

Технологическая карта урока

Тема **Технология приготовления «Рыбы отварной (непластованной) с картофельным пюре»**

Оборудование: презентация Power Point, инструкционно-технологические карты; карточки, предметные картинки.

Посуда, инвентарь, инструмент: кастрюля, ложка столовая, тарелка глубокая, тарелка для подачи, миска, лопатка, сито, нож, шумовка, тарелка столовая, разделочная доска.

Оборудование: плита электрическая, весы, стол производственный, ванна, холодильник.

Продукты: рыба свежемороженая (полуфабрикат), картофель, молоко, морковь, лук репчатый, масло сливочное, соль, перец горошком.

Цели непосредственно образовательной деятельности:

Коррекционно-образовательные: сформировать знания и обеспечить в ходе урока отработку технологии приготовления блюда из отварной рыбы

Коррекционно-развивающие: развивать мышление; зрительную память в процессе запоминания этапов приготовления блюда; переключаемость внимания при сравнении иллюстраций; формирование связной речи, связного высказывания на поставленные вопросы; развитие мелкой моторики при первичной обработке и нарезке продуктов

Коррекционно-воспитательные: содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету; воспитание мотивации посредством практической направленности заданий; способствовать развитию самостоятельности, аккуратности, чистоплотности, содействовать формированию профессиональных навыков.

Этапы НОД	Задачи этапа	Методы, приемы, формы взаимодействия	Деятельность педагога	Деятельность воспитанников	Формируемые предпосылки к учебной деятельности
Вводная часть 1.Организационный этап	Мобилизующее начало урока. Осознанное вхождение в пространство учебной деятельности. Мотивирование к учебной деятельности	Беседа.	- Приветствие. - Проверка готовности к уроку. Добрый день, ребята, сегодня вам представится уникальная возможность стать учениками славного Хогвартса! И это прекрасный повод для нашей встречи: мы достигли экватора наших занятий по профессиональному модулю «Приготовление блюд из рыбы» и приступаем к практическим занятиям. Я уверена, что знания, полученные на предыдущих уроках, послужат вам хорошей опорой, и сегодня мы это проверим.	Планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками	Положительный настрой на урок. Активизация внимания

<p>Основная часть 2.Актуализация имеющихся знаний</p>	<p>-актуализация изученных способов действий; -актуализация соответствующих мыслительных операций и познавательных процессов; -мотивация учащихся к учебному действию и его самостоятельное осуществление; - фиксирование индивидуальных затруднений в выполнении учебного действия</p>	<p>Репродуктивный метод</p> <p>Использование игрового приёма</p> <p>Эвристическая беседа</p>	<p>Первая оригинальная группа блюд - это блюда из отварной рыбы. Вспомните виды тепловой обработки продуктов. Что обозначается термином «варка»? Хорошо, молодцы! Итак, тема нашего урока: «Технология приготовления «Рыбы отварной (непластованной) с картофельным пюре». Какова наша с вами цель? Правильно! Научиться готовить данное блюдо! Сегодня, я хочу предложить вам окунуться в мир волшебства, ведь мастерство повара сродни волшебству.</p> <p>Все вы видели фильм о Гарри Поттере и кубке Огня? Героям фильма необходимо было пройти ряд испытаний, чтобы получить заветный кубок. Вот и я предлагаю вам пройти свой лабиринт, чтобы научиться готовить рыбу отварную с картофельным пюре в качестве гарнира.</p> <p>-Как вы считаете, на какие вопросы нужно ответить, чтобы пройти все испытания и заполучить в награду кубок Огня, т.е. научиться готовить данное блюдо? ИЗ ЧЕГО? КАК? В ЧЁМ? ЧТО ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ? Составляется кластер: 1.ИЗ ЧЕГО?, т.е. это <u>ПРОДУКТЫ</u>, из которых готовится данное блюдо. Какие же продукты мы будем использовать? Предлагаю вам пройти</p>	<p>Обучающиеся называют виды тепловой обработки: варка, жаренье, припускание, запекание, тушение «варка» - тепловая обработка продукта в большом количестве воды</p> <p>Самостоятельно определяют цель занятия: «Научиться готовить рыбу отварную с картофельным пюре...»</p> <p>Обучающиеся отвечают на поставленные вопросы, аргументируя свои ответы</p> <p>Работа по кластеру</p>	<p>Включаемость в коллективное обсуждение вопросов; Умение слушать и слышать одноклассников; Умение правильно выстраивать речевое высказывание</p>
---	---	--	--	---	--

	<p>Воспроизведение по памяти информации, необходимой для решения учебной задачи.</p>	<p>Метод демонстрации</p>	<p>первое испытание и найти первый ключ. Для этого нужно отгадать загадки:</p> <p>В воде она живет – Нет клюва, а клюет, Блещет в речке чистой Спинкой серебристой (рыба).</p> <p>Красный нос в землю врос, А зеленый хвост снаружи. Нам зеленый хвост не нужен, Нужен только красный нос. (Морковь)</p> <p>Что без боли и печали вызывает слезы? (Лук)</p> <p>Чего в гору не выкатить, В решете не унести, В руках не удержать? (Вода)</p> <p>И зелен, и густ на грядке вырос куст. Покопай немножко: под кустом ... (Картошка)</p> <p>Всем нам пригодится Белая водица. Из водицы белой Все, что хочешь, делай: Сливки, простоквашу, Сыр и масло в кашу (Молоко).</p>	<p>Отгадывание загадок. Работа по презентации</p>	
--	--	---------------------------	---	---	--

<p>3. Объяснение нового материала</p>	<p>Соотнесение цели и темы урока, выбор способа достижения цели. Определение</p>	<p>Частично-поисковый метод. Эвристическая беседа.</p>	<p>В воде родится, воды боится. Отдельно — я не так вкусна, Но в пище — каждому нужна. (Соль)</p> <p>Его добавляют, В салаты, борщи, Он сладкий и горький, Как звать подскажи! (Перец) Благородный пряный лист - Я в супах, борщах артист! В мясе, в овощах красуюсь. Во всех блюдах я рисуюсь! Запах придаю и вкус... В медицине я не трус! Не осиновый, кленовый, Так какой же я? (Лавровый.) Мы на хлеб его намажем И добавим к разным кашам. Им мы каши не испортим - Поговорка вторит всем. Коль его добавим в тортик, То получим сдобный крем. (Масло) Отлично! Вы справились с первым заданием! И нашли первый ключ.</p> <p>Следующий вопрос перед нами стоит КАК? Другими словами, мы должны узнать <u>технологию приготовления изучаемого блюда</u>. Ответ нам может дать только одна волшебная книга, под</p>	<p>Дети отвечают, что это: Сборник рецептов для ПОП (предприятий общественного питания) В этом сборнике находятся все рецепты блюд.</p>	<p>Выделение наиболее важной информации; Умение строить речевое высказывание; Рефлексия способов</p>
--	--	--	---	---	--

<p>4.Закрепление учебного материала</p>	<p>средств и ресурсов Усвоение информации о технологии приготовления блюда</p> <p>Закрепление знаний, умений и навыков учащихся по изучаемой теме</p>	<p>Коммуникативное взаимодействие. Решение заданий на новый способ действий с проговариванием алгоритма.</p> <p>Метод информационного поиска</p>	<p>названием...</p> <p>Но по пути сюда произошла странная вещь, страницы книги слиплись, а технологическая карта, которую я вам приготовила, распалась на несколько фрагментов и теперь мне нужна ваша помощь. Нужно решить вторую головоломку нашего лабиринта, собрать воедино карту блюда. Она состоит из двух частей: приготовления картофельного пюре и приготовления отварной рыбы. Я понимаю, что вам не известна технология приготовления отварной рыбы, но на то он и лабиринт, чтобы предлагать нам испытания сложные, непредсказуемые...</p> <p>Попробуйте самостоятельно сложить последовательность приготовления блюда, а если возникнут трудности, тогда придётся прибегать к заклинаниям Дамблдора.</p> <p>В случае, если дети затрудняются в выполнении данного задания (Предлагаю использовать метод исключения: собрать технологию приготовления пюре, которую вы должны знать, т.к. неоднократно готовили, а затем, из оставшихся элементов, сложить технологическую карту отварной рыбы, следуя логике) Вот мы и собрали с вами нашу инструкционно-технологическую карту и можем с ней поработать: рассчитать необходимое количество продуктов на 6</p>	<p>На базе имеющихся знаний о приготовлении блюд, ученики самостоятельно пытаются собрать последовательность приготовления отварной рыбы и картофельного пюре (работа в группах)</p> <p>Работа по инструкционно-технологической карте: расчёт количества продуктов на 6 порций. Результат озвучивается и сравнивается с данными презентации. Дети ещё раз вслух проговаривают все этапы приготовления блюда</p>	<p>действий; Умение эффективно общаться с одноклассниками</p> <p>Самостоятельно формулировать задание: определять его цель, планировать алгоритм его выполнения, корректировать работу по ходу выполнения, самостоятельно оценивать.</p>
--	---	--	--	--	--

		<p>Технология игрового обучения</p>	<p>порций для приготовления отварной рыбы и картофельного пюре. Итак, пройден второй этап лабиринта! Получен второй ключ! Вернёмся к нашему кластеру... каков следующий вопрос? В ЧЁМ? Т.е. мы с вами должны определиться с <u>посудой и инвентарём</u>. Действительно... как говорится « в ладошке кашу не сваришь», так и наше блюдо нужно в чём – то приготовить. Третье испытание – это чудо сундучок, из которого можно достать всё, что нужно. Приступим? Что я должна достать из сундучка? Какие вещи вам помогут приготовить вкусное блюдо... Третий ключ у нас-УРА! Продолжается игра. Что уже нам известно? И у нас три ключа. Четвёртое испытание: мы должны ответить на вопрос: «ЧТО ДОЛЖНО ПОЛУЧИТЬСЯ?», тем самым определить <u>требования, предъявляемые к качеству блюда</u>. Что входит в понятие «технологические требования»? (а именно, вкус и запах, цвет, консистенцию, внешний вид, правила подачи и оформление.) Какими критериями оценки качества готового блюда мы будем руководствоваться при проведении бракеража? Вкус...</p>	<p>Учащиеся должны назвать весь инвентарь и посуду, которые потребуются для работы, правильно назвать их назначение</p> <p>Ученики говорят, что они уже знают, из чего готовится блюдо, как его приготовить и какой инвентарь для этого потребуется.</p> <p>Ученики должны дать полный ответ, что в понятие «технологические требования» входит определение вкуса, запаха, цвета, консистенции готового, блюда, правила его подачи и оформление. Обучающиеся называют критерии оценивания готового блюда: <u>Вкус</u> : соответствует используемым продуктам: рыбы – специфический в меру солёный,; гарнир – свойственные картофелю и</p>	
--	--	---	--	---	--

		<p>Объяснительно-иллюстративный метод</p> <p>Технология игрового обучения</p>	<p>Запах... Цвет... Консистенция... Внешний вид... Правила подачи... Я хочу вам немного помочь и показать несколько вариантов оформления «Рыбы отварной с картофельным пюре»</p> <p>Работа с презентацией</p> <p>Мы с вами активно проходили наши испытания, Гарри Поттер остался бы нами доволен... и пришло время получить четвёртый ключ и открыть дверь, за которой хранится кубок Огня. Что происходит? Почему дверь не открывается? Что же ещё нужно сделать?</p> <p>Конечно, нужно приготовить наше блюдо! Но прежде вспомнить, что</p>	<p>использованному маслу в меру соленый. <u>Запах:</u> рыбы и картофеля <u>Консистенция:</u> Рыбы мягкая, нежная; гарнира – однородная, пышная <u>Внешний вид:</u> рыба - куски сохранившие форму; <u>цвет</u> - соответствует виду рыбы; картофельное пюре – цвет – от белого до кремового; внешний вид – пышная, однородная масса. <u>Правила подачи и оформление.</u> На подогретой тарелке (до 40⁰C) уложен гарнир, рядом помещен кусок отварной рыбы. Гарнир полит растопленным маслом, рыба бульоном. Борта посуды чистые. Норма отпуска (275 г), температура подачи (65⁰C) соответствуют требованиям.</p> <p>Высказывают предположение о том, что блюдо надо приготовить</p> <p>Говорят о необходимости приготовить рабочее место, вымыть руки, надеть спецодежду. Вспоминают правила работы с острыми предметами (нож), с</p>	
--	--	---	---	--	--

<p>5.Выполнение практического задания</p>	<p>Практическое закрепление знаний, умений и навыков по изучаемой теме</p>	<p>Метод практических работ</p>	<p>необходимо сделать перед началом практических работ? Какие ещё опасности могут нас подстергать на пути к успеху?...</p> <p><i>(повторение правил безопасной работы и санитарных норм)</i></p> <p><u>Практическая работа.</u></p> <p><i>Учитель внимательно наблюдает за соблюдением технологии приготовления блюда, оказывает необходимую помощь в случае затруднений. Проводит бракераж блюда, оценивает результат работы каждого ученика.</i></p>	<p>э/приборами (э/плита), с горячими, кипящими жидкостями</p> <p>Ученики готовят блюдо в соответствии с технологической картой, порционируют и оформляют</p>	<p>Формирование способности к организации своей учебной деятельности (самоконтроль, самооценка)</p> <p>Соотнесение цели учебной деятельности и её результатов</p>
<p>Заключительная часть Рефлексия</p>	<p>Выяснение содержания проделанного; Сравнение ожидаемых результатов с реальными; Анализ результатов, Выводы</p>	<p>Самопроверка и самоконтроль</p>	<p>Вы славно потрудились, и, я уверена, сможете открыть заветную дверь. Скажите, достигли вы цели, поставленной в начале урока? Научились готовить отварную рыбу?</p> <p>Поздравляю вас! Произошло маленькое чудо, ещё на один маленький шаг вы приблизились к заветной цели, к званию «волшебник кухни».</p>	<p>Учащиеся отвечают на вопросы, анализируют свои успехи и ошибки</p>	<p>Выделение наиболее важной информации; Умение строить речевое высказывание; Рефлексия способов действий. Соотнесение цели учебной деятельности и её результатов</p>