

СОГЛАСОВАНО:

Председатель МС

В.В. /Кедровских Е. В./

«25» сентября 20 17 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора ГКОУ СО «Буткинская

школа-интернат» О.Ф. /Цепелева О.Ф./

«26» 09 20 17 г.

Технологическая карта открытого урока в 8 классе

«Заготовка заправки для супа на зиму»

Ф.И.О. Земерова Татьяна Аркадьевна

Учитель домоводства ГКОУ СО «Буткинская школа – интернат»

Дата: 29.09.17. 1 урок

Тема: Заготовка заправки для супа на зиму

Класс: 8

Тип урока: комбинированный.

Цель: создание условий для обобщения и систематизации знаний по теме «Заготовка заправки для супа на зиму», способствующих профорientации и социальной адаптации учащихся для формирования практических навыков при заготовке овощей на зиму с помощью тепловой обработки.

Задачи: - создание условий для формирования знаний и умений по заготовке овощей на зиму, показать связь изучаемой темы с жизнью.

- создание условий для формирования у обучающихся творческих способностей, логического мышления при выборе способа хранения, заготовки овощей, умения выполнять нарезку овощей, развивать пространственное воображение.

- создание условий для формирования у обучающихся интереса к теме урока, бережного отношения к выращенным на огороде овощам и желания сохранять их, делать заготовки на зиму, создание предпосылок для успешной социальной адаптации в жизни.

Планируемые результаты:

Предметные результаты: знать способы заготовки овощей на зиму, уметь выполнять нарезку овощей на практике.

Метапредметные результаты:

познавательные – научиться строить сообщения в устной форме, осуществлять практическую деятельность.

коммуникативные – научиться отвечать на вопросы, адекватные данной ситуации, позволяющие оценить её в процессе общения, принимать помощь взрослого, одноклассников.

регулятивные – научиться принимать и сохранять учебную задачу, получить возможность научиться контролировать и оценивать свои действия при сотрудничестве с учителем и одноклассниками.

Личностные результаты: сформировать интерес к практической, самостоятельной деятельности, к правилам безопасной работе с ножом, с горячими жидкостями, получить возможность для формирования способности понимать значение предметно – практической деятельности в жизни.

Метод обучения: лично – ориентированный

Дидактическое обеспечение: Плакат «Способы нарезки овощей», инструкционно – технологические карты по приготовлению заготовки для супа на зиму, инструкции по технике безопасности при кулинарных работах, карточки – задания, план – конспект урока.

Оборудование: электрическая плита, бытовой кухонный комбайн, весы, разделочные доски, ножи, рабочая одежда, приспособления для чистки овощей, тёрки, кастрюля.

Этапы урока	Цель этапа	Деятельность учителя	Деятельность учащихся	Форма обучения	Результативность
Мотивационный этап	Создать благоприятный психологический настрой на работу	.Запись числа, настрой учащихся на работу, организация внимания. Здравствуйте! Я рада вас видеть на нашем уроке. Все готовы к уроку, всё лежит на своём месте. А девиз у нас какой! Будьте внимательны! У вас всё получится! Сегодня на уроке мы научимся готовить заправку для супа на зиму. Вам предстоит возможность показать свои знания и умения, которые вы приобрели на уроках домоводства , а также на уроках сельскохозяйственного труда	- По звонку найти своё место. - Рапорт дежурного (число, месяц, определение отсутствующих) - Учащиеся сидят на своих местах. - Наш девиз: где ученье, там и уменье..	Фронтальная	Коммуникативные: - слушать и понимать речь других;
Актуализация знаний и умений	Актуализация опорных знаний и способов действий. Обеспечение мотивации	Домашние заготовки из овощей – хорошее подспорье для любой семьи, позволяющее круглый год разнообразить семейный стол дешёвыми и полезными продуктами.	Предполагаемые ответы	Фронтальная Индивидуальная	Познавательные: структурирование собственных знаний. Коммуникативные: организовывать и планировать учебное

	учения, принятие учащимися целей урок	Вопросы: - Какие овощи можно заготавливать на зимний период, и какие овощи заготавливают в вашей семье? - Где обычно хранят овощи? - Что полезного для организма содержится в овощах? - В каком виде можно использовать овощи для приготовления блюд? - Известно много различных способов приготовления домашних запасов: маринование, соление, квашение, сушка, замораживание, вяление и другие, мы с вами применим способ консервирования (подвергнем овощи тепловой обработке) - Чередование беседы и рассказа. Мы сейчас попробуем	учащихся - на зимний период можно заготавливать картофель, морковь, свёклу..... - овощи хранят в прохладном месте, в ямке, погребе - в овощах содержатся витамины, минеральные вещества, растительные волокна (клетчатка), фитонциды (от которых гибнут болезнетворные микробы) и вода - овощи используют для приготовления блюд в сыром виде и после тепловой обработки		сотрудничество с учителем и сверстниками. Регулятивные: Контроль и оценка процесса и результатов деятельности. Личностные: оценивание усваиваемого материала.
--	--	---	--	--	--

		выяснить какие овощи понадобятся нам сегодня на уроке. - Загадки: Он никогда и ни кого Не обижает на свете. Чего же плачут от него И взрослые и дети (лук) Есть красавица одна, И румяна и стройна; Хоть в землянке век живёт, А большой от всех почёт. Кто подходит близко. Кланяется низко (морковь) Как на нашей грядке Выросли загадки Сочные да крупные Вот такие круглые Летом зеленеют К осени краснеют (томаты) Он бывает дети разный – жёлтый травяной и красный. То он жгучий, то он сладкий, надо знать его повадки. А на кухне - глава специй! Угадали? Это... (перец) Он похож на огурец, И такой же молодец! Греет солнцем свой бочок Сочный, вкусный ...(кабачок)	- На рабочем столе учащихся лежат картинки с овощами из которых будем делать заправку, если они отгадали загадку, то поднимают картинку с отгаданным овощем		
--	--	---	--	--	--

		Также нам понадобится растительное масло, чёрный перец горошком, сахар, соль.			
Создание плана по решению проблемы	Подготовка к практической работе	Сегодня мы подробно изучим процесс заготовки заправки для супа - Знакомство с инструкционно - технологической картой (представлена на доске в виде плаката) Готовая заправка для супа фасуется в стерильные банки ёмкостью 0, 5 литра (такой баночки достаточно для приготовления супа в кастрюле на 2 литра) Зимой потребуется приготовить бульон, для густоты добавить вермишель, картофель и выложить содержимое банки, также эту заготовку можно добавлять к гарниру (пюре из картофеля) Чтобы овощи быстрее сварились, их нарезают кубиками, дольками, брусочками, кружочками.	- учащиеся знакомятся с инструкционно - технологической картой по приготовлению заправки для супа (также у каждого на парте есть технологическая карта, она потом будет вклеена в тетрадь) - краткий показ презентации «Способы нарезки овощей»	Фронтальная Индивидуальная	Коммуникативные: Обмениваются мнениями, умеют слушать учителя, строить понятные речевые высказывания, задавать вопросы. Регулятивные: Умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, ориентироваться в последовательности пеленания грудного ребёнка Личностные: оценивание усваиваемого материала.
Физкультми – нутка	Смена деятельности. Разминка для	Мы сейчас будем выполнять практическую работу, будут задействованы руки , они должны быть в хорошей	Учащиеся сменили вид деятельности и готовы работать.	Фронтальная	Личностные: Положительно относятся к занятиям с двигательной

	мелких мышц руки, чтобы улучшить кровообращение	форме, поэтому проведём разминку: 1. Сожмите – разожмите кисти в кулак (повторить 3 раза) 2. Сожмите кисти в кулак, затем разожмите, при этом вытянув пальцы (повторить 3 раза) 3. Помассируйте каждый палец, как вам удобно: помассируйте снизу вверх, погладьте (повторить 3 раза) 4. Сцепите кисти «в замок» и выверните «замок» вперёд, затем вниз, вбок и вверх (повторить 3 раза) 5. Вспомните, как бить щелчки, каждым пальцем в воздух по 3 щелчка 6. Опустите руки и потрясите кистями. Энергично встряхните их несколько раз в разные стороны.			деятельностью.
Реализация на практике выбранного плана	Формирование умения применять полученные знания на практике.	Прежде чем приступить к выполнению практической работы, нужно рассказать санитарно гигиенические требования к приготовлению пищи, рассказать правила техники безопасности с кухонным ножом, электрической плитой, с горячими жидкостями	- перед началом работы надеть фартук, колпак, вымыть руки Краткий рассказ правил техники безопасности с ножом, с горячими жидкостями, расписать в журналах по технике безопасности.	Индивидуальная, групповая	Познавательные: умеют организовать творческое пространство, подготовить рабочее место. Регулятивные: ориентируются в плане, в поэтапном выполнении

		Практическая работа: выбор бригадира - распределение работы, каждому ученику даётся своя операция по нарезке овощей, обговаривается процесс работы Все нарезанные овощи кладут в кастрюлю, и они варятся до готовности Самостоятельно выполняют..... Под контролем..... С помощью учителя выполняет.....	- при распределении работы по нарезке овощей учитывается группа обучающихся		пеленания грудного ребёнка Личностные: сориентированы на плодотворную работу на уроке, соблюдение правил безопасности
Рефлексия деятельности (итог урока)	Обобщение полученных на уроке знаний, умений, оценивание результатов работы.	Вопрос: 1. Для чего моют овощи перед очисткой? 2. Чему научились на уроке? 3. Как вы думаете, с какой целью нарезают овощи? Сегодня на уроке очень хорошо работали..... - оценка 5 - оценка 4 За практическую работу следующие оценки	Ответы учащихся: - овощи моют, чтобы удалить грязь - Сегодня на уроке мы научились правильно нарезать овощи для заготовки - нарезанные овощи удобнее есть и они быстрее готовятся	Фронтальная Индивидуальная	Регулятивные: оценивание собственной деятельности на уроке.

приложение

Инструкционно – технологическая карта
(Приготовление заправки для супа на зиму)

Наименование продуктов	Количество продуктов	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1. Кабачок	500 грамм	Очистить, убрать семена, нарезать кружочками, измельчить на кухонном комбайне	Разделочная доска, кухонный нож, весы, кухонный комбайн
2. Репчатый лук	350 грамм	Очистить, разрезать луковицу пополам, измельчить на кухонном комбайне	
3. Морковь	250 грамм	Очистить, натереть на крупной тёрке	Разделочная доска, кухонный нож, весы, тёрка
4. Помидоры	350 грамм	Убрать плодоножку, нарезать кубиками	Разделочная доска, кухонный нож, весы
5. Перец	2 штуки	Разрезать пополам, убрать семена, нарезать кубиками	Разделочная доска, кухонный нож
6. Растительное масло	50 – 75 мл	Добавить в нарезанные овощи	Кастрюля, ложка, деревянная лопатка
6. Чёрный перец горошком	4 шт.		
7. Сахар	20 грамм (2ч. ложки)		
8. Соль	23 грамма (2ч. ложки)		

Подготовленные овощи кладут в кастрюлю, добавляют растительное масло, соль, сахар, варят 30 минут до готовности, затем накладывают в подготовленные банки, закатывают. Выход продукции – 1 литр.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151888114763158279608975876681060942203612702726

Владелец Казакова Оксана Федоровна

Действителен с 03.02.2023 по 03.02.2024