

Конспект урока-презентации  
Егорушкиной Ирины Анатольевны  
Учителя высшей категории  
МБОУ лицей №6 г.Дубны МО

<https://drive.google.com/open?id=1v5mEzXfXSzKILxLSiJv0zoqbg3kac2ss>

<https://drive.google.com/open?id=1ohkDYjkKPRAvCxNzsSLUkQyUSaORdDcw>

**Первый урок темы: «Блюда из овощей»  
2 урок «Практическая работа»**

**Структура урока**

<i>Этапы работы</i>	<i>Содержание</i>	<i>Материально – техническая база</i>
Организационно-подготовительный	Приветствие. Проверка явки учащихся на занятие, наличие спецодежды, санитарное состояние. Активизация учащихся. Сообщение темы, цели и задач урока. Организация групп для проведения викторины и практической работы, выдача документации (технологических карт, карт органолептической оценки готовых блюд для дегустации)	Памятки, технологические карты, карты оценки блюд
Формирование новых знаний	Лекция с элементами беседы по теме урока. Презентация «Блюда из овощей». Теоретические сведения: овощи в рациональном питании, сохранение витаминов и питательных веществ в овощах, первичная обработка овощей, способы тепловой обработки овощей; инструменты, организация рабочего места, техника безопасности. Показ учителем способов нарезки овощей.	Мультимедийная презентация «Блюда из овощей», мультимедийный проектор, экран; разделочная доска, нож
Применение знаний, формирование умений	Выполнение групповой практической работы с помощью технологических карт (второй урок)	Технологические карты приготовления салатов, винегрета. Посуда и инвентарь: нож, разделочная доска, миска, столовая ложка, салатник, вилки, салфетки, скатерть, тарелки.
Контроль и рефлексия	Повторение правил поведения за столом. Дегустация. Самооценка готовых блюд или работ. Вопросы для повторения. Анализ учителем ошибок и недочетов.	Блюда, выполненные учащимися
Подведение итогов	Определение уровня формирования знаний и умений. Обсуждение качества готовых блюд, их внешнего вида. Мытье посуды и уборка рабочих мест. Выставление оценок. Информация о домашнем задании.	Изделия, выполненные учащимися

### ***Отличительные особенности данного урока:***

- План-конспект урока и мультимедийная презентация «Блюда из овощей».
- Занятие соответствует учебной программе. Варианты выполнения практической работы: холодные блюда из свежих и вареных овощей.
- Дидактические материалы даны в приложении: технологические карты приготовления блюд из овощей, органолептическая оценка блюда, эскизы оформления салатов.
- Урок проводится в неделимых классах (мальчики и девочки), а также в классах с разным уровнем подготовленности детей.
- С целью формирования личностных универсальных учебных действий, помогающих осознать свою значимость и мотивации желания более глубокого исследования «Технологии», использую метод «дай себе помочь». Ученики излагают заранее подготовленный материал об овощах, подготовленные небольшие презентации по теме «Картофель», «Морковь», «Лук», «Капуста» и т.д.)

### ***Цель занятия:***

*Научить первичной обработке овощей и приготовлению холодных закусок овощей*

### ***Задачи:***

#### *развивающие*

- ознакомить с приемами первичной и тепловой обработки овощей и оформлением готовых блюд;
- развивать внимание, мышление (умения анализировать, сравнивать, классифицировать);
- 
- развивать координацию движения рук;
- развивать исполнительские умения и творческие способности.

#### *обучающие*

- сформировать навыки по определению доброкачественности овощей;
- выработать умение правильной нарезки овощей;
- научить готовить блюда из сырых и вареных овощей;
- учить экономному расходу продуктов.

#### *воспитательные*

- воспитывать эстетический вкус и внимательность;
- прививать навыки культуры труда и аккуратности;
- прививать уважительное отношение к труду.

### ***Межпредметные связи на уроке:***

биология, география, история, математика, русский язык, экология

### ***Технологии и методы обучения:***

- информационные технологии;
- групповые технологии;
- познавательные;
- игровые;
- сотрудничества;
- метод постановки проблемы;
- объяснительно-иллюстративный метод;
- метод контрольных вопросов;
- опережающие задания «дай себе помочь»
- практический метод;
- деятельность по технологической карте и плану

- самоконтроль;
- взаимоконтроль;

#### *Формы познавательной деятельности учащихся:*

- индивидуальная;
- групповая;
- коллективная;
- творческая

#### *Что должно появиться в тетрадях учащихся:*

Овощи – основной источник витаминов, минеральных веществ, углеводов. Они вызывают аппетит, улучшают усвояемость пищи. Овощи нужно есть ежедневно.

Этапы первичной обработки овощей: переборка, мойка, очистка, промывание.

Способы нарезки овощей: брусочки, кубики, соломка, ломтики, кружочки, дольки, кольца.

Блюда из свежих и вареных овощей: салаты, нарезка, закуски

Тепловая обработка овощей: варка, жаренье, запекание, тушение, припускание, пассерование, бланширование.

#### *Ход урока*

##### *1. Повторение изученного материала*

Какова последовательность подачи блюд за обедом?

Какое значение имеют закусочные блюда? Почему их подают вначале обеда?

##### *2. Вводная часть*

Организационный момент - *постановка проблемы.*

Я начинаю занятие со стихотворения «Ода Ролтону»: (слайд )

Уж вечер, все семейство дома,  
И день закончен трудовой.  
Парит уж «Доширак» с беконом  
Среди пластмассы пищевой.  
И смотрит вся семья с восторгом,  
Дыханье затаив слегка,  
Вот кубик «Магги», желтый, твердый,  
Бульон творит из кипятка.  
И жирно блестками играя  
Средь пенопластовых бадей,  
Волшебнo «Ролтон» набухает  
Горой распаренных кудрей!

В эвристической беседе подходим к ответам на жизненно необходимые вопросы:

- Скажите пожалуйста, полезным будет такой обед для организма человека?
- Какие вещества необходимы человеку для нормальной жизнедеятельности?
- Подумайте, какие продукты содержат в себе все эти вещества?

После чего учащиеся приходят к важному для себя выводу:

овощи полезны и необходимы в рационе человека, заслуживают того, чтобы о них говорили и чтобы они постоянно были в нашем рационе.

Все блюда ОБЕДА включают в себя ОВОЩИ: и закусочные блюда, и супы, и вторые блюда, и даже сладкие блюда.

Давайте определимся с темой урока.

##### *3. Сообщение темы.*

«Холодные блюда и закуски. Овощи в питании. Технология приготовления блюд из овощей»

3.1. Учащимся предлагается перечислить известные им овощные растения. Вспомнить классификацию овощей, известную из 5 класса.

Корнеплоды	Свёкла, морковь, редис, редька, репа
Клубнеплоды	Картофель, батат, топинамбур
Капустные	Бело- и краснокочанная, цветная, кольраби, брюссельская
Тыквенные	Огурцы, тыква, патиссон, кабачок
Пасленовые (томатные)	Помидоры-томаты, баклажан, перец сладкий
Луковичные	Лук репчатый, порей, латук, чеснок
Листовые	Салат, батун, кресс-салат, щавель, черемша
Пряности	Анис, кориандр, мята, тмин, майоран, петрушка, сельдерей, укроп

3.2. Предлагаю вам небольшую Викторину

- У каких овощей едят корни, клубни? (*Морковь, свекла, картофель, лук, редис...*)
- У каких овощей едят листья? (*Капуста, салат, укроп, петрушка, щавель, сельдерей...*)
- У каких овощей едят цветы? (*Цветная капуста*)
- У каких овощей едят плоды? (*Томат, огурец, кабачок, тыква...*)
- У каких овощей едят семена? (*Горох, фасоль, кукуруза...*)
- С каких овощей срезают кожицу? (*Картофель, репа...*)
- Какие овощи едят мытыми? (*Все*)

Сегодня мы с вами узнаем, что можно приготовить из овощей.

3.3. Объяснение нового материала. Лекция с элементами беседы.

Рациональное питание человека невозможно без овощей. Овощи являются основными поставщиками жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, сахара, клетчатки и других питательных веществ (слайд «Содержание витаминов в овощах»)

Продукты (100 г)	С	В1	В2	РР	В-каротин
Картофель	20,0	0,12	0,07	1,3	0,03
Горошек зеленый	25,0	0,34	0,19	2,0	0,40
Кабачки	15,0	0,03	0,03	0,60	0,03
Капуста белокочанная	60,0	0,02	0,07	0,34	0,06
Лук репчатый	10,0	0,05	0,02	0,20	-
Морковь	5,0	0,06	0,07	1,0	9,0
Огурец	10,0	0,03	0,04	0,20	0,06
Свекла	10,0	0,02	0,04	0,20	0,01

(слайд «Калорийность овощей»)

Продукт (100 г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Картофель	80	2,0	0,4	16,3
Горошек зеленый	73	5,0	0,2	12,8
Кабачки	23	0,6	0,3	4,9
Капуста белокочанная	27	1,8	0,1	4,7
Лук репчатый	41	2,0	-	6,5
Морковь	33	1,3	0,1	6,0
Огурец	14	0,8	0,1	2,6
Свекла	42	1,5	0,1	9,1
Редис	21	1,2	0,1	3,8

3.4. У многих овощей очень интересная история. Сейчас ребята помогут мне и расскажут нам всем о некоторых, самых любимых и распространенных овощах.

Ученики излагают материал об овощах, по подготовленным небольшим презентациям по теме «Картофель», «Морковь», «Лук», «Капуста» и т.д.)

#### IV. Физкультминутка (приложение videouroki.net)

5. Давайте вспомним, какую первичную обработку овощей мы будем делать перед их приготовлением? (сортировку, мойку, очистку, промывание и нарезку)

Слайды «Первичная обработка овощей», «Приспособления для первичной обработки овощей», «Способы нарезки овощей», «Фигурная нарезка овощей».

6. Для сохранения в овощах витаминов и полезных питательных веществ необходимо соблюдать правила их обработки, приготовления и хранения (слайд «Показатели качества овощей»).

▪ Цвет	▪ Должен соответствовать цвету овоща. Не должно быть темных пятен
▪ Запах	▪ Должен соответствовать запаху овоща, не должно быть запаха сырости и плесени
▪ Консистенция ( степень плотности)	▪ Овощ должен быть твердым и сочным

(слайд «Правила сохранения витаминов»)

- держать очищенные овощи в воде можно не более 10-15 минут, иначе витамины перейдут в воду
- очищать овощи надо незадолго до приготовления блюда
- очищенный картофель надо класть в холодную воду, иначе он потемнеет
- овощи для варки класть в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, варить под крышкой
- нельзя использовать для хранения и приготовления овощных блюд посуду и инвентарь из меди и железа, т к они разрушают витамин С.

7. Из свежих овощей готовят закуски, салаты.

Что мы называем салатом?

Это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей иногда в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и т.д. (запись в тетрадь)

(слайды «Продукты для салатов», «Приготовление салатов из свежих овощей», «Украшение блюд»)

▪ Сырые овощи
▪ Вареные овощи, мясо, рыба
▪ Маринованные и соленые продукты
▪ Гастрономические продукты
▪ Заправки

Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов



Заправки: растительное масло, майонез, сметана, йогурт и другие.

Технологические карты учащиеся клеивают в тетрадь.

8. Беседа с учащимися об известных им способах тепловой обработки овощей. Ведь для приготовления закусочных блюд из овощей используется разная тепловая обработка. Какая?

варка

жаренье и запекание

тушение

припускание

пассерование и бланширование

(слайд «Тепловая обработка овощей»). Запись в тетрадь

- На следующем уроке вы будете выполнять практическую работу.

Технологические карты учащиеся вклеивают в тетрадь.

### *IX. Рефлексия (слайд)*

- Понравился ли вам урок? Что именно? Что нового вы узнали на сегодняшнем уроке? Где мне пригодится это?

- Чтобы узнать, интересно ли вам было на занятии, я попрошу вас выбрать одну из тарелочек из сервиза на вашем столе: зеленую – очень интересно, синюю – интересно, красную – было неинтересно. Вместе соберем сервиз. Прекрасно!

### **Домашнее задание:**

подсчитать количество продуктов на бригаду для практической работы «Овощной салат», повторить правила санитарии и безопасности на практической работе, оформить в тетради пословицы, поговорки, загадки по теме «Блюда из овощей» или кроссворд «Овощи».

## 2 урок. Практическая работа «Приготовление овощных блюд»

2.1. Повторение сервировки стола,

2.2. Повторение правил поведения за столом,

2.3. Практическая работа по Технологическим картам (см. Приложение).

2.4. Дегустация блюд

2.5. Мытье посуды и уборка рабочих мест

### *Вопросы для повторения:*

- Для чего нужны овощи в питании человека?
- Какие правила нужно соблюдать при кулинарной обработке овощей для сохранения в них витаминов?
- Какие формы нарезки вы узнали?
- Как можно украсить салат?

### *Итог второго урока*

1. Обсуждение качества готовых блюд, их внешнего вида, эскизов учащихся.

2. объективная оценка результатов труда учащихся на уроке (заполнение оценочного листа), выставление отметок в классный журнал и в дневник учащихся (приложение №3)

### *Учебное и научно-методическое обеспечение .*

1. Симоненко В. Д. Технология: учебник для учащихся 5 класса. 2008 г.

2. Компьютерная книга рецептов «КУХНИ МИРА»- Медиа Хауз. 2006г.

3. Ермакова В. И. Альбом плакатов по кулинарии. 2005 г.

4. Эльмира Гончарова «Блюда из овощей»: рецепты из серии «Вкусные хлопоты». 2007 г.

5. Макуцкая С.Э., Технология. Обслуживающий труд (тесты) 5-7 класс, М., «Экзамен», 2006

6. Интернет-ресурсы:

- рецепты салатов из свежих овощей (<http://www.easycookery.ru/category/teplovaya-obrabotka-produktov/>);
- «Салаты из сырых овощей» (<http://kl.grandik.net/www/nomer-4/glava%204/12.htm.>);
- «Кулинарные этюды» (<http://fotki.yandex.ru/contest.xml?id=15&how=&p=4>);
- «Кулинария на все случаи жизни» (<http://www.easycookery.ru/category/teplovaya-obrabotka-produktov/>);
- «Карвинг – декоративная резьба по овощам и фруктам» (<http://www.karving.ru/carving/sorevn>).

## Приложение 1



## Приложение 2

### Технологическая карта. Салат «Здоровье»

Наименование продуктов	Количество	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Морковь	2 шт.	Очистить, нарезать тонкой соломкой или натереть на тёрке	Нож, разделочная доска, тёрка
Огурцы	2 шт.	Нарезать тонкой соломкой	Нож, разделочная доска
Яблоки	2 шт.	Нарезать тонкой соломкой	Нож, разделочная доска
Салат зеленый	50 г	Нарезать тонкой соломкой	Нож, разделочная доска
Сметана Лимон Соль Зелень	100 г ¼ шт. По вкусу По вкусу	Соединить продукты, добавить сок лимона, зелень петрушки, соль, сметану и аккуратно перемешать	Миска, столовая ложка
Помидоры Салат зеленый	2 шт. 50 г	Красиво уложить в салатник листья салата, на них выложить приготовленный салат, украсить его зеленью петрушки и ломтиками помидора	Салатник, нож, разделочная доска, столовая ложка

### Технологическая карта. Винегрет

Наименование продукта	Масса, г	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Свекла	46	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Картофель	50	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Морковь	20	Сварить, остудить, очистить, нарезать мелкими кубиками	Кастрюля, нож, разделочная доска
Огурцы соленые	30	Нарезать мелкими кубиками	Нож, разделочная доска
Капуста квашеная	40	Перебрать, нашинковать крупные куски	Нож, разделочная доска
Лук репчатый	40	Очистить, мелко нарезать	Нож, разделочная доска
Зелень	10	Мелко нарезать	Нож, разделочная доска

Масло растительное	30	Смешать все продукты и заправить маслом	Столовая ложка, миска
--------------------	----	---	-----------------------

## Дегустация готовых блюд (органолептическая оценка)

### Оценка винегрета

<i>Наименование показателя качества</i>	<i>Характеристика показателя качества</i>	<i>Характеристика приготовленного блюда</i>	<i>Заключение дегустаторов</i>
Вкус	Должен соответствовать вкусу входящих в блюдо продуктов	Вкус сладковатый, соответствует требованиям	Соответствует требованиям
Цвет	Продукты, входящие в состав винегрета, не должны быть окрашены соком свеклы	Цвет овощей, входящих в состав винегрета, соответствует своему цвету	Соответствует требованиям
Запах	Должен соответствовать запаху, свойственному свежим продуктам, из которых он приготовлен	Запах, свойственный свежим овощам	Соответствует требованиям
Консистенция	Мелкие, отдельные кубики. Капуста мелко нашинкована, овощи не переварены	Консистенция соответствует требованиям	Соответствует требованиям
Внешний вид	Аппетитно выглядит. Эстетично украшен	Вид красивый и аппетитный	Соответствует требованиям

## Эскизы оформления салатов





**Таблица 1. Оформление холодных блюд и закусок:**  
 1 — сельдь с гарниром; 2 — салат «Весна»; 3 — салат из сырых овощей;  
 4 — винегрет.