

План-конспект урока технологии в 5 классе на тему «Бутерброды и горячие напитки»

Тип урока: изучение нового материала

Оборудование для урока: проектор, экран

1 этап. Организационный.

Учитель: Здравствуйте, садитесь, ребята. (Проверка по списку в журнале присутствующих и отсутствующих) (2 мин.)

Учитель: Ребята, прежде, чем мы приступим к изучению нового материала, сначала вспомним материал прошлого урока. Для этого откройте свои конспекты и повторите изученный материал и домашнее задание. (Приложение 1)

Запишите сегодняшнее число и тему нашего урока.

Обучающиеся: Темы нет на доске. Какую тему записывать?

Учитель: Посмотрите на слайд, что вы там видите.

Слайд 1 С картинками

Обучающиеся : Разные картинки.

Учитель: А что это за картинки? Назовите их

Обучающиеся называют их в разном порядке.

Учитель: Вы догадались, о чем сегодня пойдет речь?

Обучающиеся: Нет

Учитель: А что если названия картинок говорить по порядку, может из этого что-то получится?

Обучающиеся: Называют по порядку картинки

Учитель: Получилось что-нибудь?

Обучающиеся: нет

Учитель: Одного человека я приглашаю к доске. Кто хочет пойти

Желающий – выходит

Учитель: Ребята, называйте картинки по порядку, а ты, (имя обучающегося) записывай их на доске в столбик.

Ребята называют картинки по порядку (барабан, утка, танк, ель, рыба, банка, радуга, окно, дятел)

Что получилось?

Ребята: просто слова

Учитель: А если мы с каждого слова прочитаем первые буквы, то какое слово получится?

Ребята читают: Б У Т Е Р Б Р О Д

Учитель: Какое слово получилось?

Обучающиеся: Бутерброд!

Учитель: Как вы думаете, о чем мы сегодня будем говорить?

Обучающиеся: О бутербродах и способах их приготовления

Учитель: А бутерброды вы записываете чем-нибудь или «всухомятку» едите?

Обучающиеся: Пьем с чаем.

Учитель: А чай или кофе это что?

Обучающиеся: Напитки

Учитель: А теперь попробуйте сформулировать тему нашего урока

Обучающиеся: Приготовление бутербродов и напитков.

Учитель: Совершенно верно, только напитков не простых, а горячих

Слайд 2 Тема урока (Запишите тему урока)

Учитель: Какие горячие напитки вы знаете?

Обучающиеся: Чай, кофе, какао

Учитель: А почему их называют горячими? Что люди делают для их получения?

Обучающиеся: Кипятят воду в чайнике или кастрюле, кофеварке

Учитель: Молодцы! Правильно, потому что их готовят с помощью термической обработки

Слайд 3

«Бутерброд»

«Хлеб с маслом»

Учитель: В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает «Хлеб с маслом» (запишите это в тетрадь)

Учитель: Ребята, а вы знаете кто придумал бутерброд?

Обучающиеся: нет, не знаем

Учитель: Николай Каперник – астроном, математик, физик, не закончил медицинский институт. (Рассказ о Капернике: осада в военное время германского замка, в котором внезапно появилась неизвестная болезнь, он начал искать причину болезни и разделил людей на две группы: одна группа питалась с хлебом, другая – без хлеба. И он заметил, что та группа, которая питалась без хлеба – пошла на поправку. Почему же? Поскольку при раздаче хлеба, очень часто его роняли на грязный пол, люди поднимали его, отряхивали и употребляли в пищу. Естественно, что не всю грязь стряхивали и какая-то ее часть попадала человеку в организм. Он предложил намазывать корки сливочным маслом, для того, чтобы при падении хлеба на пол было видно, где прилипла грязь и после поднятия ее можно было срезать. Эта идея многим понравилась и ее применяют и сегодня, совершенствуя бутерброды)

Слайд 4

Найди отличия (Представлены виды бутербродов)

С одним продуктом и с двумя (простой и сложный). Помечаем в тетрадь.

Слайд 5

Чем отличаются? Открытый и закрытый (записываем)

Слайд 6

В чем разница? Бутерброды: холодный и горячий

Слайд 7

Используемые продукты для бутербродов: Мясные, рыбные, овощные, сладкие (мед, варенье), молочные (сыр, творог)- Записываем

Слайд 8

Закусочные бутерброд: канапе, тарталетки (Записываем)

Учитель: Ребята, а вы знаете, какие инструменты используются для приготовления бутербродов?

Обучающиеся: Да, знаем. Ножи, доски, зубочистки

Смотрим слайд и сверяем все ли назвали

Слайд 9

Инструменты и приспособления

Ножи

Разделочные доски с маркировкой

Шпатель

Формочки

Слайд 10

Украшение бутербродов – карвинг

Слайд 11

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

(Записываем в тетрадь)

Слайд 12

Горячие напитки

С молоком, лимоном, медом,

С тортом, или бутербродом,

Иди скорей друзей встречай

Наливай всем вкусный...

Слайд 13 Последовательность приготовления чая

Слайд 14

Загадка

Крепкий, горький, ароматный

Ждёт в фарфоровых объятьях.

Поднимает троекратно

Волю, тонус. Как приятно!

Слайд 15 Последовательность приготовления кофе

Слайд 16

Загадка

Очень я его люблю,

Утром с молоком я пью,

Но не кофе и не чай,

Ну-ка быстро отвечай!

Слайд 17

Последовательность приготовления какао

1. Вскипятить молоко

2. В чашке размешать порошок какао с сахаром, добавить теплой воды и все размешать

3. Влить в кипящее молоко, довести до кипения

Слайд 18 Приложение 2

Слайд 19

Домашнее задание

1. Знать изученный материал

2. Принести фартуки, чепчик и перчатки

3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Ф.И. _____

Вариант 1

1. Составь пищевую пирамиду с указанием продуктов питания в ней и место их расположения (2 б)

2. Что является источником энергии для человека? (1 б)

А) белки Б) жиры В) углеводы Г) витамины Д) минеральные вещества

3. Что составляет 50% рациона человека ? (1 б)

А) белки Б) жиры В) углеводы Г) витамины Д) минеральные вещества

4. Допиши определение (1 б)

Гигиена – это наука о _____

Вопросы по теме «Здоровое питание»

Ф.И. _____

Вариант 2

1. Соотнеси названия продуктов с питательными веществами и соедини стрелками(2 б)

Хлеб	Белки
Крупы	
Масло сливочное	
Овощи	
Конфеты	Углеводы
Фрукты	
Молоко	
Сыр	
Яйца	Жиры
Капуста	
Масло растительное	
Газированные напитки	

2. Крупы, мед, картофель, сладкие выпечки, макаронные изделия содержат (1 б)

А) белки Б) жиры В) углеводы Г) витамины Д) минеральные вещества

3. Для сбалансированного питания рекомендуется принимать пищу... (1 б)

А) 3 раза в день Б) 4 раза в день В) 5 раз в день Г) 6 раз в день

4. Допиши определение (1 б)

Санитария – это практическая деятельность, благодаря которой осуществляют

_____ гигиеной.

ПРИЛОЖЕНИЕ2

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

Мне понравилось _____

Я знал _____

Я узнал _____

Я умею _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка

Домашнее задание

1. Знать изученный материал
2. Принести фартуки, чепчик и перчатки
3. Принести необходимые ингредиенты для приготовления бутербродов и горячего напитка