Методическая разработка. Чернявская Елена Валериевна, учитель технологии первой категории МБОУ КСОШ№1, п. г.т. Климово, Брянской области, 5 кл. программа В. Д. Симоненко. Тема раздела: Кулинария. Технология обработки пищевых продуктов.

Тема урока: «Бутерброд. Технология приготовления»

Свою методическую разработку я посвятила теме: «Бутерброды. Технология приготовления». Она изучается по программе В. Д Симоненко. Любой готовый продукт, подаваемый на стол должен выполнять несколько основных функций – служить для удовлетворения потребности человека в пище и доставлять эстетическое наслаждение своим внешним видом и радовать разнообразием. К таким продуктам относятся и бутерброды. Я разработала по этой теме урок и презентацию. На данный урок выделила 2 часа (1 час - теоретический, 2 час – практический). Основной целью урока является расширение знаний учащихся о разновидностях блюд из хлебобулочных изделий.

Задачи урока: Образовательная – изучить понятие «Бутерброд», виды бутербродов, способы нарезки хлеба, основные гастрономические продукты для приготовления бутербродов, технологию приготовления бутербродов, сроки хранения .Воспитательная – воспитывать познавательный интерес к предмету, умение работать в группе, сообща решать поставленную задачу, соблюдать аккуратность в работе, бережное отношение к продуктам, воспитывать навыки культурного поведения.

Развивающая – способствовать развитию наглядно-образного мышления, развивать умение использовать полученные знания на практике, развивать эстетический вкус при оформлении блюд и сервировке стола. Для решения задач использую словесные, наглядные и практические методы. Большое значение придаю наглядному методу. Использую презентацию в программе Microsoft Power Point. Готовая продукция позволяет отказаться от всех остальных видов наглядности и максимально сосредоточить внимание учителя на ходе урока, так как управление программой сводится к простому нажатию на левую клавишу мыши. По ходу урока поэтапно вывожу необходимый материал на экран, и рассматриваются основные вопросы данной темы. Наглядные методы используются во взаимосвязи со словесными и практическими методами обучения. Средства наглядности повышают интерес к знаниям, позволяют облегчить процесс их усвоения, поддерживают внимание ребенка, помогающую сделать рассказ учителя интересным, объемным, иллюстративным.

Урок начинается с организационного момента, который необходим для настроя учащихся к уроку и к восприятию нового материала. Актуализация опорных знаний необходима для подведения к изучению новой темы, обобщению знаний по пройденному материалу, восполнить недостающие у учащихся знания. Для изучения нового материала учащиеся были предварительно разбиты на группы. Каждой группе дано опережающее задание, которое способствовало выявлению заинтересованности учащихся предметом, умению проявлять самостоятельность при изучении нового материала и работать в группах. Девочки с большой ответственностью подошли к выполнению задания. Подготовили интереснейшие сообщения о истории хлеба, о традициях в России и других странах, подыскали картинки. Рассказ учеников и дополнения учителя об истории бутербродов вызвал эмоциональный отклик у учениц – столько пословиц и поговорок о хлебе насущном подготовили ребята! Все это создавало положительный фон, располагало к выполнению других заданий. А потому после презентации на эту тему девочки без труда ответили на вопросы:

1.Какие виды бутербродов вы знаете? 2.Из каких продуктов приготавливают бутерброды? 3.Расскажите последовательность приготовления бутербродов? 4.Как хранят бутерброды? 5.Какие сроки хранения их?

Повторив правила по технике безопасности, приступили к практической работе. Для того чтобы учащиеся проявили свою фантазию, способность к творчеству, смекалку, умение быстро собраться, не растеряться в неожиданной ситуации им было предложено приготовить бутерброды из тех продуктов, которые приготовил учитель. Дети не знали какое задание получит именно их группа. Для этого учителем были подготовлены карточки с заданиями:1 группа – готовит открытые сложные бутерброды;2 группа – бутерброды «канапе», завершилось приготовление бутербродов – сервировкой стола. Девочки все делали сами - раскладывали продукты на хлебе так, как подсказывала им фантазия. Ведь даже самый обычный бутерброд, с кружком колбасы, может превратиться в смешную рожицу, если сделать глазки из половинок маслин, нарисовать рот кетчупом, а из укропа – соорудить пышные усы. Было красиво и вкусно, но самое главное, девочки пообещали приготовить самые разные бутерброды своим близким. В конце урока подводится его итог, обсуждение того, что узнали, и того, как работали – т.е. каждый оценивает свой вклад в достижение поставленных в начале урока задач, свою активность, эффективность работы класса, увлекательность и полезность выбранных форм работы. Использую прием незаконченного предложения, который помогает выяснить отношение к изучаемой проблеме, уровень осознания содержания пройденного, соединить старое знание и осмысление нового. Ребята по кругу высказываются одним предложением, выбирая начало фразы из рефлексивного экрана на доске : я узнала…я научилась…мне пригодится это…мне захотелось…было очень интересно… было интересно…. было неинтересно. Так как учащимся захотелось еще проявить свои кулинарные способности по приготовлению бутербродов, то я им задала домашнее задание в виде проекта «Воскресный бутерброд». Провести исследование предпочтений членов семьи в виде опроса или интервью по составленному списку вопросов. Рассмотрев различные идеи нарисовать эскизы бутербродов по заказу членов семьи. Приготовить бутерброды и получить от членов семьи оценку. Это задание позволит выявить уровень знаний учащихся по данной теме, будет способствовать развитию самостоятельности ученика, его усидчивости и ответственности за выполняемое учебное задание, способствовать переходу знаний из оперативной памяти в долговременную.