









## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

<b>Учебный предмет:</b> труд (технология)	
<b>Класс:</b> 9	
<b>Целевой блок</b>	
<b>Тема: Нарезка овощей для салата.</b>	
<b>Цель:</b>	<p>учить применять на практике полученные знания о первичной обработке овощей, о тепловой обработке, о формах нарезки и технологии приготовления салата</p> <p><u>Формировать БУД:</u> Осознание себя как ученика, заинтересованного посещением школы, занятиями. Готовность к безопасному и бережному поведению в обществе; Самостоятельность в выполнении учебных заданий; Умение вступать в контакт, работать в коллективе, использовать принятые ритуалы взаимодействия с учителем и одноклассниками; Умение обращаться за помощью и принимать помощь Умение адекватно соблюдать ритуалы школьного поведения; Умение активно участвовать в деятельности, контролировать свои действия.</p>
<b>Планируемые результаты</b>	<p><u>Предметные:</u> Владение основами кулинарной, механической, тепловой обработки пищевых продуктов. Умение выполнять отбор продуктов и инструментов, необходимых для работы. Соблюдение техники безопасности при работе режущими инструментами. Приготовление несложных видов блюд под руководством учителя.</p> <p><u>Личностные:</u> формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.</p>
<b>Инструментальный блок</b>	
<b>Задачи урока</b>	<p>а) <b>образовательные:</b> активизация познавательной деятельности учащихся; обобщение, развитие теоретических и практических знаний и умений; проверка качества усвоенного учебного материала (теория, практика); усиление мотивации к изучению технологии;</p> <p>б) <b>развивающие:</b> понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи; развитие навыков правильного использования инструментов и посуды, умения работать в группе;</p> <p>в) <b>воспитывающие:</b> развивать умение соблюдать правила безопасной работы на кухне, слушать учителя и товарища; воспитывать эстетическое и творческое отношение к приготовлению еды</p>
<b>Тип урока:</b>	комбинированный урок
<b>Учебно-методический комплекс:</b>	карточки, дидактический раздаточный материал, инвентарь для приготовления блюд, продукты, рабочая одежда для учеников
<b>Организационно - деятельностный блок</b>	
<b>Основные понятия</b>	Формы нарезки овощей, технология приготовления салатов, словарные слова
<b>Организация пространства</b>	индивидуальная работа, групповая работа
<b>Методы и приемы, используемые на уроке</b>	групповые и индивидуальные технологии обучения, игровые приемы, практическая работа учащихся
<b>Межпредметные связи</b>	Чтение, математика, русский язык, биология

Технология обучения			
Основные этапы урока	Направление работы	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
<b>I. Организационный момент</b>	1. Приветствие	Здравствуйте, садитесь!	1) взаимное приветствие.
	2. Психологическая настройка	Сегодня на уроке у нас присутствуют гости. А в остальном наш урок такой, как всегда. Поэтому не теряемся, работаем, отвечаем и не боимся ошибаться.	2) Настрой на урок.
	3. Проверка готовности учащихся к уроку	- Проверьте все ли готовы к уроку? Мы начинаем урок.	3) Проверка готовности
<b>II. Актуализация опорных знаний</b>	<p><b><u>Разгадывание загадок:</u></b> Разгадывание загадок, отгадки которых являются словарными словами.</p> <p>Ответы вывешиваются на доску, обращается внимание на правильное написание слов.</p>	<p>Чтобы узнать о чем на уроке сегодня мы будем говорить – предлагаю отгадать загадки:</p> <p>1) Она оранжевого цвета. Полезный нам привет от лета. Грызут её девчонки и мальчишки, И даже длинноухие зайчишки. (<b>Морковь</b>)</p> <p>2) Долгое время в Европе этот овощ не ели, а украшали его цветами прически дам (<b>картофель</b>).</p> <p>3) Он растёт в теплице, холода боится. Как трава, зелёный, а зимой – солёный. (<b>огурец</b>).</p> <p>4) Ее название произошло от латинского слова «голова» Её употребляют свежей, вареной, квашеной. Из нее делают салаты, первые, вторые блюда и начинки для пирогов (<b>капуста</b>).</p> <p>5) Этим овощем в старину красавицы румянили щеки (<b>свёкла</b>)</p> <p>6) Я вырос на грядке, характер мой гадкий: Куда ни приду, всех до слёз доведу. (<b>лук</b>).</p>	 <b>МОРКОВЬ</b>
			 <b>ЛУК</b>
			 <b>КАРТОФЕЛЬ</b>
			 <b>КАПУСТА</b>
			 <b>СВЁКЛА</b>
			 <b>ОГУРЕЦ</b>
		Учащиеся 3 группы выполняют карточку: обведи только те овощи, которые услышишь в загадках..	<p>Обведи овощи, которые услышишь в кроссворде</p> 

		<p>Обратите внимание, что все слова перед вами – <b>словарные</b>. А как узнать какую букву писать на месте безударной гласной в словарных словах</p> <p>- Посмотрите на эти слова и скажите, как можно назвать все эти предметы <i>одним словом</i>?</p>	<p>- (запомнить её написание).</p> <p>- <b>овощи</b></p>
	<b>Беседа</b>	<p><b>Какие можно приготовить блюда из овощей?</b></p> <p>Из овощей готовят разнообразные холодные и горячие блюда</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Закуски (овощные нарезки, салаты)</li> <li>2. Первые блюда (овощной суп, щи, борщ, свекольник и др.)</li> <li>3. Вторые блюда, гарниры</li> </ol> <p>Из овощей можно приготовить огромное количество блюд. Но самое частое их использование – это <b>приготовление салатов</b>.</p>	(Ответы учащихся.)
	Работа с экзаменационным материалом	<p>Сегодня на уроке мы поговорим с вами об овощах и формах нарезки овощей для салатов.</p> <p><i>Среди экзаменационных билетов у нас как раз есть такие вопросы: какие бывают салаты, расскажи о технологии приготовления винегрета, формы нарезки овощей и их применении в кулинарии, перечисли виды овощей и расскажи об их первичной обработке, расскажи о приготовлении окрошки, отварного картофеля.</i></p> <p>Так что наш урок имеет практическую направленность и поможет нам еще раз повторить все эти темы</p>	<b>Тема урока: «Нарезка овощей для салатов»</b>
	<b>Фронтальный опрос</b>	<p><b>Беседа:</b> давайте вспомним</p> <p>- Что такое салат?</p> <p>- Какие бывают салаты ?</p> <p>- Чем заправляют салаты?</p>	<p>Салат - холодное блюдо из мелко нарезанных овощей, яиц, мяса или рыбы, фруктов</p> <p>горячие и холодные, из сырых овощей или вареных, овощные, мясные, рыбные, фруктовые</p> <p>растительное (подсолнечное или оливковое) масло, майонез, сметана, йогурт, уксус, лимонный сок,, специальные сложные заправки)</p>

		<p>- Какое главное правило салатов ?</p> <p>-Сколько можно хранить салат?</p>	<p>Все продукты одного размера и сочетаются между собой</p> <p>Готовые, но не заправленные салаты - не более 12 ч, заправленные - не более 6 часов.</p>																								
<b>IV.ДИНАМИЧЕСКАЯ ПАУЗА</b>	Выполнение упражнений на разные группы мышц	<p>Предлагаю немного отдохнуть, давайте выполним несколько упражнений вместе со мной:</p> <p>1) <i>Для глаз.</i>( Двигать глазами вверх-вниз, влево-вправо, ускоряя темп)</p> <p>2) <i>Для глаз</i> (вытянуть руку вперед, сфокусировать взгляд на пальце. Медленно подносим палец к носу, задержать пару секунд и снова отдалить руку)</p> <p>3) <i>Для пальцев рук</i>( руки в замок и рисуем восьмерку)</p>	Выполнение упражнений																								
<b>V.Открытие новых знаний, первичное восприятие и усвоение нового материала</b>	<b>Групповая работа</b> (по2 человека)	<p><b>Игра «Собери салат»</b></p> <p>Перед вами картинки с одинаковым набором продуктов. Выберите те ингредиенты, которые вам понадобятся для салата.(каждому выдаются названия разных салатов – винегрет, оливье)</p> <p>Сверяемся со слайдом, взаимная проверка</p>	<table border="1"> <tr> <td>картофель</td> <td>картофель</td> </tr> <tr> <td>мясо /колбаса</td> <td>мясо /колбаса</td> </tr> <tr> <td>морковь</td> <td>морковь</td> </tr> <tr> <td>яйцо</td> <td>яйцо</td> </tr> <tr> <td>огурцы</td> <td>огурцы</td> </tr> <tr> <td>горошек</td> <td>горошек</td> </tr> <tr> <td>перец</td> <td>перец</td> </tr> <tr> <td>кабачок</td> <td>кабачок</td> </tr> <tr> <td>помидор</td> <td>помидор</td> </tr> <tr> <td>свёкла</td> <td>свёкла</td> </tr> <tr> <td>капуста</td> <td>капуста</td> </tr> <tr> <td><b>ОЛИВЬЕ</b></td> <td><b>ВИНЕГРЕТ</b></td> </tr> </table>	картофель	картофель	мясо /колбаса	мясо /колбаса	морковь	морковь	яйцо	яйцо	огурцы	огурцы	горошек	горошек	перец	перец	кабачок	кабачок	помидор	помидор	свёкла	свёкла	капуста	капуста	<b>ОЛИВЬЕ</b>	<b>ВИНЕГРЕТ</b>
	картофель	картофель																									
мясо /колбаса	мясо /колбаса																										
морковь	морковь																										
яйцо	яйцо																										
огурцы	огурцы																										
горошек	горошек																										
перец	перец																										
кабачок	кабачок																										
помидор	помидор																										
свёкла	свёкла																										
капуста	капуста																										
<b>ОЛИВЬЕ</b>	<b>ВИНЕГРЕТ</b>																										
<b>Индивидуальная работа</b>	<p>Перед тем как мы приступим к практической работе, давайте вспомним формы нарезки и их названия.</p> <p><b>Карточка:</b> соедини стрелкой форму нарезки и ее название (обмениваются карточками, выполняют взаимопроверку, сверяются с образцом и выставляют друг другу оценки)</p>																										
<b>VI. Практическая работа</b>	Распределение рабочих мест, определение заданий.	<p><b>Тема практической работы «Нарезка овощей для салатов»</b></p> <p><b>Беседа:</b> Перед вами лежит отваренный картофель. Как варят картофель для салата? - Как проверить, что картофель уже сварился?</p> <p><b>Чтение инструкционно-технологической карты.</b> кубики нарезать на пластинки толщиной 15–20 мм, пластинки на брусочки с поперечным сечением 15×15 или 20×20, а брусочки в свою очередь на кубики.</p>	<p>Картофель варят в кожуре -нужно проткнуть вилкой или ножом</p> <p>Учащиеся читают ИТК, учитель демонстрирует поэтапно согласно ИТК, показывают на линейке</p>																								

	ТБ с ножом	<p>Средние (10×10 мм), мелкие (0,5×0,5 мм) кубики нарезать аналогично.</p> <p>покажите на линейке размер, какими кубиками мы будем нарезать картофель. (показывают 1 см)</p> <p>Перед работой повторим <b>ТБ при работе с ножом:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Работать ножом можно только на разделочной доске.</li> <li>2) Передавать нож ручкой вперед.</li> <li>3) Нож не поднимать высоко над доской.</li> <li>4) Пальцы левой руки должны быть согнуты и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа.</li> <li>5) после завершения работы нож кладут на стол.</li> </ol> <p>(учитель демонстрирует правильное положение ножа и пальцев во время нарезки)</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Учащиеся самостоятельно очищают и нарезают отварной картофель кубиками. Учитель контролирует работу учащихся, проводит текущий инструктаж и по необходимости корректирует их работу.)</p> <p><b>Оценка практической работы учащихся</b></p>	<p><b>Безопасные приёмы работы на кухне</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Ножом и приспособлениями:</u></li> <li>• Пользоваться правильными приёмами работы ножом.</li> <li>• Работать только хорошо заточенным ножом.</li> <li>• Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперед, лезвием от себя.</li> <li>• При работе мисорубкой проталкивать продукт пестиком.</li> </ul> 
<b>VII. Закрепление</b>	<b>Фронтальный опрос</b>	<p><b>Беседа с учащимися по вопросам:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- О чем сегодня говорили на уроке?</li> <li>- Какие блюда готовят из овощей?</li> <li>Какие требования к продуктам для салатов?</li> <li>- Какие правила безопасности надо соблюдать при приготовлении этого блюда?</li> </ul>	Ответы учащихся
<b>VIII. Итоги урока.</b>	Рефлексия.	<p>Как вы считаете, все ли вам удалось на уроке? Оцените свою работу на уроке. Выберите цвет смайлика: <u>Зеленый</u> – у меня все получилось, я справился <u>Красный</u> – я недоволен собой, у меня было много неправильных ответов <u>Желтый</u> – я сегодня был не особенно активен на уроке.</p> <p><b>Выставление оценок с аргументацией:</b> Сегодня мне понравилась как на уроке работала ..... (</p> <p>Сегодня на уроке мы повторили много тем связанных с овощами и вспомнили как выполняется нарезка продуктов для основных салатов. Я надеюсь этот урок</p>	Рефлексия, оценивание своих достижений

		вам был полезен.	
--	--	------------------	--