

Тема «Использование приёмов и методов решения творческих задач на уроках технологии в 5 кл. при изучении раздела «Кулинария» темы «Бутерброды»»

- **Автор:** учитель технологии МБОУ Сосновская СШ №1 «Рожковская ОШ»
Самосадова Татьяна Михайловна

• Цели урока

- **образовательная** – ознакомить учащихся с классификацией бутербродов, историей их происхождения, с историей появления бутерброд; с технологией приготовления и оформления бутербродов; научить готовить бутерброды
- **Развивающая** – способствовать развитию навыков по приготовлению бутербродов, умения планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, эстетического вкуса. и проявлению творчества.
- **воспитательная** – способствовать формированию самостоятельности и чувства ответственности за порученную работу перед коллективом, умения трудиться в коллективе, аккуратности и культуры труда при выполнении работы, гостеприимства, интереса к предмету, бережного отношения к хлебу и уважение к людям труда.
- **Профориентационная** – сообщение о профессии кондитера, пекаря, официанта.

Задачи

- - научить самостоятельно формулировать тему, цель и задачи урока;
- -актуализировать знания о здоровом питании;
- -организовать работу по изучению видов бутербродов, способов их творческого приготовления;
- -научить правилам сервировки стола и технологии приготовления;
- - научить приёмам самоконтроля

**Планируемые
образователь-
ные
результаты**

Предметные - учащиеся ознакомятся с классификацией бутербродов, расширят и проверят свои знания о продуктах питания, получат знания и умения в приготовлении бутербродов .

- самостоятельно готовить и подавать на стол бутерброды в повседневной жизни

- изучить данную тему, если пропущено занятие по каким-либо причинам, зайдя на персональный сайт учителя и скачав оттуда данную работу

Метапредметные (УУД):

- **регулятивные** – определение технологической последовательности приготовления бутербродов , --- коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам в ходе совместной работы.

- **познавательные** - выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ.

Личностные – умение провести самоанализ выполненной работы, развивать трудолюбие, воспитывать аккуратности и опрятности в работе.

Технология проведения урока	<u>технология проблемного обучения, ИКТ-технологии, деятельностный подход</u>
Оборудование:	компьютер, Интернет, мультимедийный проектор, экран, магнитофон; посуда, продукты для приготовления бутербродов; набор кулинарных инструментов и приспособлений (ножи, доски разделочные); скатерти, салфетки; фартук, косынка.
Дидактические материалы:	учебник "Технология» 5 класс автор В.Д. Симоненко,, технологическая документация: инструкционно-технологические карты приготовления бутербродов, инструкции по ТБ.

Методы обучения

- метод решения творческих задач (анализ, синтез, сравнение, классификация, обобщение) ;
- словесный (беседа, рассказ, объяснительно-иллюстративный объяснение с практическим закреплением);
- наглядный (показ отдельных приемов работы, вводный инструктаж);
- метод проблемного изложения
- практическая работа.(мини –проект по приготовлению необычных бутербродов и подача к столу)
- дегустация

Формы работы учащихся	Модель смешанного обучения, индивидуальная, групповая
Образовательные ресурсы	УМК по технологии учебник 5 класс Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко; компьютер, проектор, видеоуроки по приготовлению бутербродов, презентация «Виды бутербродов»; инструкционные карты, инструкции по технике безопасности.

<u>Этап урока</u>	<u>Деятельность учителя</u>	<u>Деятельность обучающихся</u>	<u>Принципы системно - деятельностного подхода, формирование ууд</u>
<p>1. Блок мотивации</p> <p>Мотивация к учебной деятельности</p>	<p>Приветствие учащихся</p> <p>проверка явки учащихся;</p> <p>проверка готовности к уроку и рабочей одежды;</p> <p>настрой учащихся на работу;</p> <p>раздать технологические карты, карточки для дежурных;</p> <p>доведение до учащихся плана урока.</p>	<p>Приветствуют учителя.</p> <p>Дежурный отчитывается о присутствующих в классе,</p> <p>о форме обучающихся,</p> <p>раздаёт рабочие и методические материалы.</p>	<p>Л –самоорганизация, формирование мотивации и самомотивации к учебной деятельности.</p> <p>Р- способность регулировать свои действия, прогнозировать деятельность на уроке</p>

<p>2. Блок актуализации <u>Актуализация</u> <u>знаний и</u> <u>пробное</u> <u>учебное</u> <u>действие</u></p>	<p>Задаёт вопросы:</p> <p>1.Какие питательные вещества необходимы для организма человека?</p> <p>2.В каких продуктах содержатся белки, каково их значение для организма человека?</p> <p>3.Почему в пищу должны употреблять жиры животного и растительного происхождения?</p> <p>4.В чем заключается роль витаминов для организма человека?</p> <p>5.Почему же так необходимо завтракать?</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Дополняют друг друга.</p>	<p>Р- умение строить речевое высказывание, ориентироваться в учебной ситуации</p> <p>К- вести учебное сотрудничество с учителем и обучающимися.</p> <p>П – применять имеющиеся знания при обсуждении вопросов.</p>
---	---	--	--

**Почему же так
необходимо
завтракать?!**

На 30%
повышает
работоспособ-
ность!

Завтрак – источник
энергии на весь день.

Полноценный
завтрак имеет
способность
контролировать
чувство голода в
течение дня.

Завтракающий,
регулярно, человек
уберегает себя от
лишнего веса!

После завтрака у человека
улучшается память и
концентрация внимания.
Лучше запоминается
информация.

Завтрак
поможет вам
оставаться
здоровым!

<p>3. Блок</p> <p>головоломки</p> <p>Выявление места и причины затруднения</p> <p>Постановка проблемного вопроса.</p>	<p>Беседует с обучающимися :</p> <p>-Все эти полезные для организма вещества человек можем получить , приготовив одно очень интересное блюдо. А какое- вы должны определить сами. К нам на урок почтальон Печкин принёс посылку, в ней лежат продукты: батон, чёрный хлеб, сыр, колбаса, баночка варенья, масло. Как вы думаете, какое блюдо можно приготовить из этих продуктов?</p>	<p>Отвечают на поставленные вопросы, дополняют, приводят примеры из жизни.</p>	<p>Л –отстаивать свою точку зрения, приводя аргументы, анализировать, строить рассуждение, делать выводы</p>
---	--	--	--

<p>4. Блок поддержки</p> <p>Построение проекта выхода из затруднения</p>	<p>Задаёт вопросы на выявление темы урока, цели, задач.</p> <p>-Ребята, что вы знаете о бутербродах?</p> <p>Подводит итог сказанного обучающимися:</p> <p>Вы знаете довольно много, но не всё.</p> <p>-Ребята, почему в посылке оказались именно эти продукты ?</p> <p>(Потому что сегодня мы будем говорить о бутербродах).</p> <p>-Какую цель вы поставите перед собой на уроке?</p> <p>-Для того , чтобы достичь цели, какие задачи мы перед собой поставим?</p> <p>Корректирует сказанное ребятами, уточняет и обобщает.</p>	<p>Определяют тему урока. Обсуждают её.</p> <p>Предлагают и формулируют цели.</p> <p>Уточняют их.</p> <p>Предлагают и формулируют задачи. Уточняют их.</p>	<p>М- строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.</p>
---	--	--	---

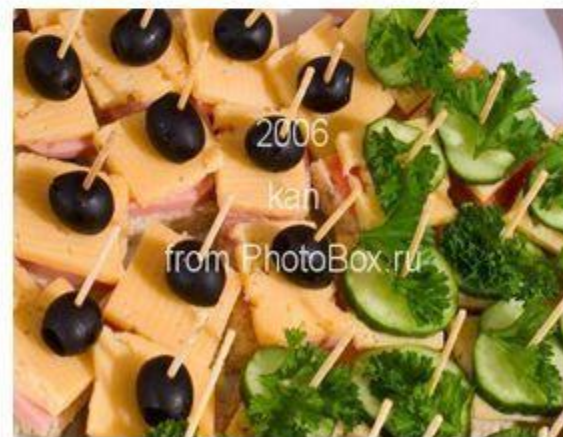
<p>5. Блок познавательной активности</p>	<p>Просмотр видео урока Приготовление бутербродов</p> <p>https://www.youtube.com/redirect?event=video_description&q=http%3A%2F%2Ffinfourok.ru%2F&redir_token=sLGX0rtngkWLSYyJBflhrBiBQdp8MTUyNTAyNjA1N0AxNTI0OTM5NjU3&v=9Wx8YzPc6ng</p>	<p>Смотрят видео, работают в тетрадях, составляя небольшой опорный конспект, записывают виды бутербродов и делают кластеры, классифицируя их по видам.</p>	<p>Л – совершенствование своих знаний, П- работа с различными источниками информации.</p>
---	--	--	---

Бутерброды

Бутерброды — наиболее распространенный вид закуска. Для их приготовления используют ржаной или пшеничный хлеб, булочную мелочь, слоеное тесто, сухое печенье, мясную и рыбную гастрономию, кулинарные изделия, сыры, сырковую массу, повидло, джем, яйца, масло и масляные смеси, соусы, овощи, фрукты и другие продукты так, чтобы они хорошо сочетались по вкусу и цвету.

Виды бутербродов

Бутерброды бывают открытые, закрытые и закусочные.



Виды бутербродов

По способу приготовления:

1. Холодные и горячие;
2. Простые;
3. Сложные;
4. Открытые;
5. Закрытые;
6. Слоистые;
7. Закусочные.



Классификация бутербродов



<p>Б.Блок психологи ческая разгрузка- релаксиру ющие упражнен ия с музыкой</p>	<p>Имитируют подачу горячего чая на подносе, нарезку хлеба, демонстрируют правила еды различных видов бутербродов, изображение продуктов для бутербродов.</p>	<p>несложные физические упражнения , подражающ ие выполнению операций технологиче ского процесса</p>	<p>Л – совершенст вование своих знаний,</p>
---	---	--	---

<p>7. Блок содержательная часть Работа с информационным материалом.</p>	<p>Класс делится на три группы, 1 группа работает с учителем, 2 группа работает с Интернетом компьютерная интеллектуальная поддержка мышления (КИП). Третья в группе обсуждает, какие бутерброды им больше понравились и почему. Организует совместный просмотр видео https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&event=video_description&redir_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IOGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUKMQR https://videouroki.net/razrabotki/butierbrody-i-ghori-achiie-napitki-5-klass.html https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8, просмотр кластеров https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0fb6/00108a75-4a6aeed8/img7.jpg</p>	<p>1 группа отвечают на поставленные учителем вопросы по изучаемой теме, дополняя друг друга, делают кластер (цель: выявить получившие знания о видах бутербродов), 2 группа находит в Интернете видео или презентацию об Истории бутерброда и необычных бутербродах. Третья в группе обсуждает, какие бутерброды им больше понравились и почему.</p>	<p>Р- определяют последовательность промежуточных задач с учётом конечного результата, определяют последовательность своих действий. М- осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебного задания с использованием учебной литературы; умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям; планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.</p>
---	--	---	--

<p>8. Блок интеллектуальная разминка.</p> <p>полученных результатов в группах.</p> <p>Обсуждение</p>	<p>Заслушивание высказывания ученика о понравившемся бутерброде.</p> <p>Просмотр видео и презентации об Истории бутерброда и необычных бутербродах</p> <p>http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext</p>	<p>Анализируют, сравнивают, предлагают понравившиеся виды бутербродов, доказывают свою точку зрения и не приходят к единому мнению.</p>	<p>М- умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям;</p> <p>планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.</p>
---	---	---	---

<p>8. Блок интеллектуальная разминка.</p> <p>Обсуждение полученных результатов в группах.</p>	<p>Заслушивание высказывания ученика о понравившемся бутерброде.</p> <p>Просмотр видео и презентации об Истории бутерброда и необычных бутербродах</p> <p>http://yandex.ru/clck/jsredir?bu=2zwxqk&from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext</p>	<p>Анализируют, сравнивают, предлагают понравившиеся виды бутербродов, доказывают свою точку зрения и не приходят к единому мнению.</p>	<p>М- умение осуществлять сравнение, классификацию по заданным критериям; планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации.</p>
--	---	---	--

Кто изобрёл бутерброд?

По легенде, бутерброд изобрёл Николай Коперник в апреле 1520 года.

Произошло это во время осады рыцарями Тевтонского ордена замка Ольштын, комендантом которого был Коперник.

В замке разразилась эпидемия, причём, по наблюдению Коперника болели те, кто употреблял в пищу хлеб.

Коперник предположил, что хлеб заражается при соприкосновении с посторонними предметами, особенно с полом. Тогда он предложил намазывать хлеб маслом, на котором после неудачного падения на пол легко было заметить грязь. Таким методом Коперник будто бы победил эпидемию



Происхождение бутерброда

Из исторических первоисточников следует, что происхождение бутерброда с маслом и бутерброда с колбасой восходит к средним векам. В то время наездники брали к утреннему выходу или на многодневные путешествия мясо, оставшееся с вечера, положив его между двумя кусками хлеба





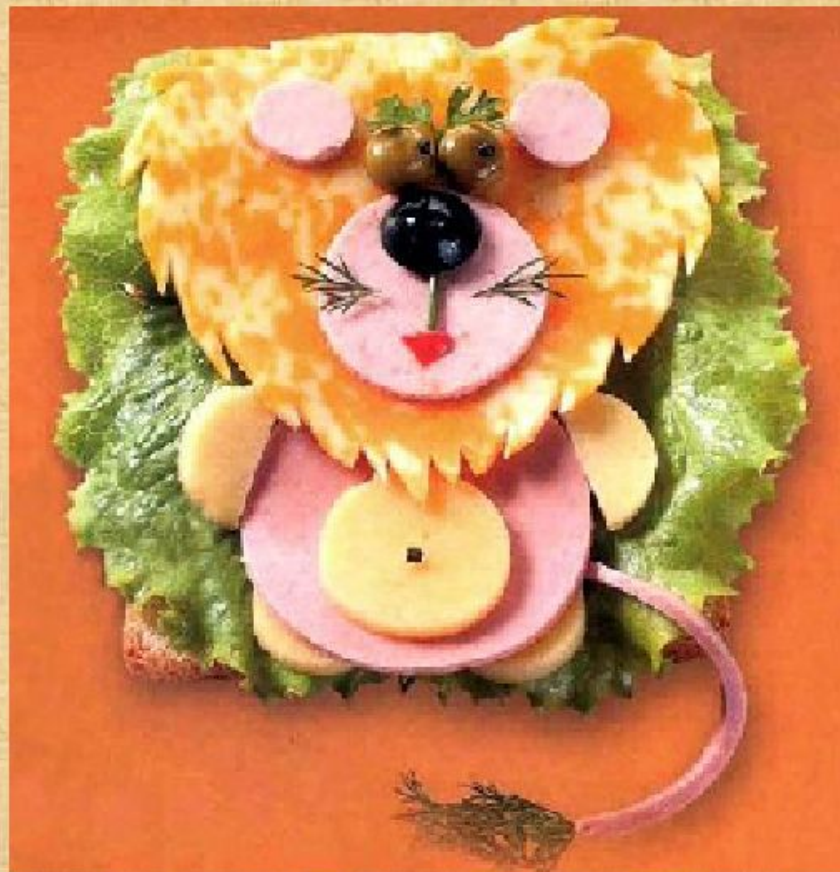
Что такое «бутерброд» и с чем его едят?

- «Бутерброд» - немецкое Butterbrot - «хлеб с маслом» - ломтик хлеба или булки с маслом, сыром, колбасой и т. д.
- Основа бутербродов – хлеб – наш добрый и постоянный друг, даже когда зачерствеет. Ведь недаром говорят: «Хлеб наш насущный, хоть чёрствый, а вкусный».
- Из хлеба можно приготовить различные бутерброды, гренки и другие вкусные изделия.
- Ни один стол не обходится без закусочных бутербродов. Для них используют всевозможные продукты: копчёную рыбу, сельдь, мясо, сыр, брынзу, плавленые сырки, варёное яйцо, колбасу, различные паштеты, пасты, масло, свежие и варёные овощи, зелень.





Чудак математик в Германии жил.
Он булку и масло случайно сложил.
Затем результат положил себе в рот
Вот так человек изобрёл





<p>9.Блок</p> <p>Постановка</p> <p>Творческой</p> <p>задачи.</p>	<p>Вашему классу поручили разработать модели новых бутербродов, желательно интересных и весёлых, для угощения на дне рождения вашей одноклассницы Ангелины.</p> <p>Каждая группа выбирает один из видов бутербродов, но необходимо творчески подойти к решению задачи (не просто сделать и описать в технологической карте свой рецепт приготовления, но и проявить фантазию в его оформлении.)</p>	<p>Ученики фантазируют, высказывают свои мнения, какие лучше сделать бутерброды и как их украсить и сделать более аппетитными , забавными или смешными.</p>	<p>уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной</p>
--	---	---	---

<p>10.Блок инструктирован ия Вводный инструктаж</p>	<p>После объяснения проводит вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям. (Приложения 4.5)</p> <p>1.Какие правила личной гигиены, санитарии и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи? 2.Что может произойти, если не соблюдать эти правила?</p> <p>Прорабатывается технологическая карта: обратить внимание на правила приготовления бутербродов; дать рекомендации относительно использования технологических карт.</p>	<p>Слушают объяснение учителя, как надо работать с технологической картой.</p> <p>(Приложение 3)</p> <p>Отвечают на вопросы учителя.</p>	<p>М-принимать и сохранять учебную задачу</p>
--	--	--	---

Инструменты и приспособления:

- Острый нож и /или пилка для нарезки хлеба;
- Доска для нарезки хлеба;
- Острый нож и доска для резки ветчины, мяса, колбасы, сыра;
- Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов;
- Нож с округлым концом для намазывания масла, паст и паштетов.



Требования к качеству готовых бутербродов.

- Бутерброды готовят непосредственно перед подачей,**
- Хлеб не должен быть слишком толстым или слишком тонким,**
- Хлеб должен быть полностью покрыт продуктом,**
- Хранить бутерброды в холодильнике не более 3 часов.**

<p>11.Блок Творчества</p> <p>Решение творческой задачи.</p> <p>Самостоятельная творческая работа в группах.</p>	<p>Практическая работа «Приготовление необычных весёлых бутербродов».</p> <p>Текущий инструктаж проводится по технологической карте.</p> <p>Проверяет готовность обучающихся к работе</p> <p>Первый обход: проводит контроль за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; за организацией рабочего места;</p> <p>Второй обход: проводит контроль за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;</p> <p>Третий обход: проводит контроль за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; за трудовой дисциплиной.</p>	<p>Работа в группах</p> <p>Выполняют практическую работу по инструкционной карте и добавляют свою выдумку и фантазию.</p> <p>Осуществляют контроль и самоконтроль при выполнении всех операций, соблюдая при этом т/б, санитарные и гигиенические нормы.</p>	<p>Л-формирование бережливости при приготовлении блюда;</p> <p>Р- корректирует свои ошибки, корректно указывает на ошибки ребятам;</p> <p>П – осознанно выполняет трудовые операции;</p> <p>К- строит взаимоотношения в коллективе.</p> <p>Л- умение работать с дополнительными источниками для сбора информации;</p> <p>П –выполнение трудовых навыков;</p> <p>К –сотрудничество со сверстниками.</p>
--	---	--	--

<p>12.Блок демонстрационный Демонстрация знаний и умений по приготовлению необычных бутербродов.</p>	<p>Даёт рекомендации и делает замечания по оформлению бутербродов. Показывает, как оформить готовое блюдо.</p>	<p>Презентацию своих творческих бутербродов с учётом рекомендаций учителя по оформлению бутербродов. Наблюдают за демонстрацией учителя по оформлению готового блюда. Учатся оформлять готовое блюдо.</p>	<p>Р – построение логической цепочки рассуждений и доказательств, внесение коррекции; П – умение выстроить алгоритм своих действий и выявить ошибки; Л- формирование аккуратности Л – формирование творческого начала;</p>
--	---	---	---

Праздничные бутерброды



Божьи коровки



Бабочка



Нюша



Мишка

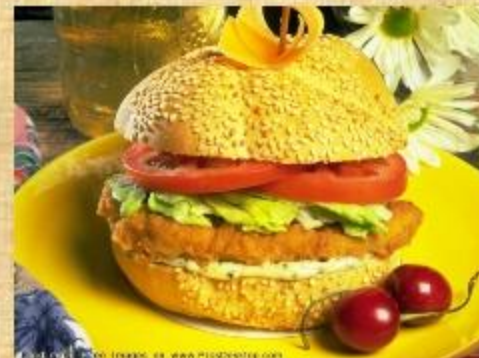
Крот



Мышки на сыре



Виды украшения бутербродов



<p>13.Блок контроля</p>	<p>1.Тест (Приложение 1) 2.Подводит итоги за урок. Оценка выставляется с учетом ответов на карточки – отчеты по карточкам контроля.(Приложение 2) Выполнение всех пунктов полностью, правильно, самостоятельно дает оценку "5".</p>	<p>Каждый обучающийся выполняет тест заполняет карточку- отчет</p>	<p>Л – умение провести самооценку и организовать взаимооценку; Р - построение логической цепочки рассуждений П –выполнение трудовых операций Л-анализ, синтез, обобщение. -формулировка проблемы. -структурирование знаний. -выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
------------------------------------	---	--	---

Приложение 1

Какой продукт является главным при изготовлении бутербродов:

- А. Колбаса Б. Масло В. Хлеб Г. Сыр

Как называются продукты, используемые для приготовления разнообразных видов бутербродов:

- А. Молочные Б. Мясные В. Гастрономические Г. Диетические

Как классифицируются бутерброды по сложности приготовления:

- А. Открытые – закрытые Б. Простые - сложные
В. Однослойные – многослойные Г. Холодные – горячие

Какие требования предъявляются к готовым бутербродам (исключить лишнее)

- А. Аппетитный Б. Многоэтажный
В. Громоздкий Г. Хлеб толстый
Д. Хлеб полностью покрыт продуктами.

Маленький бутерброд на поджаренном хлебе называется:

- А. Кнопка Б. Тартинка В. Канапе
Г. Монпансье Д. Гамбургер

Приложение 2

Название операции	Порядковый номер	Инструменты и приспособления	Дополнительные продукты
Подготовка			
Оформление и подача на стол			
Подготовка хлеба			
Приготовление Бутерброда			

14. Блок резюме.

Дежурные от групп сервируют столы.
Ангелина приглашает гостей к столу.
Каждая группа представляет свое блюдо и рассказывает об одной из профессий(беседа за столом);
1 группа: девочка делает сообщение о значении и использовании хлеба, а другая делает сообщение о профессии механизатора(2-3 мин.);
2 бригада: девочка делает сообщение о профессии пекаря, а другая рассказывает о профессии официанта(2-3 мин.).

Л-анализ, синтез, обобщение.

-формулировка проблемы.

-структурирование знаний.

-выражение своих мыслей с

достаточной

полнотой и

точностью.

<p>15.Блок рефлексии</p>	<p>Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на уроке.</p> <p>Красный – мне было интересно, я узнала много нового;</p> <p>Жёлтый – мне было не совсем интересно, я не узнала ничего нового.</p> <p>Синий – мне не понравилось на уроке</p> <ol style="list-style-type: none">1. Сегодня на уроке «Я»2. молодец великолепен3. талантлив одаренный4. просто чудо экстра-класс5. Потому что6. Сделал хорошо7. Я сегодня сделал многое.8. Я в этом разобрался.9. Я собой горжусь.10. Я знал, что это мне по силам.11. Я выполнил все, что хотел сделать	<p>Выбирают жетончик, оценивая свою деятельность и настроение на уроке.</p>	<p>Р - оценивают свою работу и настроение;</p>
---------------------------------	--	---	--

<p>16.Блок</p> <p>Прояви свои знания и умения</p>	<p>Даёт домашнее задание и объясняет его.</p> <p>Домашнее задание: в очередное воскресенье дома в присутствии взрослых приготовить бутерброды(запомнить отзывы родных, высказанные относительно выполненной работы); узнать , как используют дома остатки хлеба .</p> <p>Сочинить стихотворение или сказку о бутербродах .</p>	<p>Слушают объяснение домашнего задания</p> <p>Дежурные моют посуду, убирают класс, сдают учителю технологические карты и карточки- задания для дежурных.</p>	<p>Л – выполняют нормы и требования при работе в кабинете</p>
---	---	---	---

ОЦЕНКА И САМООЦЕНКА

Эксперты	Оценка (самооценка)
Мы	«Мы отлично поработали: бутерброды получились очень вкусными и горячий чай был очень кстати.»
Мама	«Все было очень вкусно, но особенно мне понравились бутерброды. Помидоры пропитали хлеб и он стал очень мягким и вкусным. Обязательно возьму себе на заметку!»
Папа	«Все очень вкусно и бутерброды не пачкают руки, это очень удобно.»
Сестра	«Бутерброды очень вкусные и сладкий чай тоже. Буду просить готовить мне такой завтрак каждый день!»
Брат	«Очень вкусно!»

Источники

http://www.dietaonline.ru/community/post.php?topic_id=17372&page=39

<http://stryapay-sam.ru/index.php?do=tags&tag=бутерброд>

<http://www.medisorb.ru/phpmyadmin/themes/c31/1466-prigotovlenie-buterbrodov-s-foto.php>

https://www.youtube.com/redirect?v=PytkcNsKdUA&event=video_description&redir_token=34nuvanf4-ryCKk9D1z2IQGn3718MTUyNTAyNjQ1NkAxNTI0OTQwMDU2&q=http%3A%2F%2Fgoo.gl%2FSUkMQR

<https://videouroki.net/razrabotki/butierbrody-i-ghoriachie-napitki-5-klass.html>

[https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8,](https://www.youtube.com/watch?v=PmHed3YxZO8)

<https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0fb6/00108a75-4a6aeed8/img7.jp>

Спасибо за внимание

