Для производства этого продукта используют растения, одно из которых растет у нас, другое – в тропических странах.</li><li>• Тверд, как камень, бел, как мел, ты его не мало съел.</li><li>• Мелкокристаллический порошок, быстрорастворимый, легко усваивается, укрепляет нервную систему</li></ul> <p>2-й слайд- <u>Дрожжи</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Вещество из микроскопических грибков, вызывающих брожение</li><li>• Богаты белком, витаминами группы В.</li><li>• Используются в виноделии, пивоварении, хлебопечении, медицине.</li></ul> <p>3-й слайд- <u>Мука</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Порошкообразный продукт, который получают путем измельчения зерен злаковых культур</li><li>• В состав входят белки, которые при разбухании образуют клейковину</li><li>• Доброкачественность можно определить органолептическим методом</li><li>• Перед замесом в тесто просеивают.</li></ul> <p>4-й слайд- <u>Крем</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Он всегда очень вкусный</li><li>• Его взбивают миксером</li><li>• Используется в тортах для украшения кондитерских изделий</li></ul> <p>5-й слайд- <u>Молоко</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Это ценный продукт питания</li><li>• Используется для приготовления 1-х, 2-х и сладких блюд</li><li>• Это скоропортящийся продукт питания. Из него готовят простоквашу, кефир</li><li>• Оно бывает парное, сухое, сгущенное</li></ul> <p>6-й слайд -<u>Сода</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Химическое вещество, имеющее вид</li></ul>	<p>Ответы учащихся.</p>
---	-------------------------

<p>порошка белого цвета</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• При соединении с уксусом или лимонной кислотой выделяется углекислый газ.</li><li>• Используется в хлебопечении для разрыхления теста</li><li>• Им хорошо отмывать посуду</li></ul> <p>7-й слайд -<u>Яйца</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Продукт животного происхождения</li><li>• Блюда из него готовить довольно быстро</li><li>• Может и разбиться, может и свариться, может и в птицу превратиться</li></ul> <p>8-й слайд -<u>Масло</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Оставляет неприятные пятна</li><li>• Используется как разрыхлитель в песочном тесте</li></ul> <p>4) <b><u>Конкурс «Уроки этикета»</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Если подарок не очень обрадовал, то вы... (не покажите ни недовольства, ни разочарования)</li><li>■ Получив подарок, вы... (развернете его и скажете примерно следующее: « Как здорово! Я очень рада получить эту книгу. Я давно о ней мечтала. Спасибо!»)</li><li>■ Если вам подарили цветы, то вы.... (радно поставите их в вазу так, чтобы всем их было хорошо видно)</li><li>■ Если вам подарили сладости, то... ( угостите ими гостей за чаем)</li><li>■ Можно ли отказаться от подарка? (отказаться - значит серьезно обидеть дарящего)</li><li>■ Если кто-нибудь из гостей пришел без подарка, то... (поприветствуете его также сердечно, как и всех остальных)</li><li>■ Если кто-то принес великолепный дорогой подарок, вызывающий восхищение, то помните... (выражая благодарность за него, вы не должны сконфузить гостей, пришедших с</li></ul>	<p>Ответы учащихся</p>
---	------------------------

<p>более скромным подарком)</p>	
<p><u>IV.Практическая часть</u>          1) Приготовление праздничного кекса, его дегустация          2) Тест          3) Складывание салфеток          4) Конкурсы</p>	<p>Оценивают вкусовые качества кекса, который приготовили.</p>
<p><u>V.Заключение. Рефлексия</u>          Выставление оценок, согласно полученным баллам.          Подсчитайте среднее арифметическое значение баллов тех карточек, которые вы набрали.          Давайте проверим, достигли ли мы того результата, о котором говорили в начале урока          -Довольны ли вы результатом сегодняшнего урока?          -Что вам понравилось на этом уроке?</p>	<p>Подсчитывают свои баллы.</p> <p>Вспомнили особенности технологии приготовления различных видов теста и изделий из них, научились готовить кекс.</p>