# План – конспект урока по теме «Суп — фундамент обеда».

Раздел: «Технология обработки пищевых продуктов.  Кулинария».

Тема: «Суп — фундамент обеда».

Возраст: 7класс.

|  |  |
| --- | --- |
| Цель деятельности учителя | 1. знакомство детей с народными традициями, связанными с приготовлением и употреблением супа; 2. обучение приёмам приготовления супа; 3. формирование ценностного отношения к супу, как важнейшему блюду в рационе правильного, здорового питания. |
| Задачи деятельности учителя | **Дидактические:**   * ознакомить с продуктами, из которых готовят супы (крупа, мясо, овощи), с посудой для приготовления супа; * ознакомить с правилами мытья посуды.   **Развивающие:**   * развивать навыки по приготовлению супа, * развивать наблюдательность в работе; познавательные интересы и логическое мышление.   **Воспитывающие:**   * воспитывать эстетический вкус, * воспитание сотрудничества работы в группе. |
| Оборудование | автоматизированное рабочее место учителя, образцы столовой посуды и кухонной утвари. |
| Тип урока | Постановка и решение учебных задач |
| Планируемые образовательные ресурсы | **Предметные:***познакомятся* с историей возникновения супа,с приемами приготовления супа и безопасных приемов труда при приготовлении супа; с помощью учителя осуществлять контроль качества результатов собственной практической деятельности  **Метапредметные:**  Познавательные: *добывают* новые знания; находят новые ответы на вопросы, используя информацию, выложенную в кейсы, свой жизненный опыт, используя учебник и информацию, полученную на уроке;  Регулятивные: *определяют* и *формируют* цель деятельности на уроке с помощью учителя; *проговаривают* последовательность действий на уроке;  Коммуникативные: *слушают* и *понимают* речь других; *доносят* свою позицию до одноклассников;  Личностные: *анализируют* и *оценивают* процесс и результаты своей деятельности. |
| Методы и формы обучения | Частично поисковый, групповая, фронтальная |
| Продукты, инструменты и оборудование | Продукты: крупа, соль, мясо, овощи.  Посуда: кастрюля, ложка, тарелка  Плита |

## 2.3 Организационная структура урока.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы урока** | **Обучающие и развивающие компоненты, задания и упражнения** | **Деятельность учителя** | **Деятельность учащихся** | **Формы совзаимодействия** | **Универсальные учебные действия** | **Промежуточный контроль** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| Мотивирование к учебной деятельности | Эмоциональная, психологическая и мотивационная подготовка учащихся к усвоению изучаемого материала | Проверяет готовность обучающихся к уроку, озвучивает тему и план урока, создает эмоциональный настрой на изучение нового материала | Слушают и обсуждают тему, оценивают свою готовность и настрой на урок | Фронтальная | Личностные: понимают значение знаний для человека и принимают его, имеют желание учиться, определяют свое отношение к поступкам одноклассников с позиции общечеловеческих нравственных ценностей, рассуждают и обсуждают их | Устные ответы |
| Актуализация знаний | Вступительное слово учителя и беседа по вопросам | На Руси супы испокон веков занимала важнейшее место в рационе питания, это здоровая и полезная пища, делающая любой обед сытным, дающим человеческому организму много энергии и здоровья:  - Какое место занимал суп в жизни русского человека? | Слушают учителя, отвечают на вопросы | Фронтальная | Познавательные: извлекают необходимую информацию  из рассказа учителя, дополняют и расширяют имеющиеся знания и представления о новом изучаемом предмете; ориентируются в своей системе знаний и умений  Коммуникативные: обмениваются мнениями, слушают друг друга | Устные ответы |
| Изучение нового материала | Работа с технологическими картами по приготовлению блюда, работа с учебником, с тетрадью | Знакомит учащихся с технологией приготовления блюда. Нацеливает учащихся на творческое самостоятельное действие, организует беседу по вопросам:  - Какие продукты, инструменты и посуда понадобятся для приготовления супов?  - В жидкость какой температуры закладывается мясо?  - В какой последовательности закладываются продукты? | Отвечают на вопросы, наблюдают, анализируют, сравнивают, делают выводы | Фронтальная, групповая | Познавательные: отвечают на вопросы, делают сравнения; осуществляют поиск необходимой информации; дополняют и расширяют имеющиеся знания по кулинарии, применяют на практической работе.  Регулятивные: прогнозируют результаты уровня усвоения изучаемого материала, работают по совместно составленному плану, используют необходимые средства (технологические карты, приспособления и инструменты); осуществляют контроль точности выполнения операции  Коммуникативные: высказывают собственное мнение в устной форме при составлении ответов на вопросы учителя, обмениваются мнениями, слушают другу друга, строят понятные речевые высказывания.  Личностные: осознают свои возможности в учении; способны адекватно судить о причинах своего успеха или неуспеха в учении, связывая успехи с усилиями и трудолюбием | Устные ответы |
| Первичное осмысление и закрепление | Самостоятельная работа | Создает условия для выражения самостоятельного действия (приготовления блюда) | Учатся варить суп | Групповая | Познавательные: самостоятельно выделяют и формулируют цели  Регулятивные: осуществляют  пошаговый контроль своих действий | Творческая, практическая работа |
|  | Дегустация блюд | Организует дегустацию блюд | Дегустируют блюда | Фронтальная |  | Готовые блюда |
| Итоги урока  Рефлексия | Обобщающая беседа | Организует беседу:  - Чему вы научились сегодня?  - С какими трудностями столкнулись?  - Что было интересного? | Отвечают на вопросы. Определяют свое эмоциональное состояние на уроке. | Фронтальная | Личностные: понимают значение знаний для человека и принимают его.  Регулятивные: оценивают свою работу на уроке, анализируют эмоциональное состояние, полученное от успешной (неуспешной) деятельности на уроке. | Оценивание работы учащихся на уроке |
| Домашнее задание |  | Конкретизирует домашнее задание, перечисляет продукты и инструменты, необходимые для выполнения практикума на следующем уроке | Записывают домашнее задание и перечень материалов, необходимых для следующего урока |  |  |  |

## 2.4 Ход урока.

1. **Организационный момент урока (3 мин).**Проверка готовности учащихся к уроку. Объявление целей и задач.
2. **Изучение нового материала (18 мин).**
3. Ребята, нам с вами уже давно известно, что наше питание – это наше здоровье, не так ли? В нашей школьной столовой ученикам ко предлагают на обед одно блюдо, которое часто остается на тарелках недоеденным. О каком блюде я говорю? – *О супе.*
4. Назовите прилагательные, которые могут охарактеризовать суп? Как он, на ваш вкус? Ответы: *вкусный, жидкий, невкусный, солёный.*
5. Но если суп и в самом деле кушанье так себе, то почему ею кормят детей в школе, детском саду? И, наконец, какое отношение к здоровому питанию имеет суп? Давайте поищем ответы на эти вопросы на сегодняшнем занятии и постараемся приготовить  его.

     Дополнительная информация – приложение №1.

1. Задания: (приложение № 2)

*А) «Собрать пословицы»*

У каждой группы лежат половинки пословиц, нужно соединить друг с другом. Учащиеся сообщают классу пословицы, которые у них сложились.

*В) «Соревнование говорунов»*

А сейчас соревнование говорунов. Кто быстрее и точнее всех произнесет скороговорку. Потренируйтесь в группах и выберете лучших говорунов, которые будут соревноваться друг с другом.

**Самостоятельная работа учащихся** **(15 мин).** Вначале каждая ученица изучает самостоятельно задания кейса. Затем учащиеся делятся на две группы по рядам. В каждой группе выбирается спикер. Далее ведется обсуждение. После обсуждения  спикеры от каждой команды дают ответы на задания кейса. А оппоненты могут задавать свои вопросы.

**Практическая работа (35 мин)**

1. Предлагаю приступить к изготовлению этого замечательного блюда!

Учитель проводит с детьми вводный инструктаж: предлагает детям изучить карты техпроцесса изготовления супов (приложение №3), проводит показ трудовых приемов и безопасных приемов при изготовлении супа.

1. Приступайте к самостоятельной работе.

Каждая бригада готовит один из супов: рисовый, борщ и т.д. Учитель проводит текущий инструктаж и осуществляет целевые обходы. Первый обход – проверка организации рабочих мест и соблюдения безопасных приемов труда.  Второй обход – проверка правильности трудовых приемов и технологической последовательности. Третий обход – приемка и оценка работ.

1. Молодцы! А сейчас самое время устроить пир на весь мир!

Все садятся за столы, угощаются супами и делятся рецептами.

1. **Закрепление пройденного материала (5 мин).**

Вопросы для закрепления пройденного:

* Какое место занимал суп в жизни русского человека?
* Какое отношение к здоровому питанию имеет суп?
* Какие бывают последствия при несоблюдении технологического процесса приготовления блюда?

1. **Итог урока (5 мин**).   Рефлексия. Получение домашнего задания на следующий урок.

# Список использованной литературы.

1. И.П. Арефьев. Занимательные уроки технологии.7 кл. М.: Школьная пресса. – 2005.- 80 С.
2. Перова Е.Н. Уроки по курсу «Технология». – М.: «5 за знания», 2008
3. Технология. Обслуживающий труд 7 класс. Под редакцией В.Д. Симоненко Вентана-Граф, 2005
4. Технология.7 класс: технологические карты уроков по учебнику О.А. Куревиной, Е.А. Лутцевой, - Волгоград: Учитель, 2013. – 1-94 с.

# Приложение №1



  История супа начинается с появлением посуды позволяющей процесс приготовления около 400 -500 лет назад.[Супы](http://www.prigotovim.by/receptu/pervue-bljuda) получили распространение во Франции в конце XV их было около 70 видов. Супы были основной пищей крестьян, которые употребляли два раза в день.

Супы как и вся пища в те времена по своему составу делилась между бедными и богатыми. Бедные употребляли овощные и крупяные отвары, состоятельные люди употребляли в пищу, отвары из птицы и мяса и рыбы, добавляли овощи и крупы. Ложек в те времена еще не было,  поэтому все ингредиенты доставали из мисок рукой. Ложки вошли в обиход с XIV века среди богатых людей.

Суп распространен во многих странах мира, в зависимости от использования ингредиентов для приготовления супа. В разных странах существуют свои национальные супы. В Англии это супы из говяжьих хвостов, во Франции это луковый суп, в Грузии это харчо, у русских это [борщ](http://www.prigotovim.by/receptu/pervue-bljuda/sypu/borsch-s-chernoslivom-53), у венгров суп гуляш. Сегодня в мире насчитывается около 150 типов супов, которые в свою очередь подразделяются на более чем тысячу видов и каждый вид супа может иметь несколько вариантов. В те времена жидкие блюда русской кухни назывались похлебками. Слово суп появилось во времена Петра I.

Супы  могут быть холодными, горячими, для приготовления супов используется молоко, квас, кисломолочные продукты, а так же пиво или вино. По технологии приготовления супы подразделяются на прозрачные, заправочные, загущенные, обжарочные, супы пюре, комбинированные и сладкие.

# Приложение №2



Было бы пшено и [курочка](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D0%BA%D1%83%D1%80%D0%B8%D1%86%D0%B0), а [суп](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D1%81%D1%83%D0%BF) сварит и [дурочка](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D0%B4%D1%83%D1%80%D0%B0%D0%BA).

В сваренный [суп](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D1%81%D1%83%D0%BF) сырой воды не добавляют.

Обилие мяса [супа](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D1%81%D1%83%D0%BF) не портит.

Плохой суп долго не кончается.

Речь без пословицы, что суп без соли.

Суп из семи круп — крупинка за крупинкой гоняется с дубинкой.

[Уха](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D1%83%D1%85%D0%B0) без ерша — что суп без картошки.

[Жизнь](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D0%B6%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D1%8C) без [борща](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D0%B1%D0%BE%D1%80%D1%89), что [уха](http://www.toncha.org/catalog/ru/ItemDetail.aspx?itemId=i32&word=%D1%83%D1%85%D0%B0) без леща.



Ай да суп!

Глубоко - не мелко,

Корабли в тарелках:

Луку головка,

Красная морковка,

Петрушка, Картошка

И крупки немножко.

Вот кораблик плывёт,

Заплывает прямо в рот!

# 

# 

# Приложение№3

**Технологическа карта №1**

**Приготовление борща.**

**Посуда и инвентарь:** кастрюля, разделочная доска, нож, столовая ложка, сковорода.

**Норма продуктов:** мясо – 500 г; свекла – 1 шт. (среднего размера) ; капуста – ¼ кочана ; картофель – 3шт.; морковь – 1шт. ; корень петрушки ; томатная паста – 2 ст. ложки ; чеснок – 1 зубчик ; лавровый лист – 2 шт. ; соль, перец – по вкусу.

**Технологический процесс приготовления борща.**

1. Мясо – механическая обработка (30мин)
2. Свекла (20мин)
3. Картофель (5 – 7мин)
4. Капуста (5 – 7мин)
5. Сладкий перец (5 – 7мин)
6. Лук, морковь, корень петрушки – пассеровать, добавить томатную пасту.
7. Варить при слабом огне.
8. За 5мин до готовности добавить: соль, перец, лавровый лист, чеснок.
9. Настаивание 10 – 15мин.

10)Сметана

**Технологическая карта №2**

**Приготовление супа с крупой и мясными фрикадельками.**

**Посуда и инвентарь:** кастрюля; миски – 2; сковорода; две разделочные доски: для мяса и для овощей; мясорубка; ножи – 2; шумовка; ложка столовая.

**Норма продуктов:** крупа рисовая – 2/3 стакана; морковь – 1шт.; лук репчатый – 2 головки; жир – 40 г; мясо – 250 г; соль – по вкусу; перец – по вкусу; яйцо – 1шт.

**Технология приготовления:**

1. Мясо промойте, зачистите от пленок и сухожилий, нарежьте поперек волокон на небольшие кусочки.
2. Овощи (морковь, лук) вымойте, очистите, нарежьте (морковь – кубиками; лук – мелкой крошкой).
3. Часть лука пропассируйте с морковью для супа.
4. Мясо с оставшимся луком и перцем дважды пропустите через мясорубку, добавьте сырое яйцо, немного воды и все тщательно перемешайте.
5. Подготовленную массу разделайте на фрикадельки (шарики).
6. В кастрюле вскипятите воду, посолите и варите в ней фрикадельки. Готовые фрикадельки достаньте при помощи шумовки.
7. Рис переберите, тщательно промойте сначала в холодной, а затем в теплой воде.
8. Бульон от фрикаделек снова закипятите и положите в него подготовленную крупу.
9. За 5 -10 мин до готовности добавьте пассированные овощи.

Готовый суп разлейте по тарелкам, положив в них фрикадельки.