

Открытый урок

«Приготовление завтрака.
Сервировка стола к завтраку.»

Подготовил и провел:
учитель технологии
первой квалификационной категории
Морзакова Светлана Семеновна

08.11.2018г.

Цель урока: обобщить знания учащихся по приготовлению блюд для завтрака; организовать деятельность обучающихся по приобретению умений сервировать стол.

Задачи обучения

1. Ознакомить с понятием *меню, калорийность продуктов, сервировка стола.*
2. Ознакомить с традиционным перечнем блюд для завтрака.
3. Ознакомить с технологией складывания столовых салфеток.
4. Предоставить информацию о правилах этикета.
5. На практике обучить приготовлению завтрака и сервировке стола к завтраку.

Дидактические средства обучения: учебник технологии (§ 13), ПК, проектор, материалы ЭОР; столовое бельё и посуда.

Формируемые УУД: личностные, познавательные

Ход урока

1. Запуск ролевой игры Школьное кафе «Большая перемена»

Распределение ролей: поваров, официантов; посудомойщиков.

2.Изложение нового материала Показ презентации.

Объяснить, что означает понятие «меню», подумать, от чего зависит меню для завтрака в кругу семьи, в школе.

Объяснить значение понятия «сервировка стола», спросить, почему важно правильно и красиво сервировать стол. Рассказать о видах столового белья, порядке сервировки общих блюд, особенностях сервировки индивидуальных мест в зависимости от подаваемых блюд. Спросить, почему приборы нужно класть так, а не иначе, почему яйцо подают в пашотнице на тарелочке, почему для варенья нужны вазочки-розетки. Объяснить, что правила сервировки складывались веками и учитывали удобство и целесообразность.

Продемонстрировать ученикам приёмы складывания салфетки, показать варианты расположения салфетки на столе и правила пользования ею в начале, в процессе и в конце приёма пищи.

Предложить выполнить п.2 задания 12 в тетради.

Привлекать школьников к обсуждению правил этикета, предложить подумать и обсудить различные ситуации.

Что может произойти, если не положить салфетку на колени?

Почему нельзя вытирать губы полотняной салфеткой?

Что делать если вилка или ложка упали на пол?

Почему нужно передвигать ложку, зачерпывая суп: от себе или на себя?

Почему хлеб, фрукты, пироги берут руками?

Почему горячие напитки наливают в чашки, не доливая около 1 см. до края?

3.Практическая работа.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Вводный инструктаж

Объяснить цели и задачи практической работы, напомнить обучающимся о необходимости соблюдения правил безопасного труда. Затем распределить порядок работы:

Повара составляют меню для завтрака и готовят предложенные блюда;

Официанты накрывают на стол;

Посудомойщики моют посуду.

4. Контроль формирования знаний и умений

Контроль знаний проводится в виде тестирования. Контроль умений осуществляется при выполнении практической работы по установленным критериям. Выставляются оценки за работу в бригаде.

5.Ролевая игра «Встречаем гостей школы»

Домашнее задание

Изучить § 13. Ответить на вопросы параграфа.

Выполнить задание «*Используй компьютер*» из учебника.

Анализ урока по технологии.

Раздел: «Кулинария», 5 класс

Тема урока: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»

Тип урока - комбинированный

Формы обучения: фронтальная, индивидуальная, самостоятельная, работа в парах.

Организационная часть урока проведена четко, переход к следующему этапу был логичный, это дало возможность оценить степень готовности учащихся к восприятию нового для них материала. Учащиеся сами вышли на тему и цель урока. Для формирования новых знаний использовалась презентация с показом слайдов, материал излагался последовательно. Во время презентации проводилась демонстрация действий, а получение новых навыков формировалось путем самостоятельной практической деятельности. Материал излагался последовательно. В ходе урока сохранялся доброжелательный тон. Темп работы оптимальный. Учебный материал подобран эффективно в соответствии с целями и задачами урока и согласно возрастным особенностям детей.

Для достижения поставленных целей использованы как традиционные, так и инновационные методики и технологии, а именно: метод стимулирования интереса и мотивации учебной деятельности обучающихся,

метод проблемного обучения, системно-деятельностный подход, здоровьесберегающая технология, исследовательская деятельность.

Организация деятельности учащихся на уроке:

- самостоятельно определяют тему, цели урока;
- самостоятельно выходят на проблему и решают её;
- выполняют практическую работу;
- выполняют тестирование;
- отвечают на вопросы;
- рефлектируют.

Структура урока была выдержана: орг. момент, освоение новой темы, практическая работа, закрепление, контроль, оценивание, домашнее задание. В целях быстрого вовлечения обучающихся в тему урока, активизации их познавательной активности и мотивации развития мышления, я не стала сама объявлять тему урока, а с помощью наглядных предметов подвела учащихся к самостоятельному определению темы и проблемы, что соответствует технологии проблемного обучения. В целях более эффективного освоения новой темы были использованы информационно-коммуникативные технологии, а именно презентация по данной теме. Для поддержания интереса учащихся, а также в целях текущего контроля объяснение темы сопровождалось проблемными вопросами, демонстрацией опыта.

Для закрепления темы и в целях развития аналитической деятельности учащимся была предложена практическая работа и даны задания.

Эта форма контроля объединяет несколько задач: закрепить изученную тему и развивать личностные компетенции. Правильность выполнения задания была проверена взаимоконтролем и самооцениванием. Была проведена рефлексия урока. Она проводилась с помощью фронтального опроса, учащиеся пытались оценить урок, свою деятельность и главное – понять практическую значимость изученной темы в дальнейшей жизни.

Активность и работоспособность ребят на уроке хорошая, цели, поставленные в начале урока достигнуты, программный материал полностью усвоен.

