Урок технологии (кулинарии) в 6 классе

по теме «Кулинарная обработка рыбы»

Тип урока: урок повторения и закрепления полученных знаний.

Форма проведения: урок с применением ИКТ.

Цель: Повторить с обучающимися пищевую ценность рыбы; её виды. Выполнять первичную обработку рыбы; снимать рыбное филе. Выполнять санитарно – технические требования. Способствовать формированию навыков культуры труда: точности; аккуратности; умению планировать свою деятельность.

Задачи:

1. Образовательная:

– Развитие навыков работы с рыбой;

- Закрепление знаний и умений по обработке и разделке рыбы.

2. Коррекционно-развивающая:

- Развития у обучающихся памяти и внимания через систему коррекционно-развивающих упражнений.

3. Воспитательная:

- Развитие навыков самостоятельности через организацию самостоятельной учебной деятельности обучающихся во время урока.

Методы обучения: Дидактические игры; инструктаж, практическая работа.

Межпредметная связь: история, литература, экология.

Оснащение урока: посуда и инвентарь, карточки-задания.

Оборудование урока: инструменты и приспособления для первичной обработки рыбы (рыбочистки); доски и ножи для сырой рыбы – РС.

Продукты: рыба свежая путассу 3шт.

**Ход работы.**

1. **Организационный момент.**

1.Психологическая установка на создание доброжелательной атмосферы в классе.

- Добрый день, рада вновь вас увидеть

- Посмотрите друг на друга.

- Улыбнитесь друг другу.

- Скажите, какое у вас сейчас настроение?

- Я бы хотела, чтобы такое настроение у вас было до конца урока.

2. Упражнение на внимание. Здесь спрятались 4 профессии: повар; водитель; учитель; кондитер.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| По | Чи | Тель | Ди |
| У | Ди | Вар | Тер |
| Во | Тель | Кон |  |

Выслушать ответы всех учащихся.

Вопрос учащимся: Чем отличается кондитер от повара?

1. **Постановка темы урока.**

Чтобы понять, о чем мы сегодня будем беседовать вы должны отгадать загадки.

-Плаваю под мостиком

И виляю хвостиком

По земле не хожу

Рот есть – не говорю,

Глаза есть – не мигаю,

Крылья есть – не летаю.

- Не хожу и не летаю,

А попробуй, догони!

Я бываю золотая,

Ну-ка, в сказку загляни.

-Блещет в речке чистой

Спинкой серебристой. Ответ: рыба.

Тема нашего урока: «Кулинарная обработка рыбы».

Цель нашего урока: Закрепить знания и умения по обработки рыбы.

Задачи:

1. Повторение пройденной темы «Виды рыбы».
2. Закрепить знания по определению доброкачественности рыбы.
3. Выполнение практической работы по первичной обработке рыбы.

Задание для учащихся: НА столе лежат карточки, где записаны тема, цели и задачи нашего урока: приклейте к себе в тетради.

1. **Вводная беседа.**

Рыба занимает важное место в жизни человека. Подсчитано, что в среднем каждый человек съедает рыбы в течение всей жизни вдвое больше, чем мяса. Рыбные блюда очень полезны.

Вопрос учащимся: Чем полезны рыбные блюда?

В рыбе содержится большое количество полезных веществ.

В водах нашей страны обитает более 1 тысячи видов рыб. Многие из них являются промысловыми.

Вопрос учащимся: Кто может объяснить, что означает слово промысловые? (рыбы, которых добывают и продают в магазинах)

В зависимости от того, в каком водоеме обитают рыбы, их делят на два вида: речные и морские.

Вопрос учащимся: Какие вы знаете виды речной рыбы?

Вопрос учащимся: Какие вы знаете виды морской рыбы?

Рыба служила людям одним из главных продуктов питания с незапамятных времен.
Раскапывая стоянки первобытного человека,  археологи находят этому красноречивые свидетельства. Им попадаются костяные  рыболовные крючки, гарпуны, и даже куски сетей из бересты. Выходит, что уже в каменном веке люди ловили рыбу.

Но запасы рыбы небезграничны. Это зависит не только от природных явлений, но и от человека.

Я не хочу, чтоб речка высыхала,Где плещет столько рыбок золотых,Где пляшет резво лодка у причала,Где теплый вечер так порою тих.Пусть на земле не умирают реки,Пусть стороной обходит их беда,Пусть чистой остается в них  навекиСтуденая и чистая вода.

Стих читаю на фоне слайдов

**Вопрос к учащимся**: Чем  вы можете помочь в борьбе с загрязнением водоемов?

Рыбные блюда традиционно были украшением праздничного стола. Так на царский стол подавали вареных и жареных осетров по 2-3 пуда весом каждый. Их украшали овощами, фруктами, цветами, превращая блюда в произведение искусства.

**IV Работа с теоретическим материалом.**

Чтобы приготовить такие вкусные и красивые блюда рыба должна быть свежая.

Задание для учащихся: Перед вами лежат карточки, где описывается доброкачественность рыбы. Но я случайно перепутала очень важные слова. Исправьте мою оплошность.

Учащимся даются карточки для самостоятельной работы. Отвечает каждый учащийся, затем учитель зачитывает полный текст.

«У свежей рыбы блестящая чешуя, плотно держится на коже. Глаза выпуклые и прозрачные. Жабры ярко-красного цвета. Брюшко не вздуто, кожа плотная. Мясо не отстает от костей. Рыба имеет приятный запах».

Вопросы учащимся: В каком виде рыба поступает в магазины?

 Как размораживают рыбу?

После размораживания следует провести первичную обработку рыбы. Что это означает?

Задания для учащихся: Перед вами лежат карточки. Необходимо составить технологическую схему первичной обработки рыбы.

Отвечает каждый учащийся.

Сейчас вы получите карточки, которые необходимо вклеить в тетрадь.

Вопросы учащимся: Что такое филе? (словарная работа)

 Что такое полуфабрикаты? (словарная работа)

Просматривание схемы в картинках.

Вопрос учащимся: Для чего делаю надрезы?

Перед тем, как приступить к практической части урока мне хочется подвести итог теоретической части.

**V Практическая работа:**

Сегодня на практической части урока мы будем готовить полуфабрикаты для дальнейшей тепловой обработки. Во время работы необходимо соблюдать правила техники безопасности с ножом и ножницами.

Вопрос к учащимся: кто сейчас расскажет технику безопасности?

Учащиеся выполняют практическую работу.

Оценка качества работы

Достигли мы поставленной на урок цели: Закрепить знания и умения по кулинарной обработке рыбы?

Пригодятся ли вам знания и умения, полученные сегодня на уроке в повседневной жизни?

Интересно ли вам было работать сегодня на уроке?

 Всем спасибо за работу!

Я надеюсь, что и вы с добротой и любовью  будете готовить для своей семьи различные блюда,

Хочу закончить урок такими словами:

Земля еще и потому щедра
Что в мире существуют повара
Благословенны их простые судьбы
А  руки,  словно помыслы чисты
Профессия у них добро, по сути
Злой человек не станет у плиты.

**VI Уборка рабочих мест и кабинета.**

Дежурные моют и убирают посуду.