Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Школа № 119 с углубленным изучением отдельных предметов»

**Открытый урок:**

**Практическая работа**

 **«Приготов­ление второго блюда из птицы»**

**учебного предмета «Технология»**

**6 класса**

|  |
| --- |
| **Составил:** |
| Калякина Татьяна Феликсовна |
| учитель технологии |

г. Нижний Новгород

2017

**План-конспект по теме: Пр. р. «Приготов­ление второго блюда из птицы»**

**Класс: 6**

**Тема: Пр. р. «Приготов­ление второго блюда из птицы» (п.11 стр.62)**

**Цели:**

* Образовательная: формирование представлений об искусстве в области кулинарии при выполнении вторых блюд из птицы, о распространённых в нём технологиях; освоение технологического подхода как универсального алгоритма практической деятельности при выполнении кулинарных работ; овладение безопасными приемами труда, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
* Развивающая: развитие познавательных интересов, технического мышления. пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
* Воспитывающая: воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к участникам, работая в группе, и результатам их труда;

Задачи урока:

* освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых кулинарных блюд;
* освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой).

**Тип урока:** урок отработки умений и рефлексии (обобщение и систематизация изученного)

**Методы обучения:** практическая работа

**Наглядные пособия:**

* инструкционная карта по приготовлению второго блюда из птицы

«Курица в кляре»;

* оборудование для кухни: электрические плиты, вытяжка;
* столовые приборы, посуда: сковорода, лопатка, ложка, нож средний, венчик, миска 2 шт,

 тарелка, доска разделочная, прихватка, шумовка;

* продукты: грудка куриная, соль, перец молотый, яйцо, мука, масло растительное.

**Время: 45 мин**

**Содержание программы**

**КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

**Блюда из мяса и мясных продуктов (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

1. Понятие о пищевой ценности мяса.
2. Виды мяса и мясных продуктов.
3. **Технология подготовки мяса и тепловая обработка.**
4. **Санитарные требования при обработке мяса.**
5. **Технология разделки и приготовления блюд из птицы.**

*Практические работы*

1. Определение доброкачественности мяса.
2. Приготовление первых блюд из мяса.
3. **Приготовление блюд из птицы**

**Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 6 класса**

В результате освоения курса технологии 6 класса учащиеся должны овладеть следующими

 знаниями, умениями, навыками.

**Личностные результаты** изучения предмета:

• проявление познавательных интересов и активности в данной области

 предметной технологической деятельности;

• мотивация учебной деятельности;

• овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и

физического труда;

• воспитание трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

**Метапредметные результаты** изучения курса:

*познавательные УУД:*

• алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

• определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим

условиям способов решения трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

• самостоятельная организация и выполнение кулинарных работ

• моделирование технических объектов и технологических процессов;

• выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих

потребительскую стоимость;

• диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым

 критериям и показателям;

• соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической

 культурой производства;

• соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности

*коммуникативные УУД:*

• умения работать в команде, учитывать позицию других людей, организовывать и

планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

*регулятивные УУД:*

• целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

• самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование,

прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

• саморегуляция.

**Предметные результаты**

 освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

• работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячим маслом,

проводить первичную и тепловую кулинарную обработку птицы,

готовить вторые блюда из птицы

**Учебно-методический комплект для учителя технологии**

1. Технология. Программа:5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана-граф, 2013
2. Технология. Технологии ведения дома:6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-граф, 2013.
3. тетрадь общая 48 листов в клетку

**Ход урока**

1. **О**рганизационно-подготовительная часть

 Организационный момент **(2 мин)**

**Здравствуйте девочки.**Учащиеся входят в мастерскую, садятся за парты. Проверяю присутствующих. Отсутствующих отмечаю в классном журнале.

 Проверка домашнего задания **(5 мин)**

Девочки, давайте вспомним тему, которую мы проходили на прошлом уроке.

1. Ответьте пожалуйста: «На прошлом уроке мы проходили виды мяса»
2. О каком диетическом мясе ты узнала? - «Мясо птицы, а точнее курица»
3. Чем полезно мясо птицы? – «В ней есть витамины…, минеральные вещества…, она легко усваивается, т.к. в ней мало жиров.
4. Какие виды термообработки ты знаешь? «Варка, жарение, тушение, припускание, баланшировка, запекание»
5. При выполнении термообработки полезные вещества уменьшаются в своем количестве? «Да»- А какую термическую обработку вы сегодня будете выполнять? – «Жарение в кляре»
6. Почему вы решили выбрать жарение в кляре?- «Потому что вкусно, и ещё в кляре больше сохраняются полезные вещества.

Так давайте вместе сформулируем тему нашего урока: … «Приготовление птицы в кляре»

Какую цель мы поставим? – «При готовить курицу в кляре, максимально сохраняя полезных вещества»

Я смотрю вы уже поделились на бригады. Задание бригадирам:

1. Получите инструкционные карты, с технологией выполнения
2. Распределите роли в своей бригаде
3. Проконтролируйте за выполнением по инструкции
4. Следить за временем
5. В конце работы, проконтролируйте за уборкой рабочих мест

Если возникнут вопросы, обращайтесь ко мне.

Технология приготовления:

Для того чтобы приготовить куриную в кляре делают следующее. Сначала куриное филе промыть под проточной водой, далее нарезают пластинками средней толщины. Одновременно готовят кляр, поочередно добавляя яйца, щепотку соли, муку, полученную смесь взбивают венчиком или специальным устройством (миксер, кухонный комбайн) до однородности. Получившийся кляр по густоте должен быть, как жидкая сметана, если смесь слишком жидкая, то необходимо добавить в смесь еще небольшое количество муки. Когда вышеописанные стадии завершены куриные кусочки солят, добавляют специи (рекомендуется черный перец), обмакивают отбивную в кляре с обеих сторон. Потом куриные кусочки в кляре кладут на раскаленную сковороду с сильно разогретым растительным маслом и жарят на среднем огне 5-7 минут, периодически переворачивая, и тщательно прожаривая с обеих стороны до состояния готовности.  (Определяем готовность золотой корочкой)

|  |
| --- |
| Куриная отбивная в кляре: Технологическая карта |
| № | Наименование продукта | Масса продукта,г | Способ термической обработки | Уточнение способа термической обработки |
| 1 | [Грудка цыпленка-бройлера](http://ekodiet.ru/produkty-informaciya/Grudka-cyplenka-broylera) | 300.00 | Жарка | Мясные |
| 3 | [Соль поваренная пищевая](http://ekodiet.ru/produkty-informaciya/Sol%27-povarennaya-pishchevaya) | 5.00 | Без обработки | Без уточнения |
| 4 | [Перец черный молотый](http://ekodiet.ru/produkty-informaciya/Perec-chernyy-molotyy) | 0.50 | Без обработки | Без уточнения |
| 5 | [Пшеничная высшего сорта](http://ekodiet.ru/produkty-informaciya/Pshenichnaya-vysshego-sorta-) | 60.00 | Жарка | Растительные |
| 7 | [Яйца куриные](http://ekodiet.ru/produkty-informaciya/Yayca-kurinye) | 50.00 | Жарка | Мясные |

1. **Практическая часть**

**Вводный инструктаж. (3мин)**

**Техника безопасности при работе**

- в начале работы надеть спецодежду

- при нарезке порционных кусков нож держать под прямым углом

- нож должен скользить по ногтям

- мясо нарезают поперек волокон

- наливать растительное масло в нагретую сковороду

- курицу выкладывать на сковороду осторожно без резких движений, не разбрызгивая масло

**Самостоятельная работа учащихся на рабочих местах (30мин)**

- целевые обходы рабочих мест учащихся:

проверка организации рабочего места,

наличие инструмента, инвентаря

санитарное состояние рабочего места

- оказание помощи учащимся в работе (индивидуально)

- приготовление блюд

- оформление

- отпуск блюд (показ)

- дегустация

**Подведение итогов (3мин)** - закрепление материала (тесты, карточки-опроса, разветвлено-программируемый опрос)

- выявление ошибок при работе

- выставление оценок

**Домашнее задание (2мин)**

- приготовление дома блюда из птицы

- отзыв от родителей

- по окончании жарки, сковороду убрать на стол, подложив под сковороду подставку (доску)

- по окончании работы, убрать рабочее место.