Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 10 с. Солдато-Александровского»

**Открытый урок**

**по предмету «Технология»**

**Тема:**

**«Блюда из сырых и варёных овоще»**

**Салат «Винегрет»**

Учитель технологии

Медведева Татьяна Александровна

**2016-2017уч.год**

**Тема: Обобщающий урок по теме «Кулинария»**

Класс: 5, кабинет №5

**Цели урока:**

***1.Образовательные.***

1.1.Способствовать формированию и развитию умений и навыков по разделу «Кулинария» и использование их в повседневной жизни.

1.2. Способствовать формированию и развитию умений и навыков работы со схемами приготовления салатов.

1.3. Способствовать запоминанию основной терминологии технологических процессов.

1.4. Способствовать осознанию основного технологического материала.

***2. Развивающие.***

2.1.Способствовать развитию речи учащихся: обогащение и усложнение словарного запаса, ее выразительности.

2.2. Способствовать овладению основными способами мыслительной деятельности учащихся: учить выделять главное, обобщать и систематизировать полученные знания, ставить и разрешать проблемы.

2.3. Способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету.

2.4. Способствовать формированию и развитию самостоятельности учащихся.

***3.Воспитательные.***

3.1. Способствовать формированию и развитию трудовых, экологических, экономических и других качеств личности.

**4.Профориентационные.**

4.1. Способствовать формированию знаний о профессиях.

**Тип урока:** комбинированный. **Форма урока: у**рок- образ

**Оборудование:**

- экран, магнитофон, компьютер, проектор, слайды.

- дидактическое обеспечение: учебник, рабочая тетрадь, методическое пособие, выставка книг о кулинарии;

- учебно-технологическая документация: раздаточный материал (схемы приготовлений блюд);

- викторина «За обеденным столом» (домашнее задание раздается ученикам в конце урока).

**Ход урока**

**I. Организационный момент:**

\* проверка явки учащихся;

\* заполнение учителем классного журнала;

\* проверка готовности учащихся к уроку;

\* настрой учащихся на работу.

1. **Вступительное слово учителя**:

Стихотворение ОВОЩИ

Хозяйка однажды с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла

Картошку,

Капусту,

Морковку,

Горох,

Петрушку и свеклу.

Ох!..

Вот овощи спор завели на столе –

Кто лучше, вкусней и нужней на земле:

Картошка?

Капуста?

Морковка?

Горох?

Петрушка иль свекла?

Ох!.

Хозяйка тем временем ножик взяла

И ножиком этим крошить начала:

Картошку,

Капусту,

Морковку,

Горох,

Петрушку и свеклу.

Ох!..

Накрытые крышкою, в душном горшке

Кипели, кипели в крутом кипятке:

Картошка,

Капуста,

Морковка,

Горох,

Петрушка и свекла.

Ох!..

И суп овощной оказался не плох

- О чём пойдет речь сегодня на уроке. Давайте вспомним терминологии технологических процессов и основной технологический материал. И пусть у нас нет возможности провести этот урок в столовой, мы попробуем представить себя хозяйками экономными, знающими и трудолюбивыми и поработать в нашем уютном кабинете.

Но прежде чем приступить к работе на кухне, мы должны вспомнить санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу.

**Ответ учащихся**

- Сегодня урок посвящён овощам.

- Готовить пищу надо в специальной одежде.

- Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку или шапочку.

- Ногти должны быть коротко острижены.

- Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно перевязать бинтом и надеть резиновый напальчник.

**2. Формирование новых знаний**

Слово учителя: Повар - это человек, который занимается приготовлением пищи в заведениях общественного питания.

Но эти слова не могут в полной мере охарактеризовать поварскую профессию. Потому что повара, иногда, называют настоящим волшебником, который может из самых обыкновенных продуктов приготовить блюдо, имя которому - шедевр вкуса.

Ведь повар, это не только человек, который приготовит блюдо технологически правильно и в строгом соответствии с рецептом, а тот, кто любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Винегрет **—** от французского «винегр», что означает «уксус». В буквальном переводе слово «винегрет» означает «уксусный салат». В России первоначально так называли окрошку без кваса, но с добавлением уксуса. Впоследствии этим словом начали обозначать холодное кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы с острым соусом, иными словами - нечто вроде салата, обязательно со свеклой (вареной). Любопытно, что это обрусевшее слово при обратном переводе на французский язык означает уже «русский салат».

Поскольку в винегретах не существует абсолютно точной пропорции продуктов, то составление их всегда немножко искусство. Основное – не сделать винегрет ни слишком острым, ни безвкусно пресным, а найти «золотую середину».

Отваривать овощи для винегрета надо всегда в кожуре, чтобы они были вкуснее, не вываривались; еще лучше - использовать не отварные, а запеченные овощи. Для сохранения всеми ингредиентами собственного цвета свёкла режется первой и заливается маслом.

Заправку надо приготавливать отдельно, пробовать ее на вкус и лишь затем подливать в овощную массу, следя, чтобы вся заправка впиталась в овощи без остатка, а не плавала на дне тарелки. Смешивать винегреты надо всегда в удобных, просторных, глубоких эмалированных или фарфоровых блюдах или мисках, но не в металлических кастрюлях.

Держать винегреты после приготовления, даже в холодильнике, не следует: они быстро теряют вкус. Их надо использовать сразу же после приготовления. Винегрет, заправленный маслом и смешанный с солёными огурцами, - быстрое портящееся блюдо.

В русский классический винегрет входят: свекла, морковь, картофель -отваренные и охлажденные, соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый, - все примерно в равных объемах. В этот овощной винегрет входит также заправка - смесь слабого, трехпроцентного уксуса, растительного масла, соли и черного перца. Классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо. Салат сытный и полезный: в нем присутствуют весь набор питательных веществ.

***Винегрет***

***Технологическая карта***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование продуктов*** | ***Количество*** | ***Последовательность приготовления*** | ***Посуда и инвентарь*** |
| Свекла | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Картофель | 2 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Морковь | 1 шт. | Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками | Кастрюля, нож, разделочная доска |
| Огурцы соленые  **или**  Капуста квашеная | 1 шт. | Нарезать мелкими кубиками | Нож, разделочная доска |
| 2 ст. ложки | Перебрать, нашинковать крупные куски | Нож, разделочная доска |
| Лук репчатый | 1 шт. | Очистить, мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Зелень | 1 пучок | Мелко нарезать | Нож, разделочная доска |
| Соль  Перец  Масло растительное | Щепотка  2 ст. ложки | Смешать все продукты, посолить, поперчить,  заправить маслом | Столовая ложка, салатник |
| Лук зеленый | 1 шт. | Вырезать украшение, украсить винегрет | Нож, разделочная доска |

**3. Контроль формирования знаний**

С целью актуализации знаний проводится  беседа с учениками, в ходе которой задаются следующие вопросы:

1. Для чего нужны овощи в питании человека?
2. Какие правила необходимо соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов.
3. Перечислите последовательность первичной обработки овощей.
4. Перечислите способы нарезки овощей.
5. Какие виды тепловой обработки вы знаете?

**4. Практическая работа.**

***Задание: «Салат «Винегрет»».***

Вы сейчас приступите к работе:

- что вам необходимо вспомнить?

**Ответы учащихся:**

- технику безопасности;

- технологическую карту приготовления салата «Винегрет».

**5. Заключение.**

Сейчас проведем самооценку своей работы.

На каждом столе есть листочек «самооценка» впишите в него свою фамилию и поставьте оценку. (Девочки оценивают результат своего труда).

Слово учителя: Ребята, внимание, предлагаю вам задание на дом « Кроссворд»



Вместе с родителями, бабушками и сестренками предлагаю вам ответить на вопросы

***V*I. *Рефлексия учебной деятельности на уроке***

Синквейн (5 предложений отражающих тему)

1. Было интересно….

2. Я понял(а), что…..

3. Я научилась(ся)…

4. Теперь я могу….

5. Мне захотелось….

Приложение 1.

**Кроссворд**

|  |  |
| --- | --- |
| По горизонтали  1. Над землёй трава, Под землёй алая голова (Свёкла)  3. Красный нос в землю врос, А зелёный хвост снаружи, Нам зелёный хвост не нужен (Морковь)  5. Лето целое старалась, Одевалась, одевалась, А как осень подошла. Нам одёжки отдала, Сотню одёжек, Сложили в бочонок (Капуста)  7. Неказиста, шишковата, А придёт на стол она, Скажут весело ребята: «Ну, рассыпчата, вкусна!» (Картофель) | По вертикали  2. Вырос на грядке, Характер мой гадкий: Куда не приду, Всех до слёз доведу (Лук)  4. Что легче воды? (Масло)  6. Что родится из воды, а воды боится? (Соль) |