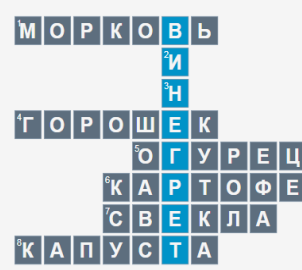






















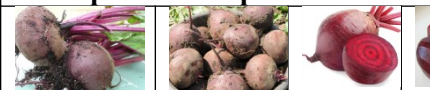



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА УРОКА

Учебный предмет: профильный труд			
Класс: 6			
Целевой блок			
Тема: Технология приготовления винегрета.			
Цель:	<p>учить применять на практике полученные знания о первичной обработке овощей. О тепловой обработке. Формах нарезки и технологии приготовления винегрета.</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>		
Планируемые результаты	<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 профильному труду. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. Понимание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации. Стремление к самостоятельности при выполнении учебных заданий, поручений, договоренностей. Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности.</p>		
Инструментальный блок			
Задачи урока	<p>а) образовательные: 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) развивающие: понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи; развитие навыков правильного использования инструментов и посуды, умения работать в группе;</p> <p>в) воспитывающие: развивать умение соблюдать правила безопасной работы на кухне, слушать учителя и товарища; воспитывать эстетическое и творческое отношение к приготовлению еды</p>		
Тип урока:	комбинированный урок		
Учебно-методический комплекс:	карточки, дидактический раздаточный материал, инвентарь для приготовления блюд, продукты, рабочая одежда для учеников		
Организационно - деятельностный блок			
Основные понятия	Формы нарезки, технология приготовления винегрета, словарные слова		
Организация пространства	индивидуальная работа, групповая работа		
Методы и приемы, используемые на уроке	групповые и индивидуальные технологии обучения, игровые приемы, практическая работа учащихся		
Межпредметные связи	Чтение, математика, русский язык, естествознание		
Технология обучения			
<i>Основные этапы урока</i>	<i>Направление работы</i>	<i>Деятельность учителя</i>	<i>Деятельность обучающихся</i>
I. Организационный момент	1. Приветствие	Здравствуйте, садитесь!	1) взаимное приветствие.
	2. Психологическая настройка	Сегодня на уроке у нас присутствуют гости. А в остальном наш урок такой, как	2) Настрой на урок.

	<p>3.Проверка готовности учащихся к уроку</p>	<p>всегда. Поэтому не теряемся, работаем со мной как всегда и не боимся высказывать свое мнение.</p> <p>- Проверьте все ли готовы к уроку? Нам понадобятся дневники, ручки, клей.</p>	<p>3)Проверка готовности</p>														
		<p>Запись в тетрадах: число, классная работа</p>	<p>Записывают в тетрадах.</p>														
<p>II. Актуализация опорных знаний</p>	<p>Кроссворд: Заполнение кроссворда через загадки, одновременно отгадки являются словарными словами. Ответы вывешиваются на доску, обращается внимание на правильное написание слов.</p> 	<p>Чтобы узнать о чем на уроке сегодня мы будем говорить – предлагаю отгадать кроссворд:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Она оранжевого цвета. Полезный нам привет от лета. Грызут её девочки и мальчишки, И даже длинноухие зайчишки. (Морковь) 2) Долгое время в Европе этот овощ не ели, а украшали его цветами прически дам (картофель). 3)Он растёт в теплице, холода боится. Как трава, зелёный, а зимой – солёный. (огурец). 4) Ее название произошло от латинского слова «голова» Её употребляют свежей, вареной, квашеной. Из нее делают салаты, первые, вторые блюда и начинки для пирогов (капуста). 5) Этим овощем в старину красавицы румянили щеки (свёкла) 6)Вьется тонкий стебелек А на нем висит стручок Как колпак у скородоха Знаем мы стручки... (гороха) 7)Я вырос на грядке, характер мой гадкий: Куда ни приду, всех до слёз доведу.(лук). <p>Учащиеся 3 группы выполняют карточку: обведи только те овощи, которые встретятся в кроссворде.</p> <p>- Посмотрите на эти слова и скажите, что между ними общего?</p>	<table border="1"> <tr> <td></td> <td>МОРКОВЬ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ЛУК</td> </tr> <tr> <td></td> <td>КАРТОФЕЛЬ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>КАПУСТА</td> </tr> <tr> <td></td> <td>СВЁКЛА</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ОГУРЕЦ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ГОРОХ</td> </tr> </table> <p>Обведи овощи, которые услышишь в кроссворде</p>  <p>- Это все овощи</p>		МОРКОВЬ		ЛУК		КАРТОФЕЛЬ		КАПУСТА		СВЁКЛА		ОГУРЕЦ		ГОРОХ
	МОРКОВЬ																
	ЛУК																
	КАРТОФЕЛЬ																
	КАПУСТА																
	СВЁКЛА																
	ОГУРЕЦ																
	ГОРОХ																
<p>III. Введение в тему</p>		<p>Все эти овощи мы можем легко</p>	<p>Запись тема урока в</p>														

урока		<p>объединить в один салат . ВИНЕГРЕТ. И тема нашего урока – «Приготовление винегрета»</p>	тетрадь.												
IV. ДИНАМИЧЕСКАЯ ПАУЗА	Выполнение упражнений на разные группы мышц	<p>А давайте вспомним, мы с вами изучали классификацию овощей. Перед вами карточки и название овощей . Предлагаю распределить к каким видам относятся все эти продукты (<u>работа в парах</u>)</p> <p>Учащиеся 3 группы вклеивают карточку в тетрадь</p>	<table border="1"> <tr> <td>клубнеплоды</td> <td>картофель</td> </tr> <tr> <td>корнеплоды</td> <td>свёкла, морковь</td> </tr> <tr> <td>луковые</td> <td>лук</td> </tr> <tr> <td>капустные</td> <td>капуста</td> </tr> <tr> <td>бобовые</td> <td>горох</td> </tr> <tr> <td>тыквенные</td> <td>огурец</td> </tr> </table> <p>Выполнение упражнений</p>	клубнеплоды	картофель	корнеплоды	свёкла, морковь	луковые	лук	капустные	капуста	бобовые	горох	тыквенные	огурец
клубнеплоды	картофель														
корнеплоды	свёкла, морковь														
луковые	лук														
капустные	капуста														
бобовые	горох														
тыквенные	огурец														
V. Открытие новых знаний, первичное восприятие и усвоение нового материала	первичная обработка овощей	<p>Винегрет – это овощной состав, потому что в его составе присутствуют только овощи. Давайте вспомним, как же выполняется первичная обработка этих овощей.</p> <p>Сравнить со слайдом</p> <p>Учащиеся 3 группы раскладывают картинки в правильной последовательности и обосновывают свой ответ устно</p> <p>Первичная обработка свёклы:</p> 	<p>Пронумеровать последовательность</p> <table border="1"> <tr><td>сортировка</td></tr> <tr><td>калибровка</td></tr> <tr><td>отрезание ботвы</td></tr> <tr><td>мытьё</td></tr> <tr><td>очистка</td></tr> <tr><td>мытьё</td></tr> </table>	сортировка	калибровка	отрезание ботвы	мытьё	очистка	мытьё						
сортировка															
калибровка															
отрезание ботвы															
мытьё															
очистка															
мытьё															
	Последовательность приготовления салата.	Чтение технологической карты:													
VI. Практическая работа	Одевание спецодежды Распределение рабочих	Учитель показывает, как нужно нарезать овощи и в дальнейшем корректирует работу учащихся.	ТБ при работе с ножом 1) Работать ножом можно только на разделочной												

	мест, определение заданий. ТБ с ножом		доске. 2) передавать нож ручкой вперед. 3) Нож не поднимать высоко над доской. 4) Пальцы левой руки должны быть согнуты и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа. 5) после завершения работы нож кладут на стол.
VII. Закрепление		<ul style="list-style-type: none"> - Что перед приготовлением винегрета нужно сделать с овощами? - Каким способом нужно нарезать овощи? - Как нужно перемешивать овощи? - Какие правила безопасности надо соблюдать при приготовлении этого блюда? 	<ul style="list-style-type: none"> - сварить и почистить - кубиками 1*1 см - отдельно свеклу с маслом, отдельно все остальные продукты, а потом соединить - ТБ при работе с ножом, ТБ при работе с горячими жидкостями
VIII. Итоги урока.	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>Сегодня на уроке вы приготовили винегрет. Вы сами убедились, что, если овощи нарезать аккуратно, небольшими кубиками, готовое блюдо будет выглядеть красиво и аппетитно. Надеюсь, что дома вы будете помогать родителям в приготовлении и украшении салатов.</p>	Рефлексия, оценивание своих достижений

в 7 классе по теме «Приготовление винегрета»

Учитель: Литвинова Елена Викторовна

Урок профильного труда «Поварское дело» является новым профилем. Учащиеся первый год изучают этот предмет.

Данный урок по теме «Приготовление винегрета» был проведен в 7 б классе. В классе всего 12 человек. На уроках профильного труда класс делится на 2 подгруппы.

Основная масса учащихся относится ко 2 группе успеваемости. Они читают, понимают обращенную речь, могут с наводящей помощью учителя выполнять несложный анализ и синтез. Требуется многократное повторение изученного материала и наводящие вопросы учителя. Ко второй группе усвоения материала относятся Гриша, Игорь, Аким и Виктор.

Учащийся данного класса Всеволод относится к 3 группе дифференциации. Он читает по буквам, но не понимает прочитанного, не способен самостоятельно анализировать. Сева медлителен, не пишет самостоятельно, только списывает с доски неосознанно. Для него применяются задания в картинках: определи, покажи, найди, выбер...

Целью моего урока было обобщить и закрепить имеющиеся знания по первичной обработке овощей, их классификации и дать представление о последовательности приготовления простого салата из вареных овощей.

С целью предотвращения утомляемости, я старалась часто менять задания и виды деятельности учащихся. На уроке применялись наглядные, словесные и практические методы работы, также использовалась индивидуальная и групповая работа (карточки), фронтальная работа (разгадывание кроссворда).

На уроке прослеживалась интеграция с уроками естествознания, русского языка.

Организационный момент урока был направлен на настрой учащихся на урок и снятие у них напряжения от большого количества чужих людей.

Актуализацию ранее изученного материала проводила через решение кроссворда, работу со словарными словами, и подвела учащихся к выводу, что все слова в кроссворде можно назвать общим словом - овощи, то есть учу ребят делать самостоятельно обобщение и выводы. Всеволод все эти овощи в карточке выделял на основе ответов учащихся и картинок на доске.

Этап урока «введение в тему» мной был построен на основе классификации овощей. Я дала им возможность овощи, которые отгадали в кроссворде, самостоятельно распределить по группам. А затем мы все вместе проверили свои знания.

Обычно за урок проводится 2 динамические паузы. Но я провела 1, задействуя группы различных мышц. Потому что вторая половина урока предполагалась проводится не сидя уже, а стоя. То есть профилактика утомляемости через смену деятельности.

Дальше мы с учащимися вспомнили общие правила первичной обработки овощей. Им предлагалось индивидуально в карточках определить последовательность действий. Сложность этого задания в том, что используются такие слова как «сортировка, калибровка». Для Всеволода, как учащегося 3 группы, была предложена карточка тоже на определение последовательности первичной обработки овоща, но в виде картинок. Надо было определить последовательность, разложить и приклеить картинки в карточку.

Перед тем как перейти к практической работе, мы с учащимися фронтально работали с инструкционно-технологической картой. Они по очереди читали и сразу определяли кто будет выполнять какой пункт. При этом у них складывалась общая картина последовательности действий. Особенность работы умственно-отсталых школьников именно в четком определении последовательности действий. Опора на инструкционные карты

облегчает им эту задачу. Перед выполнением практической работы проговорили технику безопасности при работе с ножом. Техника безопасности повторяется ежеурочно, проговаривается и напоминает неоднократно.

На этапе закрепления знаний с учащимися повторили основные вопросы урока.

В конце урока была проведена рефлексия. Каждому была дана возможность самому оценить свою работу на уроке. Это учит их адекватно оценивать свои возможности. Красный смайлик был – я недоволен, у меня не получилось. Зеленый – это все хорошо, я спокоен и доволен. А желтый – это нейтрален, то есть я стеснялся, у меня получилось не все, я что то не понял. Это больше даже знак для меня, кому уделить внимание на следующем уроке, кого просто достаточно подбодрить и успокоить.